

LE GRAZIE STORICO PUNTO DI RITROVO DI PESCATORI E PALOMBARI

Conviviale al "Gambero" per l'Accademia della Cucina



CIBO E TRADIZIONE

Marinella Caporuscio Curre, presidente della delegazione spezzina dell'Accademia Italiana della Cucina, con lo staff del ristorante "Il Gambero" delle Grazie

CONVIVIALE al Ristorante "Il Gambero" delle Grazie per la delegazione della Spezia dell'Accademia della Cucina Italiana presieduta da Marinella Curre Caporuscio. Per statuto l'Aic utilizza le conviviali per esplorare il territorio, nell'intento di scoprire e valorizzare locali che possano offrire non solo esempi di buona cucina ma contribuiscano anche esaltare elementi e caratteristiche tipiche del territorio stesso, nell'intento di conservare, tramandare ed evidenziare elementi che fanno parte di un patrimonio culturale da non disperdere. "Il Gambero", attualmente gestito da Diego e Monica Sommovigo, ha rappresentato nel passato un punto di riferimento per gli abitanti delle Grazie e per i pescatori e palombari che ne facevano un luogo di ritrovo. Come accade in occasione di

ENOGASTRONOMIA

Ospiti il produttore d'olio Marco Lucchi e Laura Angelini de "La pietra del focolare"

ogni conviviale, oltre all'aspetto gastronomico è stata colta l'occasione per approfondire e far conoscere aspetti dell'imprenditoria che esaltino alcune tipicità locali legate all'enogastronomia. In questa circostanza erano ospiti Marco Lucchi, titolare della ditta Lucchi e Guastalli, produttrice d'olio, e Laura Angelini, titolare dell'azienda agricola "La pietra del focolare" che gestisce l'azienda insieme al marito Stefano Salvetti, unica produttrice al femminile di vino dei Colli di Luni. Gli interventi hanno evidenziato l'entusiasmo con il qua-

le, in entrambe le tipologie del prodotto, tali progetti hanno preso vita ed hanno raccolto meritato successo. Marco Lucchi ha riassunto con chiarezza le problematiche attuali presenti nella produzione olearia non solo a livello locale ma anche nazionale, dovuta a delle anomalie climatiche recenti che hanno alterato l'equilibrio produttivo, auspicando un inverno ed una primavera "tradizionali" per quanto riguarda le condizioni di temperatura ed umidità che possano far recuperare il deficit produttivo dell'ultima annata. "La pietra del focolare", azienda agricola a carattere familiare, con 12 vigneti situati nei comuni di Ortonovo, Castelnuovo Magra e Sarzana, produce annualmente 27.000 bottiglie di vermentino colli di Luni, e 3.000 di Rosso dei Colli di Luni con criteri i più semplici possibili.