

PRESENTATE IERI LE SPECIALITÀ DELL'AZIENDA CHE OPERA SUI TERRENI ABBANDONATI DEL MONTE

Birra e miele, ma griffati Portofino

Il presidente del Parco, Donadoni: due gioielli nati dal recupero di aree degradate

ROSSELLA GALEOTTI

PORTOFINO. Birra e miele "del Monte". Coinvolgono tutti i sensi. Il gusto in primis, ma anche l'odorato. E il look "giusto" delle confezioni. Sono i primi due prodotti dell'azienda agricola La Portofinese. Una srl nata sei anni fa - l'ispiratore è Mino Viacava ma gli artefici sono Carlo Capra, Alberto Garibaldi e Rolando Canepa - per recuperare i terreni abbandonati del monte di Portofino. Essere fedeli al territorio, lavorare la terra come facevano i nonni, allevare mucche (sarà il prossimo passo) e asinelli (ci sono già Greta, Giuseppa e Mafalda, la mascotte) e portare avanti attività che rispettano l'ambiente. «Il progetto luppolo è partito due anni fa, con 40 piante nella zona del Vessinaro, accanto al torrente omonimo, in un appezzamento di 5 mila metri quadri che, in passato, apparteneva alla famiglia di Luigi Einaudi, il secondo Presidente della Repubblica, e che gli attuali proprietari, inglesi, hanno dato in gestione alla nostra società - racconta Garibaldi, agronomo -. La pianta madre si chiama Cascasai e appartiene alla famiglia delle Cannabaceae. Ora le piante sono 400 e, se l'idea funzionerà, contiamo di arrivare a 1.000». La prima tappa dell'itinerario organizzato ieri mattina per festeggiare la neo-birra e il neo-miele che il presidente del Parco di Portofino, Paolo Donadoni, ha definito «due gioielli. Rendere fruibili le aree degrada-



La birra prodotta dall'azienda "La Portofinese" con il luppolo coltivato sul Monte

PIUMETTI

te trasformandole in terreno coltivato e promuovere le produzioni locali sono progetti di grande valore». Tra i primi a visitare le zone coltivate al luppolo e quella, al Prato, sopra a Cala degli Inglesi, anche il sindaco "storico", Giorgio Devoto "Tigre", Emanuela Morabito, impegnata a valorizzare turismo e commercio nel borgo accanto al consigliere comunale Margherita Gimelli, il past president del Parco e sindaco di Camogli, Francesco Olivari, e Giancarla Serra, dell'associazione Per il Monte di Portofino. E un'ospite d'eccezione: la duchessa di Westminster, Natalia Grosvenor, la prima

ad aver dato il "la" al recupero di oliveti e vigneti abbandonati a Portofino. La fatica di arrampicarsi su "creuze" profumate d'alloro e di rosmarino, a circa 600 metri sul livello del mare, dove sono state sistemate le arnie - con lo stesso schema adottato dai

IL DEBUTTO
Si parte con
quattromila
bottiglie di
"Golden Ale"
distribuite in zona

monaci della Cervera -, è ripagata immediatamente: il cielo è un drappo azzurro, il mare un brivido d'argento nel sole avaro di dicembre. Dal aprile, dice Mino Viacava, «ci sarà un'arnia telematica che consentirà il monitoraggio multimediale dei comportamenti delle api, animali definiti sentinelle dei cambiamenti climatici e dell'inquinamento. Un triangolo tra Portofino, Parigi (arnie "gemelle" sui tetti di Vuitton) e New York per confrontare i dati e avviare uno studio. Il battesimo di birra e miele al mulino del Gassetta, dove Gian Paolo Camurri "Gippo", il mastro birraio che



Le arnie di Portofino

PIUMETTI



Un momento della visita

PIUMETTI

ha realizzato la birra portofinese nel suo birrifico di Predosa, ha spiegato le caratteristiche della "Golden Ale". Che avrà presto delle "sorelle", con le essenze del Monte, dal corbezzolo ai pinoli, dal mirto al cistus mentre al miele millefiori si affiancheranno quello al corbezzolo e all'erica, ai pinoli e al mirto. Si parte con 4.000 bottiglie di Golden Ale "La Portofinese", distribuite al mulino del Gassetta e al bar Il Faro oltre che nei locali vip di Portofino. L'etichetta del miele è stata disegnata da Mara Sanguinetti.

rossellagale@libero.it

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI