

IERI NEL CUORE DEL PARCO EVENTO PUBBLICO IN OCCASIONE DELLA RACCOLTA DEL LUPOLO PER LA "BIONDA" DEL MONTE

Musica di fisarmonica per la "vendemmia" della Portofinese

Al Vessinaro il progetto di recuperare un castagneto per creare una birra aromatizzata con prodotti locali

PORTOFINO. «They're shooting a film...». Mr Adam da Brighton, bastoncini e zaino, si ferma sul sentiero e indica alla moglie, Mariah, il gruppo sullo spiazzo. La scena, in effetti, è da film: Angelo, Andrea, Eridjan "spannocchiano" il luppolo, seduti sulle panche rustiche, sotto le direttive del "regista", Alberto Garibaldi, l'agronomo che ha messo a dimora le prime piante, due anni fa, e si gode la "messe" insieme a Tatiana Niccolini e a Francesco Viacava, "bandiere" della Portofinese, la società di giovani che ha lanciato il progetto luppolo-birra al Vessinaro, nel cuore del Parco di Portofino.

È il primo giorno della "vendemmia" del luppolo e si fa festa tutti insieme, con la fisarmonica di Andreino Sivori che snocciola mazurke e polke e Michela Viacava piantata a guardia delle ceste con le "rosette" con il salame e la mortadella prese di mira dagli insetti («Ma qui è tutto bio e anche gli insetti sono i benvenuti», dice Michela). Atmosfera d'altri tempi, quando ci si riuniva sull'aia per festeggiare il raccolto. Da Portofino e da Santa Margherita arrivano ristoratori e titolari di bar. «L'idea della Portofinese è una distribuzione a livello locale», dice Tatiana. Al momento la "bionda del Monte" si beve solo al mulino del



La raccolta delle "pannocchiette"

FOTOSERVIZIO PRIMETTI



Le piante cariche di luppolo



Sivori alla fisarmonica



Il frutto della raccolta



Le Portofinesi in fresco

trionfo di foglie e pannocchiette: pali di circa 4 metri sostengono i tralci. La pianta madre si chiama Cascai e appartiene alla famiglia delle Cannabaceae. Nella fascia soprastante ci sono le piante "vecchie" e, sotto, le ultime 300, aggiunte lo scorso aprile, a un metro una dall'altra. Garibaldi spiega che «la terra è a ph neutro e deriva da vecchi coltivi, probabilmente orti. Di medio impasto, abbastanza ricco di potassio».

Una volta terminata la raccolta le pannocchiette vengono trasportate all'essiccatore dell'Italian Hops Company, a Modena; dopo 12 ore di essiccazione sui graticci il luppolo è pronto per essere messo sottovuoto e usato nelle varie "cotte", dice Garibaldi, ovvero le fasi di macerazione e bollitura «e questo, per la nostra birra, succede a Predosa, dal mastro birraio "Gippo", Gian Paolo Camurri, del birrifico Kamun». Alla Strong Ale della Portofinese si affiancheranno, a breve, altre birre con le essenze e gli aromi del Monte. A cominciare dal castagno: sempre al Vessinaro, proprio sotto al luppolo, «ci sono 5-6.000 metri quadri di terreno con piante di castagno che intendiamo bonificare», dice Tatiana.

R. GAL.
© BY NC ND AL CUNO DIRITTI RISERVATI

TRA LE NOVITÀ L'ALLESTIMENTO DI UNA FATTORIA DIDATTICA

Dal miele biologico all'orto botanico

PORTOFINO. Miele e polline "bio", delizie delle arnie (una ventina) che la Portofinese ha sistemato in località Prato. C'è anche l'arnia "informatica", che funziona con i pannelli solari, registra i dati sull'umidità dell'aria, il numero dei voli delle api e la quantità di miele prodotto. Dalla stagione 2018 previsto "Il Parco nel Parco", campo/orto botanico realizzato sul sentiero per San Fruttuoso: i visitatori potranno scoprire la macchia mediterranea,

dal cisto al corbezzolo, dall'erica arborea al mirto, dalla maggiorana al rosmarino e all'origano. Altra novità in allestimento è la fattoria didattica che unirà natura, arte e musica; si potranno fare gite in groppa agli asini e "conoscere" Daiana e Pedro, pony bardigiana e maschio di razza appalusa di Aurora Silanus. La Portofinese sta lavorando anche a un progetto di energia alternativa.

R. GAL.

Gassetta e al bar Il Faro, sotto al faro di Portofino. Le pannocchiette di luppolo (lunghe, al massimo, 3-4 centimetri), staccate dai tralci, riempiono le cassette. Garibaldi ne prende una, la spezza e sfrega le due parti sul palmo della mano: «Il profumo si sente così». È intenso, pastoso, con un aroma finale di resina. A pochi passi il luppolo - 2 mila metri quadri - ancora verdeggianti si spalanca allo sguardo del visitatore in un