

# Agriturismi domani in vetrina tra musica folk e cucina ruspante

ESIBIZIONI folk, laboratori di scultura, piante officinali, dimostrazioni di decoupage e di biodinamica, fra miele, ortaggi, vini e oli tutti naturali. Domani gli agriturismi aderenti alla **Confederazione italiana agricoltori** (Cia) della provincia si mettono in vetrina, nella seconda giornata nazionale dedicata all'agriturismo: con iniziative speciali.

«Sarà una giornata nel segno del benessere naturale - spiega Andreina Traverso, responsabile provinciale della confederazione italiana agricoltura - si tratta del secondo appuntamento di un evento che ottenuto un notevole successo di pubblico. Le proposte spezzine, assai diverse fra loro, sono unite nel comune desiderio di assicurare qualità e naturalità: nella riscoperta di consuetudini un tempo diffuse, ed oggi perfezionate, con passione». L'invito è: vieni a trovarci in campagna!

Daniela Ferrante, che gestisce La Debbia di Rocchetta Vara (338 9638566, 339 3165366) con il fratello Alessandro, presidente del consorzio biologico produttori della vallata del Vara, propone una visita guidata lungo il percorso naturalistico storico: in cui ancora si scorgono tracce di insediamento degli antichi liguri del 3000 a.C., fra alberi monumentali. «È importante accorciare le distanze fra chi vive in città e la campagna», spiega. Domani ci sarà una esposizione di prodotti tipici e una proposta singolare: facciamo il formaggio. L'azienda copre 40 ettari, fra pascoli, castagni e lecci, ha carne e verdura di produzione diretta.

Alla Sarticola di Ortonovo, la proposta è "Liguria terra di pietre": con laboratorio di scultura per bambini, mercato delle cose buone, alla scoperta delle antiche ricette, fra antichi utensili ritrovati, con una guida d'eccezione: la studiosa del territorio Emilia Petacco. Prenotazioni: 0187 661111, 328 8431665. Due ettari e mezzo di terra, a metà fra mare e zona archeologica di Luni, propone olivicoltura e viticoltura, è fattoria didattica, produce olio, vino e miele.

A Casa Villara di Beverino (0187 993356 349 8181269) si parlerà dell'uso delle piante officinali nella cucina tipica ligure, con Gabriella Molli e Gino Cabano: autori di ricerche e pubblicazioni. In azienda si fanno corsi di cucina, escursioni con guida, tiro con l'arco, guida alle attività agricole, c'è il box dei cavalli, e quello che nel 1990 era

un rudere, è tornato ad essere una tenuta agricola rosa, in mezzo al verde.

Natura anche al "Mare e Monti" (che ha due corpi distinti, uno a Riomaggiore e l'altro in località Veppo di Rocchetta Vara, 0187 936448). La proposta è una lezione di agricoltura biodinamica: completamente senza anti-crittogamici, e con l'ausilio di concimi esclusivamente naturali. Qui si raccolgono solo frutta autoctona: susine, mele e pere. Ci sono anche i frutti del sottobosco, mirilli, rosa canina, fragole, e sambuco, che diventano conserve e base per crostate e dolci.

Sulle alture della città, domenica speciale al Villino Isò (0187 507196, 335 6500518): la proposta è un laboratorio di decoupage e artigianato, con prodotti naturali. In via dei Pilastrini, ha 26 ettari e piatti tipici, coltivazioni bio, produce olio, olive, miele, conserve, marmellate e liquori.

Si sale in Val di Vara, per una domenica al Cà du Chitu di Carro (0187 801265, 335 8037376): gli ospiti troveranno cuculli e bianchetta, per un battesimo della sella. Menù con certificazione biologica, è certificato ed offre anche un servizio di ospitalità singolare: ai ...cavalli, per chi ama spostarsi con il proprio animale, alla ricerca di naturalità. Oltre alle camere, si può pernottare pure in formula campeggio.

All'agriturismo "La Lupa" di Vezzano Ligure (0187 994299) in posizione collinare a 275 metri sul livello del mare, nel giardino dove "si ascoltano le voci della campagna", la proposta è una merenda alle 15, con partecipazione della Pro Loco di Vezzano Ligure, mostra di scultura di Claudio Caporaso, giovane scultore spezzino già ben affermato, ed esibizione del gruppo folkloristico "A Lavezaa". «Naturalmente proporremo le nostre famose torte di riso alla vezzanese - sorride la presidente della Pro Loco, Nadia Ferdeghini - perché la nostra partecipazione? Perché ogni cosa che cresce sul territorio di Vezzano, fa crescere anche la comunità: e poi ci piace questa idea di recupero della tradizione, delle abitudini di un tempo. Infatti domenica pomeriggio apriremo la mostra all'Ospedale di San Nicola, dedicata agli attrezzi di un tempo».

**SONDRA COGGIO**

