



Paolo Passano, chef del ristorante La Bilaia a Lavagna

Lo chef della Bilaia ospite del console

Passano va a Miami per dare un saggio della cucina italiana

LA STORIA

Paola Pastorelli / LAVAGNA

Dal 13 al 19 novembre la cucina italiana va alla conquista del mondo. È l'intento dell'Accademia italiana della cucina, fondata nel 1953 da Orio Vergani, che con l'ottava edizione della Settimana della cucina italiana nel mondo, propone quest'anno il focus "A tavola con la cucina italiana: il benessere con gusto". A fare da ambasciatore del gusto negli Stati Uniti è stato scelto

Paolo Passano, chef del ristorante La Bilaia di Lavagna, che mercoledì 15 sarà ospite del console generale d'Italia a Miami, Michele Mistò, per dare un saggio dell'identità culinaria italiana, con una masterclass al Culinary institute di Miami, alla comunità italiana e americana locale. «La sua presenza sarà una piacevole opportunità per dare risalto all'evento volto a promuovere la cucina italiana presso la comunità qui residente», scrive nell'invito recapitato allo chef il console di Miami Michele Mistò.

Dottore in scienze gastronomiche, con laurea magi-

strale alla sede di Pollenzo, fondata da Slow Food, Paolo Passano ama definirsi chef contadino, capace di unire innovazione e tradizione, sguardo al futuro con radici ben piantate nel territorio e nel passato, dal quale provengono tanti saperi, che trovano massima espressione nel suo agri ristorante gourmet, che vanta 5 Soli (massima classificazione agrituristica a livello nazionale), dove propone un agri menù, che cambia quattro volte l'anno, seguendo la stagionalità e le materie prime locali prodotte principalmente dall'azienda agricola di Passano, lungo strette fasce di terra sorrette dai tipici muretti a secco.

La masterclass, dove lo chef porterà senza dubbio i cavalli di battaglia della tradizione ligure, offrendo quindi una vetrina di tutto rispetto alla tradizione e ai prodotti del Tigullio e della Piana dell'Entella in particolare, sarà anche l'occasione per presentare al pubblico americano i suoi libri: il saggio "Memorie di futuro", ricerca che scopre e recupera i tratti salienti di un mondo contadino di cui poco resta, compresi gli anni del dopoguerra che hanno segnato, anche a Lavagna, una cesura che ha interrotto il tramandarsi delle pratiche della tradizione contadina; e poi il ricettario "La cucina dei due mondi", che unisce le anime di Passano, quella ligure e quella sudamericana: nato a Genova il 18 novembre 1987, l'agri chef ha vissuto a lungo in Sudamerica, dove mamma Angela e papà Luigi hanno tre ristoranti italiani pluripremiati. —