

## PURE ROSSIGNOTTI IN «RETE GASTRONOMICA»

# L'agroalimentare ligure vola nel mondo



Massimiliano Lussana

■ Se prima era uno solo a esportare la Liguria che c'è, poi sono stati in due ad esportare la Liguria che c'è. E se allora erano in due a cantare nel mondo «Liguria olè», poi sono diventati in tre ad urlare «Liguria olè». E se allora erano in tre ad esclamare «Liguria olè», adesso sono in quattro a divulgare la Liguria che c'è.

Potrebbe essere una storia da «quattro amici al bar». E, invece, è il racconto di un miracolo economico legato all'agroalimentare ligure, un altro dei giacimenti culturali ed economici che può trasformare la nostra regione in una miniera. Lo si è visto chiaramente anche domenica sera in piazza (...)

segue a pagina 9

**L'INIZIATIVA** Anche Rossignotti con Percivale, Santagata e Panizza

# Ora «Rete gastronomica» conquista nuovi mercati

*Il gruppo di imprese che commercializza le eccellenze dell'agroalimentare ligure sta sfondando all'estero*

dalla prima pagina

(...) De Ferrari, con il successo dell'ennesima iniziativa voluta da **Giovanni Toti** per festeggiare il turismo in Liguria. Questa volta, quello di primavera, come raccontiamo anche nell'articolo qui sotto: *infiorata* in piazza, musiche di **Antonio Vivaldi**, videoproiezioni sul palazzo della Regione, che si trasforma in un maxischermo di lusso, esatta-

mente come avvenne per i festeggiamenti del 2 giugno, per i fuochi d'artificio di Natale o per la prima della *Traviata* di **Giorgio Gallione** al Carlo Felice, con le scene di **Guido Fiorato** e lo spirito dell'Archivolto. Serata trasformata da evento di *nicchia* in grande festa popolare. Lì sta il valore aggiunto del tutto: nel capire che «popolare» è un aggettivo positivo, qualcosa di cui vantarsi, non

vergognarsi.

E poi c'è un altro valore aggiunto (anche calorico, vabbè) della serata di domenica e sta nella distribuzione di migliaia di tranci di focaccia al formaggio di Recco appositamente sfornata in piazza dai maestri focacciai recchellini, esattamente come avvenne per la *Traviata* e per la finalissima della Pro Recco trasmessa nella Sala della Trasparenza. Ovviamente, come le altre volte, anche in occasione dell'infio-

rata, il prezioso alimento di Recco è andato a ruba e **Daniela Bernini**, corpo ed anima del Consorzio, unisce prosa e poesia: «Crea un clima di socializzazione speciale vedere tantissimi genovesi e turisti mangiare insieme, uno accanto all'altro. E' un bellissimo messaggio».

Ecco, questo spirito è lo stesso dei «quattro amici al bar» che stanno scalando le classifiche dell'export agroa-

limentare con i rispettivi prodotti e che si sono consorziate in «Rete gastronomica», un approccio comune per massimizzare le forze e vendere i rispettivi manicaretti nel Regno Unito, e specificamente a Londra, e nel resto del mondo. Facendo, per l'appunto «rete».

Nei mesi scorsi, sul *Giornale del Piemonte e della Liguria* abbiamo presentato l'iniziativa che oggi ha a disposizione i primi, seppur parzialissimi, bilanci. E sono bilanci molto positivi: ogni fiera, da *Cibus* in giù, fa registrare ottimi risultati in termini di ordini e di interesse da parte dei clienti. E, soprattutto, come accade in occasione di *start up* di successo, la crescita è esponenziale.

Tanto che, come dicevamo all'inizio, coloro che cantano «Liguria olè» aumentano di volta in volta: l'ultima adesione è quella di **Giacomo Rossignotti**, patron delle rinomate pasticcerie di Sestri Levante, dello storico bar Mangini di Genova e di tanto altro.

Insieme a lui i tre padri fondatori della «Rete gastronomica», a partire da **Roberto Panizza**, che è l'aglio e il basilico, il pestello e il mortaio di «Rossi», storico produttore di pesto genovese, apprezzatissimo soprattutto nel Regno Unito.

E poi «miss olio» **Cristina Santagata** che, insieme a suo fratello, è riuscita a tenere alto il nome di papà e incrementare la produzione dell'olio pregiato che porta il suo cognome e aggiunge un tocco di bellezza, di fascino e di *fashion* ai tre rudi soci in «Rete gastronomica».

L'ultimo dei «quattro amici al bar», che hanno iniziato questa attività quasi per scommessa e ora la stanno vincendo, è **Marco Percivale** che guida la «Torrefazione ronchese», quasi un riassunto dei territori alla base del concetto di NordOvest e dell'idea del *Giornale del Piemonte e della Liguria*. Infatti, Marco vive a Gavi, ma viene dall'altro versante del confine e gli stabilimenti della «Torrefazione

ronchese» sono a Ronco Scrivia, come dice la parola stessa, e ad Arquata Scrivia, anche in questo caso perfetta traduzione dell'identità di luogo, al di là della diversa regione. Del resto, basta girare in tutte le terre di confine, ad esempio Castagnola, che è una frazione di Fraconalto, che formalmente è in provincia di Alessandria, ma in cui si respira in tutto e per tutto il profumo della Liguria - a partire dalle tazze blucerchiate esposte nel bar di «Bacci», sopraffina e richiestissima cucina casalinga della zona, con le code per entrare ogni domenica - per imbattersi nel profumo del caffè di Percivale.

Il segreto è la tostatura a legna, secondo un'antica arte, con le regole che fanno del caffè che esce dalla «Ronchese» uno dei pochissimi che può vantare questa lavorazione e questa qualità in tutta Italia e uno dei pochissimi anche nel mondo. Tanto che, per l'appunto, le ordinazioni nel Regno Unito, in Danimarca, nei Paesi Nordici, in Francia, in Svizzera e anche altrove stanno volando, con il traino reciproco di «Rete gastronomica».

Insomma, funziona così: il pesto di Roberto, le uova, le colombe e la pasticceria di Giacomo, l'olio di Cristina e il caffè di Marco, tutti prodotti d'eccellenza agroalimentare ligure si trainano a vicenda su tutti i mercati europei e mondiali.

E, in fondo, arrivarci, era una specie di uovo di Colombo. Anche nel senso del navigatore: partito da Genova alla conquista del mondo. Esattamente come i «quattro amici al bar».

**Massimiliano Lussana**



RETE GASTRONOMICA Si basa sul caffè di Marco Percivale, l'olio Santagata, il pesto di Rossi e ora Rossignotti

