



## La Bilaia, l'Agri Ristorante dove Liguria e Sud America si incontrano

**Nell'entroterra di Lavagna, su una collina da cui si può ammirare la costa fino al Promontorio di Portofino, Paolo Passano propone la sua "cucina dei due mondi".  
Accompagna gli ospiti attraverso un vero e proprio viaggio del gusto tra i sapori liguri e quelli sudamericani**

Per raggiungere **La Bilaia** si sale dal centro di Lavagna attraversando una strada che serpeggia tra le campagne. Ai lati della carreggiata scorrono lecci e ulivi, mentre sullo sfondo si intravede il mare. Il suono, in estate, è quello continuo e insistente delle cicale, mentre la sera, nel silenzio e lontano dall'inquinamento luminoso, brillano ancora le rarissime lucciole.

Una volta arrivati all'**Agri Ristorante** si viene accolti da un'atmosfera familiare e romantica, sentendosi subito a proprio agio.



La terrazza dell'Agri Ristorante La Bilaia a Lavagna (Foto © Stefania Mini).

## Gli ambienti e le sale de La Bilaia, raffinato agriturismo di Lavagna

All'interno ci si accomoda in **un piacevole ambiente con un caminetto**, luogo perfetto per una cena invernale, oppure in **una luminosa e sempre ideale veranda vista mare**. Per gli eventi privati, invece, c'è un'altra **piccola saletta, più intima e riservata**. All'esterno il curatissimo **pergolato** si trasforma nella sala principale durante le serate estive. Alle sue spalle, poi, si apre un **rigoglioso uliveto**, cornice eccezionale per cene eleganti immerse nel verde.

Il vero punto forte de La Bilaia, però, sono **il Belvedere e la Terrazza**: due strutture in legno che si protendono verso il panorama regalando una **vista esclusiva che spazia fino a Portofino**. È proprio qui che abbiamo cenato in una sera di metà luglio guardando il sole che tramontava.



Il panorama che si ammira dal locale (Foto © Stefania Mini).

## La Bilaia: l'idea e la storia dietro l'Agri Ristorante di Paolo Passano

**Dal 1906**, dove oggi sorge l'AgriRistorante, **esisteva già un'azienda agricola**. Il terreno di famiglia ha sempre ospitato un orto e un uliveto, ma un tempo, lungo le coste della collina, c'era spazio anche per qualche vite di Vermentino e persino per una piccola stalla delle mucche.

Con il passare degli anni la produzione si è diversificata: oggi l'azienda si sviluppa su ben **5 ettari coltivati ancora a orto e a uliveto**, ma dove trovano spazio anche un ampio frutteto e un'area destinata a piccoli animali da cortile.

**Paolo Passano** abita qui dal 2002, non si è mai tirato indietro davanti all'idea di lavorare la terra e di occuparsi dei campi e, dopo aver studiato all'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**, è entrato in azienda facendo iniziare a La Bilaia un nuovo corso.

Con la stoffa del ristoratore nel sangue, mentre mamma Angela e papà Luigi seguivano i propri affari in Ecuador dove dal 1992 guidavano diversi ristoranti, Paolo ha scelto di rimanere in Italia, il luogo che riconosce come "casa", e ha iniziato il suo percorso.

Quella che fino ad allora era stata **una semplice abitazione si è trasformata in un vero e proprio ristorante e all'azienda agricola si è affiancata la nuova attività in cucina**: nel 2013, così, è nata **La Bilaia** come la conosciamo oggi. Dopo oltre 10 anni, qui, si continuano a coltivare **verdura, frutta ed erbe aromatiche**

, a produrre un ottimo **olio da olive Lavagnine e Taggiasche** e a confezionare squisiti **sottoli, marmellate, confetture e altre conserve** che vengono vendute a privati e a piccoli negozi di alimentari.

Questi prodotti, però, sono anche la base della cucina proposta da **chef Paolo Passano** che, continuando ad abbracciare la **filosofia Slow Food** sostenuta sin dai tempi universitari, **ama lavorare una materia prima fresca, autentica e quanto più possibile locale**.



Bis di mare: cudités di branzino al passion fruit e cotolette di gamberi (Foto © Stefania Mini).

## Paolo Passano e la “cucina dei due mondi”

Il fondamento di ogni agriturismo, si sa, sono la qualità e la genuinità degli ingredienti e dei prodotti base. La Bilaia, in questo, non fa eccezione. Ciò che consacra questo luogo a vero e proprio AgriRistorante, però, è la visione unica del “patron”. La sua cucina, infatti, **non solo onora la tradizione ligure** (che conosce benissimo e alla quale ha dedicato il libro *“Memorie di Futuro – La tradizione agroalimentare di Lavagna ieri, oggi e domani”*), **ma la reinterpreta adattandola ai tempi moderni e trasmettendole un po’ del proprio profondo rapporto con l’Ecuador**.

Così, se **Umido di Coniglio** nasce dalla necessità di donare tenerezza e morbidezza al classico piatto tradizionale della Liguria senza dover abbondare necessariamente con l’olio, gli **Gnocchi di Manioca con crema ai formaggi, mango e timo** vengono alla luce attraverso l’idea di integrare

ingredienti ecuadoriani in piatti italiani.



Umido di coniglio (Foto © Stefania Mini).

I genitori dello chef avevano già tracciato un primo modello di “**cucina dei due mondi**” quando nei loro ristoranti in Sud America utilizzavano ingredienti importati direttamente dall'Italia combinandoli con quelli locali. Ispirandosi a questa filosofia, Paolo ha introdotto a La Bilaia una sua personale interpretazione dell'idea. La tecnica della cucina italiana, secondo la sua concezione, dev'essere applicata alla trasformazione dei prodotti sudamericani favorendo l'accostamento di questi ultimi con le materie prime dell'azienda.

Lo chef, così, ha introdotto qualcosa di completamente nuovo nel panorama culinario ligure. Oltre 10 anni fa, infatti, nessuno proponeva una simile fusione di sapori e culture: **la sua visione fu, senza ombra di dubbio, decisamente pionieristica e rivoluzionaria!**

È in questo contesto che Paolo ci racconta di **una cucina “glocal”** piuttosto che a “km 0”. Un concetto condivisibile che riflette la necessità di incorporare ingredienti che non provengono direttamente dall'azienda o dai dintorni, ma che sono essenziali per mantenere l'autenticità dei sapori ecuadoriani.



Porcellino esotico: filetto di maiale bio su crema al mango (Foto © Stefania Mini).

## Il menù de La Bilaia e la nostra esperienza

Nonostante siano trascorsi anni, gli agristoranti si siano diffusi un po' in tutta Italia e l'accostamento tra cucina italiana ed estera sia ormai più comune, **il menù de La Bilaia riesce anche oggi a sorprendere e a incuriosire**. La creatività, lo studio continuo e la profonda connessione con le tradizioni liguri e sudamericane si riflettono in ogni piatto proposto.

**Il menù cambia quattro volte all'anno seguendo la stagionalità dell'orto** e propone la possibilità di cenare à la carte o di optare per una degustazione.

Noi abbiamo lasciato mano libera allo chef che, dopo un piccolo benvenuto del giorno composto da un crostino con ragù di melanzane (una novità dell'estate 2024, disponibile anche come conserva), ci ha subito deliziati con **Ceviche scomposto di ombrina**, un piatto fresco e colorato che parla di Sud America e di estate.



Ceviche scomposto di ombrina (Foto © Selene Scinicariello).

A continuare ci vengono proposti i **Ravioli "Mal di Schiena"**, un grande classico de La Bilaia. La pasta, tirata a mano e dalla sfoglia sottilissima, è ripiena di borragine, bietole ed erbe dell'orto. Il condimento, invece, è un "finto sugo" a base di pomodorini, pinoli, bietole e Parmigiano 30 mesi. Un connubio perfetto che fa venir voglia di mangiarne ancora e ancora! Il nome "Mal di Schiena"? Non si riferisce a quello di chi trascorre troppo tempo seduto a tavola come noi, ma piuttosto al dolore di chi passa ore e ore chinato a raccogliere le erbe fresche per far sì che si possa preparare questo piatto delizioso. Come ci ha detto Paolo: «*La terra è bassa!*».



Ravioli "Mal di Schiena" (Foto © Selene Scinicariello).

La cena continua con **Cotolette di Gamberi**, un omaggio a uno degli ingredienti più amati nella cucina ecuadoriana, i gamberi appunto. In questo caso vengono proposti in una versione che ricorda le [acciuغه fritte alla ligure](#). Aperti a ventaglio, impanati e fritti, i gamberi nella versione dello chef Paolo Passano sono decisamente irresistibili.



Cotolette di gamberi (Foto © Selene Scinicariello).

La conclusione di questa ottima cena è con **COCCA**, un dessert a base di meringa di cocco, crema di gelato al cocco, frangipane al cocco e spadellata di pere. Un fine pasto azzeccato in cui, ancora una volta, Italia e Sud America si incontrano.



Cocca, il dessert a base di meringa di cocco (Foto © Selene Scinicariello).

## L'Apericena, l'Agricena sotto gli ulivi e le serate a tema

Oltre a offrire pranzi e cene con menù à la carte o opzioni di degustazione (a partire da **59 Euro del menù degustazione classico**), La Bilaia propone spesso serate a tema e altre iniziative che la rendono qualcosa di più rispetto non solo al tradizionale agriturismo, ma anche a molti altri agriristoranti.

L'**Apericena**, ad esempio, è un'ottima idea per trascorrere una serata in coppia o tra amici. Il prezzo è di **29 Euro** e comprende un piatto misto di terra, uno di mare, uno con burrata e verdure, un primo a scelta e un Agri-Cocktail (da provare l'interessante **Bilaia Passion**, rivisitazione dello Spritz con Aperol, Frutto della Passione e Rosmarino!).



Bilaia Passion, rivisitazione dello Spritz (Foto © Stefania Mini).

Durante l'estate, inoltre, vengono organizzate suggestive **Agricene sotto gli ulivi**. L'opzione questa volta comprende un agribuffet, un risotto, una torta, acqua, caffè e liquore. Il prezzo è di circa 50 Euro a seconda della serata.

Insomma, a La Bilaia non ci si annoia mai: le idee di Paolo Passano sono sempre tante. Dopo la prima visita, viene subito voglia di tornare per scoprire quale sarà la prossima proposta!

**La Bilaia | Agri Ristorante Gourmet**

Via Privata S. Rocco, 11A – Lavagna (GE)

Tel.: +39 3893430779 | [labilai.it](http://labilai.it)

**Data di creazione**

19/07/2024

**Autore**

selene-scinicariello