



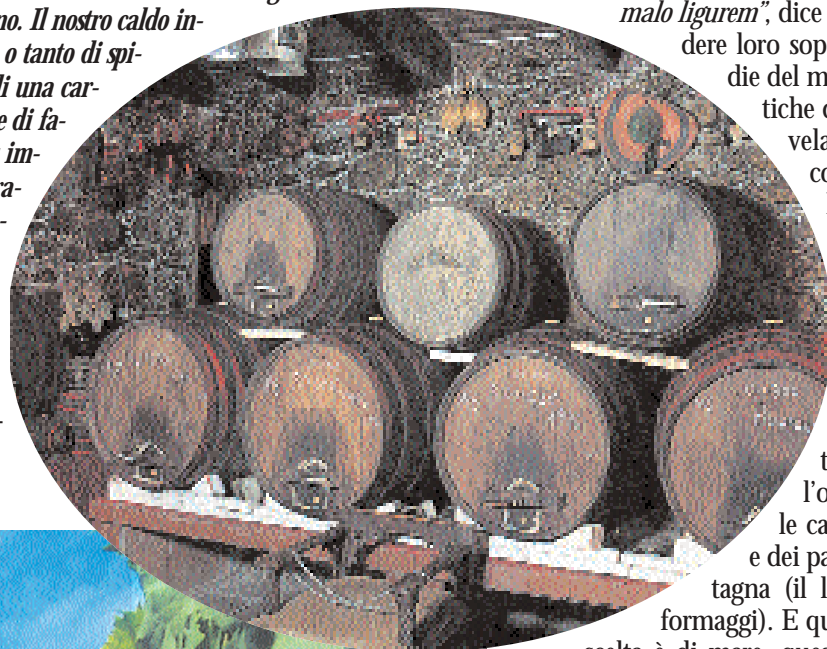
strade del vino

La vite della Riviera dei Fiori...

Le località ricordate negli itinerari sono solo alcune delle tante mete turistiche del nostro territorio che producono vino; altre comunque saranno illustrate nei prossimi numeri della rivista. Abbiamo ovviamente evitato di fornire un elenco dettagliato dei produttori, per evidenti ragioni. Avvicinandovi ai luoghi di produzione vi sarà comunque facile ottenere dagli abitanti tutte le indicazioni necessarie, molte delle quali sono peraltro reperibili su Internet.

Anche se non siete amanti del vino sappiate che la tipicità dei luoghi vale una visita ed emerge in ogni dove, così come la peculiarità della nostra cucina mediterranea la si ritrova in ogni trattoria, anche nei luoghi più appartati e fuori mano. Il nostro caldo invito è di lasciarvi guidare dall'istinto e da quel poco o tanto di spirito d'avventura che è in ognuno di noi; munitevi di una cartina, meglio se dettagliata, e partite! Se avete piacere di fare trekking o mountain-bike ancora meglio, sarà più immediata, oltre che "faticosa", la conoscenza. I panorami, le viste contigue di mare e monti, i terrazzamenti con vite e olivo, l'arcana atmosfera degli antichi borghi, la bellezza intatta della natura: tutto vi attirerà e conquisterà come non mai.

Il sito www.rivieradeifiori.org vi fornirà ogni possibile informazione e tutte le indicazioni utili per soggiornare nelle più diverse sistemazioni disponibili.



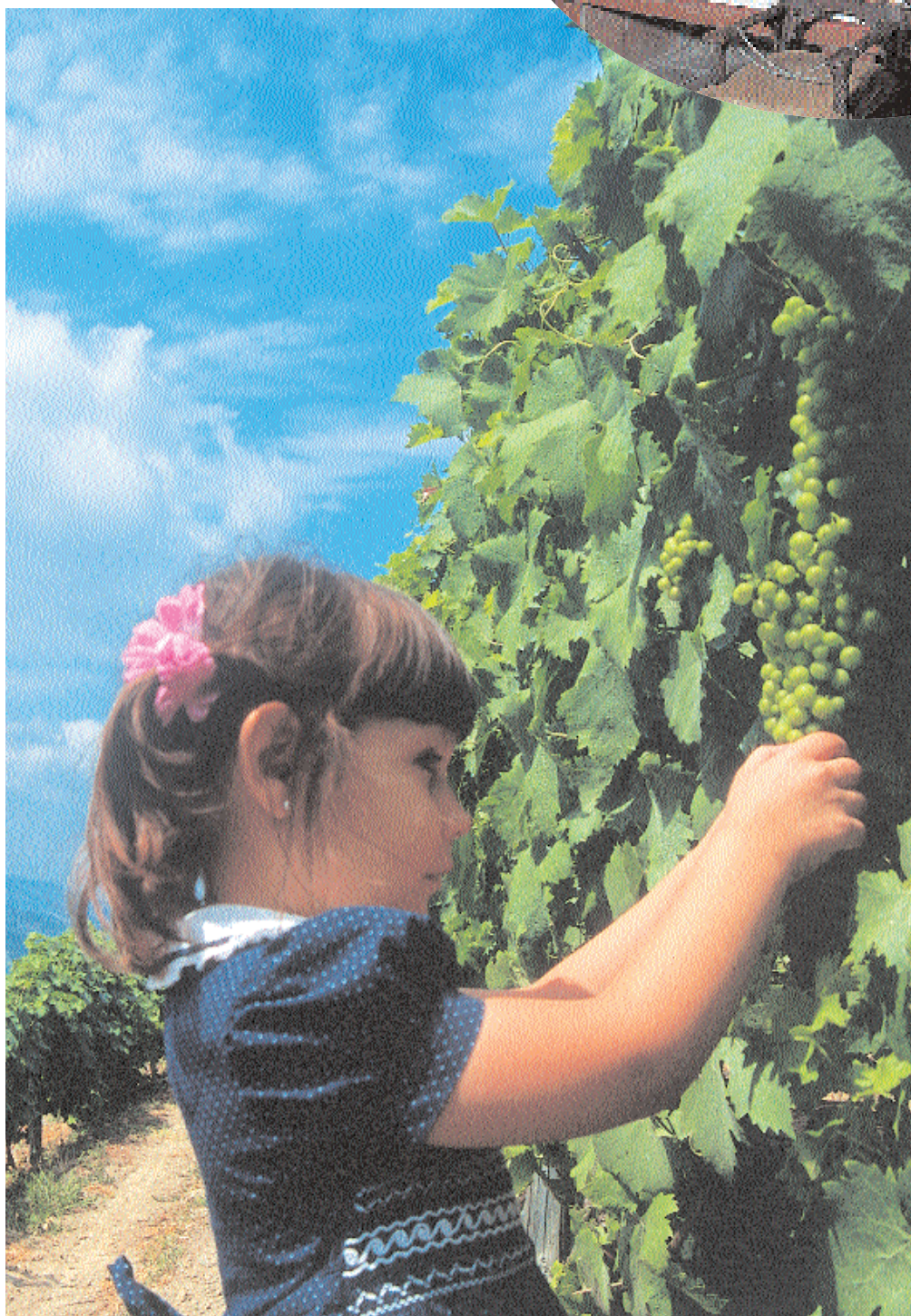
Amorevolmente coltivata nelle fasce, ripaga con parsimoniosa generosità offrendo vini dalle caratteristiche organolettiche difficilmente ripetibili.

Nella cultura dei pastori e dei contadini del Ponente ligure si ritrova, nei millenni, un'educazione alla vita tanto severa ("aduetum malo ligurem", dice Virgilio) da rendere loro sopportabili le insidie del mare aperto, le fatiche del remo e della vela, i rischi del commercio e della navigazione.

Questo sistema di valori risultava tuttavia solidamente agganciato alle tradizioni arcaiche dei contadini (il vino, l'olio, l'ortofrutto, le castagne, il miele) e dei pastori della montagna (il latte, il burro, i formaggi). E quindi, mentre la scelta è di mare, questa è però scelta obbligata ed è legata ai traffici, ai commerci e, perché no, alla pirateria e alla guerra corsara. Il Ligure di Ponente, pur essendo uomo di mare, non è quasi mai pescatore: un po' per carenza di prede ma ancor più per precisa scelta esistenziale. E come uomo di mare è semmai "predatore curioso", e non ha mai mancato di portare nelle sue fasce (i fazzoletti di terra strappati alla montagna) quei tralci di vite di cui aveva gustato il succo durante le soste nei porti dell'Africa settentrionale, della Grecia e dell'Asia minore.

Vitigni di razza

Ed è così che per la Liguria occidentale si può dire che vi sono oggi "vitigni di razza ma non una razza di vitigni". Infatti, mentre i grandi vitigni da cui discendono gli attuali vini liguri *rossese*, *pigato*, *vermentino*, *ormeasco*, compaiono fra il XII e il XIV secolo, nei tempi in cui la Serenissima Repubblica aveva il quasi totale controllo del bacino del Mediterraneo, gli antichi vitigni storici, già citati dagli autori georgici romani e ricordati ancora in epoca medievale e rinascimentale, sembrano scomparire dopo tale periodo o confondersi totalmente con i nuovi arrivati. Basti ricordare, uno per tutti, il **moscato di Taggia**, quasi certamente introdotto nella Riviera di Ponente dai Greci fondatori di *Massalia* (Marsiglia) nel 600 a.C. ed oggi quasi dimenticato.



L'Ormeasco di Pornassio

D.O.C., il grande rosso che viene dal Piemonte

Gli i Del Carretto e i loro discendenti Clavesana, che dominarono fin dal XII secolo le impervie terre appenniniche e alpine poste a cavallo fra Liguria e Piemonte, avevano imparato ad apprezzare le straordinarie caratteristiche di alcuni cloni del piemontese "dolcetto" capaci di resistere a condizioni limite per un vitigno rosso. Grazie a un loro apposito editto del 1303, questi cloni "mutati" furono impiantati su larga scala fra i 500 e gli 800 metri delle balze liguri, poste a sud del Colle di Nava, esponendoli senza pietà alle cocenti radiazioni diurne di un sole privo di schermature pulviscolari e alle subitaneamente cadute termiche legate ai freddi venti di tramontana che soffiano d'improvviso dalle alte cime delle vicine Alpi Liguri, che culminano con i 2200 metri del monte Saccarello. Dal profumo fragrante di ciliegia, mora e violetta, questo vino rosso è apprezzato per il sapore asciutto, sapido, con retrogusto leggermente amarognolo. A tavola si sposa bene con arrostiti di carni bianche e rosse, cacciagione e funghi. Dall'anno scorso, la precedente Denominazione d'origine "Ormeasco Riviera ligure di ponente D.O.C.", è stata modificata, con apposito decreto, nella più identificativa Denominazione "Pornassio o Ormeasco di Pornassio D.O.C.", sempre con le sottodenominazioni "Ormeasco di Pornassio", "Ormeasco di Pornassio Superiore" (con gradazione maggiore di 12,5° alcolici, viene messo in commercio dopo un anno dalla vendemmia) e "Ormeasco di Pornassio Sciac-Trà" (vinificazione tradizionale della zona con pressatura, alzata del cappello ed immediata svinatura: da cui, appunto, "schiaccia ed estrai").



L'itinerario

A **Pornassio**, in direzione del Colle di Nava, risalendo una conca serena esposta totalmente a mezzogiorno, si attraversa una polverizzata sequenza di piccole borgate di poche case e si percorre così, quasi inavvertitamente, tutto il centro del Comune dove troviamo la romanica chiesa di San Dalmazzo con il campanile del Duecento. Il territorio è un insieme di cinque frazioni: Ponti (la più bassa), Villa, San Luigi, Ottano - Case Rosse e Nava, la più alta. Seguendone l'andamento, si passa in breve dall'ambiente mediterraneo a quello alpino. La partenza è dal **castello di Pornassio** che ospita ancor oggi gli ultimi discendenti di un ramo del potente casato dei Clavesana, i Gugliarame, i quali si occupano, fra l'altro, di coltivazione della vite nei 2,5 ettari di vigneto di proprietà. Di qui si prosegue, lungo una ripida salita, per **Cosio d'Arroschia**, tipico borgo di montagna che, con la sua altitudine e il suo piacevole aspetto medievale, rappresenta un interessante luogo di villeggiatura e un abituale ritrovo di cacciatori e pescatori. L'orgoglioso senso di libertà degli abitanti di Cosio è dimostrato dalle varie rivolte che essi ebbero a condurre nei confronti dei Clavesana cui erano stati infeudati intorno all'anno Mille da Ottone I: rivolte che li videro finalmente giurare fedeltà alla Repubblica di Genova nel XIV secolo. Nelle trattorie ravioli d'erbe e patate. Da Cosio a **Mendatica** il passo è breve: qui l'antico punto di sosta dei pastori per l'approvvigionamento durante le *transumanze primaverili ed autunnali* si è trasformato in una serie di piccole *attività agroalimentari biologiche* di notevole interesse territoriale specializzate in quei prodotti, come la frutta e la verdura fresche, di cui i pastori, dopo i prolungati soggiorni in alpeggio, avevano particolarmente bisogno. Piatto tipico: *pasta strappata*, condita con ricotta salata e pesto. Anche da Mendatica a **Montegrosso Pian Latte** il passo è breve. Lungo il percorso, che in alcuni tratti è caratterizzato dalla presenza di *antichi ponti medievali*, si impone una breve deviazione lungo il sentiero che da Santa Margherita conduce a Poilarocca, per raggiungere le *spettacolari cascate dell'Arroschia*, il fiume che dà il nome a tutta la sottostante valle e che nasce nei pressi di Montegrosso. Il centro è agricolo e di villeggiatura ed offre una sorprendente varietà di paesaggi. Punti di forza rimangono la viticoltura e la pastorizia ma alcuni prodotti tipici come i piccoli frutti del sottobosco, mirtilli, fragole e lamponi, i funghi porcini, oltre alle castagne, le patate e la lavanda, presentano interessanti notazioni dal punto di vista organolettico. Piatto tipico sono le ravioli, con spinaci e punte di ortica.



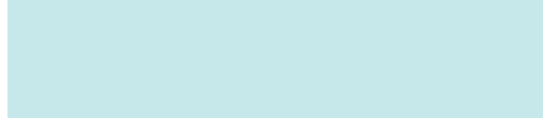
L'agricoltura a Ranzo

L'economia di Ranzo è basata principalmente sull'agricoltura: ovvero, come abbiamo già visto, sulla produzione del vino "Pigato" dolce e secco, sull'olivicultura, sulla frutticoltura (pesche, in particolare) e l'orticoltura e sulla floricultura. La fortuna agricola di questa località è dovuta al clima mite invernale, pur in presenza di una discreta ventilazione, all'abbondanza di acqua e alla forte insolazione estiva con notti moderatamente fresche: oltre, naturalmente alle caratteristiche pedologiche dei terreni. I prodotti florivaistici, in particolare, dimostrano la vocazione del territorio che non è più rivierasco e di macchia mediterranea, ma non ha ancora le caratteristiche dell'interno. Di qui le *margherite ad alberello* varietà europea, la lavanda, il rosmarino e il crisantemo in vaso, il crisantemo reciso, il ciclamino, le calle, il gelsomino e le varie piante aromatiche.



Rezzo e i suoi formaggi

A Rezzo è ancora viva una fiorente attività pastorale (in prevalenza pecore e capre) e la conseguente trasformazione del latte in formaggi (tome e formaggette) e latticini in genere. Il più famoso è il "brussu", una ricotta fermentata tipica delle valli alpine prealpine che circondano il monte Saccarello che le domina dall'alto dei suoi 2.200 metri. Questa ricotta è ottenuta dal latte degli animali allevati negli incontaminati pascoli ed è per questo motivo più ricca di grassi e di aromi. Per il "brussu" è buona norma avvalersi del latte vaccino perché come dice un detto locale: *Latte di capra, formaggio di pecora, brussu di vacca*.



Il Pigato "Riviera Ligure di Ponente" D.O.C.

L'esatta dicitura del vino che si ottiene da questo tipicissimo vitigno è: **Riviera Ligure di Ponente Pigato D.O.C.** e le caratteristiche uve, che presentano delle piccole macchie brune sulla buccia chiamate in dialetto locale *pi-ghe*, vengono prodotte in moltissimi comuni dell'Imperiese. In queste località fare vino è considerata impresa "eroica": sono piccoli vigneti strappati con fatica dall'uomo alla montagna, situati su magnifiche terrazze livellate metro dopo metro, ed esposti al dolce calore del sole. Il vino è *bianco secco* con colore giallo paglierino scarico che a volte giunge fino ad avere tenui riflessi dorati. Ha profumo ampio e persistente con fragrante bouquet composto da frutti locali ed esotici freschi, miele e salvia: non rare le resine. Morbidamente caldo al palato e di medio corpo, si presenta con quel tipico retrogusto amarognolo che ci ricorda i grossi semi delle drupe (albicocche, pesche). Solo in **alta valle Arroschia**, dove la maturazione può essere prolungata a causa dell'altitudine, si lasciano le uve sulle piante anche fino al mese di ottobre inoltrato, ottenendo così una maggiore concentrazione di zuccheri che porta poi a un vino dolce usato come dessert in accompagnamento ai dolci. Infiniti gli abbinamenti con *piatti tradizionali* dell'entroterra ligure (che sono i più veri), come: *ravioli di magro, pasta fresca al burro e salvia, minestrone di verdure di campo, ripieni, cima, trippa*. O con piatti della costa e d'importazione: *fricassea di rane, risotti, zuppa di cipolle, crostacei, seppie in zimino, totani ripieni, zuppa di pesce, stoccafisso*.

L'itinerario

Il centro della produzione del *Pigato "secco"* è nel comune di **Ranzo** lungo le balze site in sponda sinistra del fiume nell'ultima parte della valle dell'Arroschia imperiese, che poi si estende nella provincia di Savona, dove il clima è decisamente più mite e i pericoli di improvvise gelate praticamente inesistenti. Qui la coltivazione interessa 34 aziende su una superficie complessiva di circa 17 ha con una produzione di uva pari a 1.700 ql e una resa media di 1200 ettolitri; la produzione viene interamente vinificata nello stesso comune. Anche a Ranzo il senso di indipendenza fu sempre assai vivo e, dopo la feudalità imposta dai Del Carretto Clavesana prima e dai Clavesana poi, il borgo passò con la Repubblica di Genova nel 1386, dividendo le sorti con Cesio, Mendatica e Pornassio. Da visitare la *chiesa di San Pantaleo con affreschi di artisti di scuola ligure*. A ricordo della dominazione dei Clavesana sono ancora visibili i resti di una *antica struttura fortificata*, risalente al X secolo, posta a controllo della strada che da Ranzo conduce a **Pieve di Teco**. A tavola vi aspettano un gustoso piatto di lumache e i "primi" della tradizione valliva, comuni a tutte le località descritte. Sopra a Ranzo, a circa 500 metri di altezza, si trova il *borgo medievale di Aquila d'Arroschia* che si raggiunge dal fondovalle con poche ripide volute. Come per la maggior parte dei comuni dell'Imperiese, anche ad Aquila l'economia è basata sulla *coltivazione degli ulivi e della vite*, ma vi sono praticate con ottimi risultati anche l'*orticoltura e la pastorizia*. Curiosamente la *lavanda* vi cresce spontaneamente e in grande quantità e qualità. Non mancano *ottimi formaggi* e una scelta varietà di *castagne*. Ritornati sulla statale di fondovalle si giunge in breve ai 300 metri di altitudine di Pieve di Teco, capoluogo della laboriosa valle dove, improvvisamente, la strada si impenna e in una decina di tormentati chilometri conduce ai quasi mille metri del **Colle di Nava** e, di qui, al Piemonte e alla *valle del Tanaro*. **Pieve di Teco** rappresenta un po' il nodo gordiano di tutta la viabilità interna di questa parte di Liguria, poiché può essere agevolmente raggiunta da Diano Marina, da Imperia e da Taggia, oltre che da Alassio e Albenga. Di antica e fiera storia comunale, si trova immersa in una valle ricca di ulivi e vigneti, ma anche di latifoglie e conifere: squisite le emergenze architettoniche e figurative dell'ottima scuola sviluppatasi nelle Alpi Marittime. Ottima anche la tradizione di viticoltura che ha trovato già nel Pigato, ma specialmente nell'Ormeasco, rispettabili espressioni.

Da Pieve di Teco, non può sfuggirci una rapida puntata a **Rezzo**, anche per poter dare un'occhiata alla sede della più antica e *più importante scuola lapidea della Liguria Occidentale*: quella di **Cenova**. Questo piccolo borgo deve la sua notorietà ad una fiorente scuola di scalpellini o lapidisti che lavorando la pietra locale hanno abbellito i più importanti edifici della provincia (prima fra tutti quelli della vicina Pieve di Teco), di notevoli portali con stemmi o ideogrammi in rilievo, architravi e decorazioni floreali. Giunti ai quasi 600 metri di Rezzo, ci si trova subito avvolti dalla *famosa faggeta che si estende fino a San Bernardo*, vero gioiello botanico del Ponente ligure che ha fornito per secoli (insieme al nocciolo selvatico) la materia prima per la produzione di canestri e il legno per il funzionamento delle carbonaie adibite alla produzione di calce ottenuta per cottura delle locali pietre calcaree.

La coltivazione biologica

Obiettivo di fondo della Provincia di Imperia e della Regione Liguria per il rilancio dell'agricoltura di qualità e della produzione "di nicchia", rimane quello della coltivazione biologica.

La coltivazione biologica evita l'utilizzo di concimi chimici, pesticidi, regolatori di crescita e additivi per i mangimi del bestiame, al fine di ottenere prodotti sani attraverso mezzi e metodi rispettosi dell'ambiente. Per quanto possibile, si basa su tecniche di coltivazioni tradizionali quali la rotazione delle colture e l'impiego di concimi organici e metodi biologici di lotta antiparassitaria.

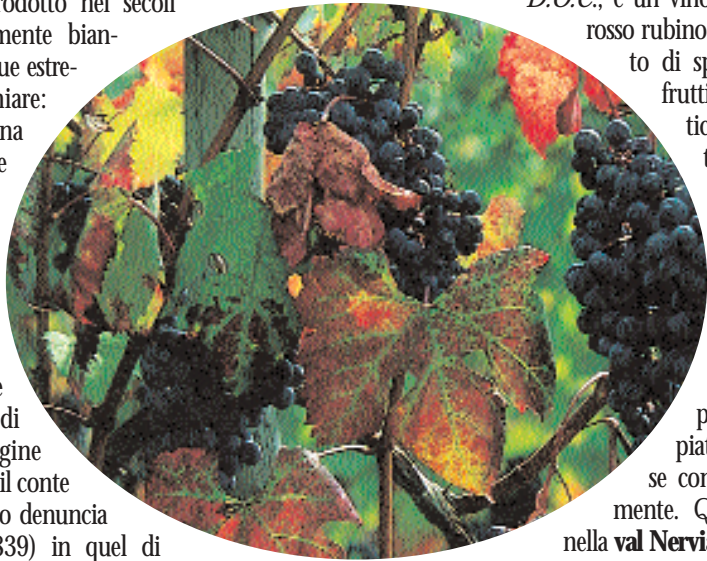
I principali criteri della coltivazione biologica

Nel caso della coltivazione biologica, la lavorazione del terreno di coltura interessa per lo più gli strati più superficiali e in genere la profondità di aratura ideale non supera i 20-30 cm., escludendo nella concimazione l'utilizzo di prodotti chimici. Per l'arricchimento del suolo di azoto, infatti, si applica la rotazione delle colture sfruttando la capacità delle leguminose di fissare l'azoto atmosferico nel terreno. Il controllo delle piante infestanti viene effettuato attraverso sistemi quali l'uso di sementi particolarmente selezionate, il trapianto o la falsa semina; quest'ultima tecnica consiste nel simulare una semina di 2/3 settimane prima di quella vera, per indurre la germinazione delle piante infestanti, che quindi vengano interrate prima della semina vera e propria. Il sistema più diffuso di lotta antiparassitaria biologica, infine, consiste nell'introduzione di nemici naturali dei parassiti quali il ben noto *Bacillus thuringiensis*.

Il vino *Rossese* Rossese D.O.C.

Anche se oggi, sentendo parlare di Rossese, immaginiamo subito un bel bicchiere di vino rosso, dobbiamo sapere che non è sempre stato così. Anzi! I più antichi ceppi di Rossese, hanno prodotto nei secoli uve sostanzialmente bianche o, comunque estremamente chiare: semmai appena appena sfumate di rosa sulla buccia. E da qui il nome! Solo dal XVIII secolo compare un vitigno Rossese a bacca rossa, di probabile origine burgunda, che il conte Giorgio Gallesio denuncia per primo (1839) in quel di Ventimiglia e Sanremo: dopo di lui, ma deve trascorrere più di un secolo, il prof. G. Dalmaso ne riconoscerà un altro, distinto dal precedente e originario dell'albenganese, che chiamerà "di Campochiesa". Quello già commentato dal Gallesio, assai più strutturato e tipico, dà corpo a una specifica D.O.C. e ha colorazione estremamente eterogenea sia nei germogli che nei frutti e si ha ra-

gione di credere che ciò sia dovuto a forti interazioni fra fattori genetici, climatici o, addirittura, dovuti ad affezioni virali. Oggi il prodotto finale, detto "di Dolceacqua" o, più semplicemente, *Dolceacqua D.O.C.*, è un vino di un bel colore rosso rubino scarico, profumato di spezie leggere e di frutti di sottobosco, articolato nella struttura e deciso nel corpo. Ben si adatta ad accompagnare piatti di carni bianche, di cortile e rosse (ma non in grandi preparazioni) e piatti di pesce; meglio se conditi molto sapidamente. Questo vino trova nella **val Nervia** e nelle confinanti **val Roja** e **Vallecrosia** i suoi più appassionati coltivatori e la sua massima espressione qualitativa. Le strade, spesso tortuose, che portano ai paesi di produzione, costituiscono un percorso insolito e poco sfruttato dal turismo di massa che ci permettiamo di suggerire ai nostri lettori.



Il borgo di Dolceacqua e il Rastrello *Dolceacqua*



Il centro più noto e più pittoresco della val Nervia è **Dolceacqua**, dominato dal **medievale castello dei Doria**, potente famiglia ligure originaria di questo borgo, che seppe imporre nei secoli la sua legge a buona parte della Regione. Sotto la rocca su cui è costruito il castello, si sviluppa il paese che è diviso in due dal torrente Nervia. La parte proprio a ridosso del maniero prende il nome di "Borgo", mentre la parte sita in riva destra del corso d'acqua, che viene scavalcato da un **ponte tardo-medievale costituito da un'ardita e solida arcata di 33 metri**, si chiama "Terra". Il ponte, capolavoro di leggerezza architettonica, ebbe a colpire anche la fantasia pittorica del grande C. Monet, che qui realizzò alcune delle sue grandi opere.

Appena più giù di Dolceacqua troviamo il **"rastrello"** (che nell'idioma ligure significa il "cancello"), un presidio sanitario del Medioevo edificato fra Camporosso e Dolceacqua, costituito da una casa armata presidiata da guardie scelte, con lo scopo di fermare, con apposite barriere poste sulla via, viandanti e pellegrini per controllarne lo stato sanitario. Costoro, se non muniti di "lettere patenti" ovvero attestanti lo stato di immunità dalle frequenti pestilenze, venivano posti in isolamento nel "rastrello" in apposite celle e trattenuti per un certo tempo sotto la supervisione di un medico.

L'itinerario

Imboccando, appena all'uscita del casello autostradale di Ventimiglia, la Ss. 20 del **Colle di Tenda**, si inizia subito a risalire il corso del Roja e quindi ad inoltrarsi verso l'interno. Il primo tratto è ancora pianeggiante, e gli abitati di **Bevera**, **Varase** e **Trucco** prosperano in un continuum con la città di Ventimiglia: il paesaggio è costellato di **pini marittimi** e punteggiato da gruppi di **ginestre** sparsi sulle colline: tutt'intorno, nei tratti piani, ulivi e **vigne di Rossese**. Più oltre, superato Trucco e dirigendosi verso **Airole**, la macchia mediterranea scompare improvvisamente per lasciare il posto ad un **ambiente decisamente montano con strapiombi aspri e scoscesi**, tagliati dalle gole del fiume e incombenti sulla strada che già i Romani avevano tracciato con coraggio chiamandola Via Domitia. Specialità del luogo, il **miele**.

Per gli amanti della buona cucina ricordiamo che il piatto tipico di Airole, di cui fino a qualche anno fa esisteva anche la sagra, è il **ciuciolo**, **un insaccato a base di sanguinaccio**, insaporito con erbe varie e cipolle. Ad esso si affianca il coniglio, fatto cuocere a lungo in un brodo a cui si aggiunge parte del suo fegato e del suo sangue privo di siero e da presentare in tavola con tagliatelle di boraggine, mentre nella vicina **Olivetta San Michele**, la specialità sta nei **funghi** (anche secchi) di un'infinità di tipi che vanno dai porcini, ai chiodini, ai galletti, alle colombine, ecc. Assai rinomata la **torta di funghi**, una squisita "informata" a base di porcini trifolati, aglio, prezzemolo e olio extravergine d'oliva.

Molti altri i piatti tipici ricordati spesso con i curiosi nomi locali: la **torta verde** dal ripieno più magro della nutriente torta pasqualina, il **condiglione sulle brace**, una grigliata di verdure miste e unite al merluzzo, i **capui** ovvero foglie di verza ripiene di riso, carne e formaggio, la **focaccia di patate** e il **fugasui** che altri non è che l'impasto della già citata torta verde ma fritto in padella. Uno spostamento di qualche chilometro più a oriente e ci troviamo nella **Vallecrosia**, famosa per i suoi fiori e, per le sue piante verdi (qui è nato il primo mercato per la commercializzazione del fiore), ma anche per i suoi vini. Da non perdere l'originale **Museo della canzone, unico in Europa**, allestito su un convoglio ferroviario dei primi del Novecento, che raccoglie spartiti, dischi e strumenti musicali.

A **San Biagio della Cima**, ben noto per la **coltivazione delle rose**, si trovano ottimi **vigneti di Rossese** e ultimamente alcuni produttori locali stanno rilanciando alcuni vitigni quasi scomparsi come la **Massarda**, che produce un interessante vino bianco, e il **Rossese bianco** che negli ultimi mesi ha avuto il riconoscimento, dopo tanti anni di ricerche portate avanti dall'Università di Torino, di vitigno autoctono raccomandabile.

A **Soldano** e, più oltre ancora, a **Perinaldo**, l'offerta dei prodotti tipici locali è fantasiosa e, al tempo stesso, intrisa di istintiva genuinità. Nel **magnifico olio extravergine** locale vengono posti "in addebbio" i **pomodori secchi**, le **melanzane** e il **tonno** mentre, come autentiche specialità, vengono presentati il **"pesce di montagna"** con fiori di zucca ripieni e le frittelle fatte con polpa dei fagioli, accompagnate da una crema di aglio e aceto, o in alternativa con una semplice salsa a base di pomodoro e basilico. Perinaldo è anche il primo centro ligure ad aver riconosciuto la **denominazione comunale di origine (DeCo)** a due suoi prodotti tipici, che ora sono anche tutelati: le **olive** ed i **carciofi di Provenza**. In collina marcata, ai 900 metri di **Baiardo**, gli immensi castagneti offrono, nel fresco sottobosco, **funghi, fragole, lamponi e mirtili**. Qui si trova anche, con un po' di fortuna, il mitico **olio di montagna**, un extra vergine prodotto ad alta quota e per questo esente da parassiti come la mosca olearia.

Pulire, sbucciare e tritare 1 kg di zucca gialla e cuocerla senz'acqua. Porla in una terrina e aggiungervi cagliata quanto basta per l'amalgama, uova, 100 gr tra parmigiano e pecorino locale, un ciuffo di maggiorana tritato, 150 gr. di riso bollito. Impastare e lasciare da parte. Preparare una pasta con 400 gr di farina, un bicchiere di vino bianco e olio extravergine di oliva D.O.P., aggiungendo acqua fino a formare una pasta morbida. Tirare la sfoglia e confezionare dei grossi ravioli con il ripieno precedentemente preparato.

La ricetta: i barbagiuai di Camporosso

Friggere in olio bollente. I barbagiuai, spesso serviti come antipasti, sono proposti con molte varianti, da paese a paese. Troviamo così l'aggiunta di bietole e/o spinaci (gr. 500), fatti andare in olio qualche minuto per insaporirli, a loro volta sostituiti da una purea di fagioli di Pigna (gr. 200).

Il Rossese bianco

Vitis vinifera Montis-Rosei, racemo parvo, oblongo irregolari, racemis exiguis, acinis pumilis e così via nella prima descrizione ufficiale del vitigno Rossese: "*Pomona Italiana*" di G. Gallesio, Pisa 1839.

Pur se risulta coltivato, almeno per il passato, anche in piccole zone del Piemonte e della Toscana, è indubbio che il Rossese è vitigno indigeno della Liguria e viene oggi portato avanti da pochi viticoltori del Ponente quasi esclusivamente nella varietà rossa. Ma quando si parla del famoso Rossese di Dolceacqua non si può non ricordare la presenza in Liguria e nel Basso Piemonte di "Rossesi" a bacca bianca, un tempo ben più noti e diffusi di quello a bacca rossa oggi coltivato nella parte occidentale della Regione. Giorgio Gallesio, diplomatico genovese con la passione per gli alberi da frutta, ce ne parla diffusamente nel suo trattato, affermando che "è impossibile il rimontare al di là dei tre o quattro secoli per mettere insieme la storia dei nostri vitigni", ma descrive le tecniche e le difficoltà colturali di questo antico e singolare vitigno, presente oggi a San Biagio della Cima.

Il miele della Val Roja

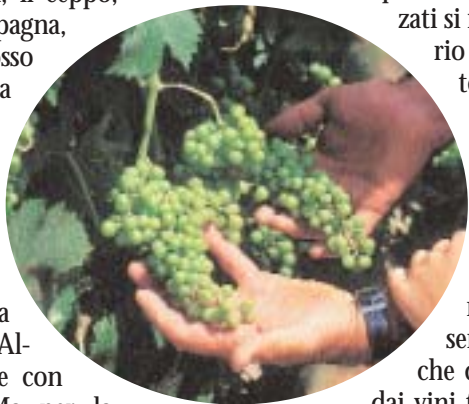
Proprio per le particolari condizioni pedoclimatiche che esistono in questa parte della val Roja, influenzate da una parte dal Mediterraneo e dall'altra dalle Alpi, il territorio finisce per raccogliere tutti i profumi che caratterizzano le due diverse situazioni, con fioriture che vanno dalla macchia mediterranea ai **rododendri** di altura, dalla **acacia** al **tiglio**, dal **castagno** al **millefiori**. Il miele che, grazie ai simpatici insetti bottinatori, è il prodotto alimentare che meglio raccoglie e accomuna tutta questa caleidoscopica realtà, viene prodotto e offerto in una varietà di gusti difficilmente riscontrabile altrove.



Il Vermentino

Vermentino

Si può dire ormai terminata la disputa che contrapponeva i sostenitori dell'origine iberica del Vermentino con coloro che invece sostengono l'assoluta "italianità" del vitigno. Per coloro che appoggiavano la prima, il ceppo, sviluppatosi in Spagna, si sarebbe poi mosso verso la Sardegna e di qui verso la Toscana, l'Alto Tirreno e ancora più su fino al Piemonte e ai dipartimenti francesi dell'Alta Provenza e delle Alte Alpi; anche se con nomi diversi. Ma per la maggioranza degli studiosi la tesi più accreditata è quella di una lontanissima origine anatolica (comune a tanti altri vitigni) con successiva trasmigrazione a Massalia (l'odierna Marsiglia) al seguito di coloni greci transfughi dal bacino orientale del Mediterraneo. Patria adottiva del Vermentino sarebbe divenuta quindi la Liguria e di qui, grazie ai rapporti commerciali che le antiche e misteriose popolazioni autoctone intrattenevano via mare con i vicini, vi sarebbe stata la diffusione verso la Toscana, la Corsica e la Sardegna. A riprova di questa seconda posizione vi sarebbe il fatto che in



Spagna la varietà non esiste mentre avvenimenti storici e caratteri fisici ne confermerebbero la presenza in quel di Luni (nell'attuale provincia della Spezia) già in epoca imperiale romana.

Ampie colture e nuovi impianti specializzati si ritrovano oggi nel comprensorio imperiese, a partire dall'entroterra di Porto Maurizio, nella valle Impero e soprattutto nei vigneti del **Dianese**, di **S. Bartolomeo al mare** e di **Cervo**.

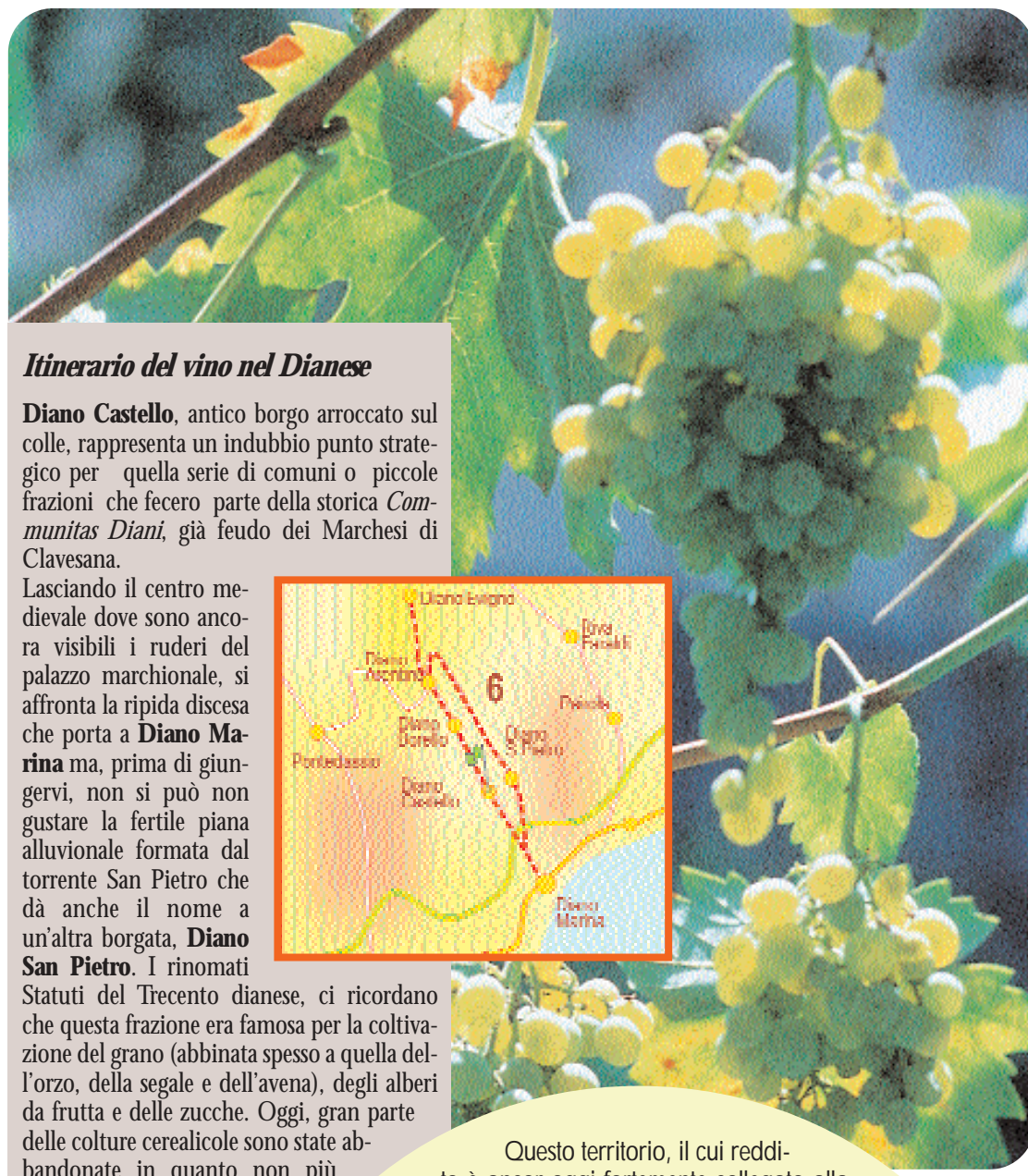
Vitigno estremamente versatile, sia nella coltivazione che nelle pratiche di cantina, consente la produzione di vini anche di tipologia assai diversa: si va dai vini tranquilli e leggeri, ai vini più strutturati, per giungere fino ai vini passiti e da meditazione. Naturalmente su questa scia ci si trova davanti a un parco di colori estremamente variegato: oltre al giallo paglierino chiaro, non è raro incontrare il giallo dorato in tutte le sue sfumature. I profumi, del pari, possono essere floreali (che nel caso dei vini più strutturati sono prevalentemente biancospino e acacia), fruttati (pesca e miele d'acacia) e morbida-mente aromatici. Trasferendo in bocca il ricco bouquet, la finale gradevole vena amarognola, unita a una suadente morbidezza, ne svela gli illustri natali. Illustri perchè dediti da secoli ad accompagnare degnamente tutta la cucina delle isole e dell'alto Tirreno: cucina pescatora e marinarsca ma anche di verdure ed erbe fini, di primi morbidi, di carni bianche e di animali da cortile in sughi d'olive e pinoli.

Per quanto abbiamo detto è naturale aspettarci produzione di vermentino sia sul mare che nell'entroterra ed è effettivamente così anche se fra i vini della costa e quelli della collina si percepisce qualche differenza.

Itinerario del vino vicino al mare

A **Bordighera** e a **Seborga** si producono ottimi vini in tutte le varietà contemplate dalla *D.O.C. Riviera Ligure di Ponente*: Vermentino, Pigato e Rossese. Ad essi si affiancano *caratteristici liquori* che vanno dai tipici limoncini e grappe aromatiche ad altri.

Della località di **Vallebona** si può dire che tradizionalmente è dedita alla coltivazione delle *piante aromatiche*, come salvia, lavanda, rosmarino, timo, maggiorana e origano: ovvero di tutto ciò che il clima temperato consente. Valli e piane, con l'andare del tempo, sono divenute un susseguirsi di profumi di macchia tanto la coltivazione delle piante aromatiche in vasetto, pratica e commercialmente conveniente, si è diffusa. Di qui partono milioni e milioni di vasi profumati di *salvia, lavanda, rosmarino, timo, maggiorana e origano* dall'intenso sapore mediterraneo destinati ai mercati delle grandi città e del nord Europa. Le erbe aromatiche, d'altra parte, sono una componente essenziale della cucina ligure, tendenzialmente povera, che nell'uso sapiente delle erbe ha trovato la sua vena di originalità. Da non perdere il *coniglio alla vallebonenca*.



Itinerario del vino nel Dianese

Diano Castello, antico borgo arroccato sul colle, rappresenta un indubbio punto strategico per quella serie di comuni o piccole frazioni che fecero parte della storica *Comunità Diani*, già feudo dei Marchesi di Clavesana.

Lasciando il centro medievale dove sono ancora visibili i ruderi del palazzo marchionale, si affronta la ripida discesa che porta a **Diano Marina**, prima di giungervi, non si può non gustare la fertile piana alluvionale formata dal torrente San Pietro che dà anche il nome a un'altra borgata, **Diano San Pietro**. I rinomati Statuti del Trecento dianese, ci ricordano che questa frazione era famosa per la coltivazione del grano (abbinata spesso a quella dell'orzo, della segale e dell'avena), degli alberi da frutta e delle zucche. Oggi, gran parte delle colture cerealicole sono state abbandonate in quanto non più redditizie e sono state sostituite da viti e ulivi.

Diano Arentino, come **Diano Borello** ed **Diano Evigno** chiudono a monte la valle che, con il Pizzo d'Evigno, si conclude ai confini della provincia di Savona ed è molto interessante da percorrere per la singolare dolcezza, peculiarità e varietà dei luoghi e dei panorami.



Questo territorio, il cui reddito è ancor oggi fortemente collegato alla coltivazione della vite e dell'ulivo, è anche noto per la produzione degli ortaggi che fanno parte, come abbiamo più volte ripetuto, di una forma di cucina - diventa popolare come "cucina mediterranea" - che è tipicamente ligure. Nei piatti della zona si fa quindi costante riferimento alle bietole - la cui torta (a *turta de gée*) è la più classica versione locale della torta verde - agli zucchini e a tutte le altre verdure - melanzane, peperoni, sedani, pomodori, cetrioli, patate, cipolle, carote, ecc. che con l'olio extravergine d'oliva DOP e una spruzzata di pepe, danno vita alla famosa *ratatouia* che riprende nel nome e nei contenuti la nota *ratatouille* provenzale.

I prodotti dell'orto



Il Principato di Seborga

A proposito della vantata indipendenza del Principato di Seborga (che una volta raccoglieva anche i territori di Bordighera, Vallecrosia e Vallebona) rispetto allo Stato Italiano, si sa per certo che il comprensorio fu donato dai Conti di Ventimiglia nel 954 ai monaci di Lerino che dal loro monastero situato nelle isole di fronte a Cannes erano partiti per reintrodurre l'agricoltura, andata perduta dopo le scorrerie barbare e saracene, nella Liguria di Ponente.

Dopo di allora si sa che l'ex feudo si trasformò in Principato del Sacro Romano Impero (nel 1079) e che nel 1118, forse sotto l'influenza di San Bernardo da Chiaravalle fondatore dell'ordine dei Cistercensi e ispiratore di quello dei Templari, si trasformò in stato sovrano. Tale situazione non ebbe a mutare fino al 1729 anno in cui il Principato sarebbe stato ceduto ai Savoia ma senza un regolare atto di vendita, comunque mai registrato. Il successivo Congresso di Vienna (1815), l'unificazione dell'Italia (1861) e la nascita della Repubblica Italiana (1946) non hanno aggiunto nessuna nuova informazione riguardo alla pretesa anomalia giuridica del piccolo borgo collinare.

È indubbio che Seborga ha un'anima profondamente ribelle. Secondo alcuni, infatti, la località sarebbe stata fondata dai Catari - movimento religioso ribelle molto diffuso in Linguadoca nel XIII secolo - che furono distrutti dagli scherani del re di Francia, Filippo il Bello. Da Seborga sarebbero passati, come abbiamo già detto, San Bernardo di Chiaravalle, lo "stregone in povertà", i cavalieri alassini ed i Templari. Si tratta di personaggi e di sette che ebbero grande rilievo in periodo alto-medievale e che stanno riscuotendo oggi (soprattutto i Templari) un grande interesse di pubblico. Oggi Seborga vanta un suo "principe", Giorgio I, e attende di essere visitata per la singolare bellezza del suo borgo e dei suoi panorami. Gradevolissimo passeggiare lungo i sentieri durante la fioritura della mimosa e della ginestra.



Per indicazioni turistiche rivolgersi agli uffici di informazione e di accoglienza turistica della Riviera dei Fiori (IAT)

IAT aptfiori@rivieradefiori.org
www.rivieradefiori.org

IAT Sanremo Tel. 0184.59059
infosanremo@rivieradefiori.org
IAT Apricale Tel. 0184.208641
IAT Arma di Taggia Tel. 0184.43733
infoarmataggia@rivieradefiori.org

IAT Badalucco Tel. 0184.407007
IAT Bordighera Tel. 0184.262322
infobordighera@rivieradefiori.org
IAT Cervo Tel. 0183.408197
infocervo@rivieradefiori.org
IAT Diano Marina Tel. 0183.496956
infodianomarina@rivieradefiori.org
IAT Dolceacqua Tel. 0184.206666
IAT Imperia Tel. 0183.660140

infoimperia@rivieradefiori.org
IAT Ospedaletti Tel. 0184.689085
infospedaletti@rivieradefiori.org
IAT Pieve Di Tecco Tel. 0183.36453
IAT San Bartolomeo al Mare Tel. 0183.400200
infosanbartolomeo@rivieradefiori.org
IAT Triora Tel. 0184.94477
IAT Ventimiglia Tel. 0184.351183
infoventimiglia@rivieradefiori.org