Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO DI

Serena Revetria

La Cucina Bianca

E' una cucina povera di colori ma ricca di tradizioni quella delle Alpi Liguri Marittime, che proprio per il suo essere monocromatica prende il nome di *Cucina Bianca. Ricette di un'arte culinaria che ha saputo creare dai pochi* ingredienti che un territorio a più di 1000 metri di altitudine aveva da offrire ai pastori durante i trasferimenti stagionali delle greggi, una varietà di piatti che, ancora oggi, vengono tramandati e gustati e che rappresentano i pilastri della cultura gastronomica di questo territorio. La Cucina Bianca nasce, per la precisione, nel comprensorio della Valle Arroscia, qui, dove la transumanza risultava particolarmente complessa, le donne realizzavano ricette ottimizzando i pochi ingredienti che avevano a disposizione amalgamando gli ortaggi con i vari prodotti caseari e le farine, dando vita a piatti unici, dai sapori di un altra epoca, come le turle, ravioli di patate, formaggio e menta; le torte di patate, cipolle e porri o le patate bollite con l'agliè; i sugelli, la brussusa, il bernardun, i minietti, i friscioi de mei. E poi il piatto simbolo di questa tradizione culinaria, gli streppa e caccia là, una pasta con crema di latte, aglio e brusso, preparato in origine dagli uomini in transumanza quando in totale solitudine volevano ricreare i sapori di casa.
Nonostante la vicinanza al mare qui dei sapori della cucina mediterranea non vi è traccia, non troverete mai, ad esempio, tra gli ingredienti dei suoi piatti tipici un pomodoro! Spazio quindi a
patate, aglio, porri, rape, cavoli, cipolle, lumache, uova, noci, e, ovviamente, latte e latticini e nello specifico caprino e pecorino di pecora brigasca.
Una cucina fatta di materie prime umili e povere che non colpisce o appaga la vista, data la scarsità nelle sfumature di colore, ma che nasconde una varietà sorprendente di sapori, gusti e profumi. Il segreto? due ingredienti che sono alla base di molte delle sue ricette: Il brusso, una una ricotta di atte di pecora fermentata e rimestata per circa una settimana, dal sapore molto intenso e forte. simbolo di questa tradizione, e le erbe aromatiche, di cui la Liguria è ricca e da cui provengono un terzo delle essenze erbicole europee.
Il borgo di Mendatica, in provincia di Imperia, come da tradizione, ormai da diversi anni, ospita nel mese di agosto lungo i carruggi del proprio suggestivo centro storico la "*Festa della Cucina Bianca*", un itinerario gastronomico, alla scoperta dei profumi e dei sapori delle specialità tipiche dell'antica *Civiltà delle Malghe,* che si snoda attraverso le vie e le piazze di questo tipico paesino di montagna, fatto di case in pietra e strade ciottolate.

ALCUNI PIATTI DELLA CUCINA BIANCA

MINIETTI: minestra riservata prevalentemente ai convalescenti, alle puerpere, ai bambini o agli anziani perché particolarmente digeribile. In un brodo insaporito dall'aglio, oppure in acqua con aggiunta di latte, al momento del bollore, vengono gettati piccoli grumi di farina lavorati finemente con acqua.

PAN FRITU: quando si infornava il pane, era usanza prelevare due porzioni dell'impasto; una veniva conservata come lievito e l'altra, tagliata a pezzetti e fritta, era consumata calda con aggiunta di sale e zucchero.

PATATE IN TA' FOGLIA: sformato di patate disposte in una teglia (la foglia) infarinata con latte e porri. Diffusissime in tutto l'areale del Monte Saccarello, sono considerate una specialità di Piaggia (Briga Alta).

RAVIORE: F*agottini ripieni di un considerevole numero di erbe selvatiche tra cui l'erba amara, l'erba luisa, gli spinaci selvatici (engrari), menta, ortiche ecc. Tradizionalmente erano conditi con acqua di cottura, poco burro e abbondante formaggio pecorino; il recente incontro con l'olio extravergine di oliva ne ha esaltato il sapore.*
â€‹
SUGELI: *una pasta semplice di sola acqua e farina lavorata a gnocchetti. Il condimento tradizionale è una salsa bianca a base di brusso. Possono essere considerati il "piatto nazionale" delle Alpi Marittime.*

TURLE: *grossi ravioli di patate e menta, generalmente conditi con panna di latte aggiunta ad un soffritto di aglio (o porro) e nocciole tostate.*

TURTA DE PATATE: *sul focolare, al centro della cucina o nel forno a legna, veniva cotta la torta bianca, con ripieno di patate, tagliate o schiacciate, "sciura de laite", cipolla e, a seconda delle stagioni, verza, porro, menta o altre verdure.*

TURTELLI: *simili come ingredienti alla torta di patate, si tratta di fagotti cotti al forno, o piccole torte da una porzione, ripieni di patate, molto spesso accompagnati da altri ortaggi come i cavoli. Numerose sono le varianti locali o familiari.*