



VIRGILIO PRONZATI PRESENTA I LUOGHI DELL'ASSEMBLEA

di Virgilio Pronzati

Vini ed altre golosità della Liguria di Ponente

“ La Riviera Ligure di Ponente vanta un indiscutibile e particolare fascino, richiamando sin dal passato, illustri personaggi della cultura e, da qualche decennio, esigenti gourmet e turisti d'ogni Paese ”

Tutto questo per la mitezza del clima, spiagge da bandiera blu, borghi medievali da bandiera arancione, contornati da verdi colline, suggestive località montane che sembrano presepi e per esclusive golosità, di cui non poche derivate da vere e proprie biodiversità. Il Ponente ligure per la sua particolare conformazione fisica che dà origine a moltissimi microclimi e per la composizione ed esposizione dei terreni, fa sì che sia una terra vocata alla coltura della vite e dell'ulivo. Non solo. Erbe aromatiche, freschissimo pescato, ortaggi, frutta e, addirittura tartufi, ne fanno un paradiso per i golosi intelligenti. Basi alimentari che danno origine a piatti tipici e rivisitati dai non pochi ristoranti stellati, di questo lembo occidentale.

Facendo una carrellata sui vini liguri del Ponente ligure, attraverso un itinerario che va dall'Imperiese al Savonese, troviamo vini con insospettabili - o poco conosciute - qualità. Dalla provincia d'Imperia, tre Doc comprendenti i vini tra i più caratteristici dell'intera regione. La prima, anche in ordine d'acquisizione, Rossese di Dolceac-

qua o Dolceacqua dal vitigno Rossese nero di Ventimiglia, impiantato in posizione collinare di 14 comuni con epicentro Dolceacqua. Due vini, di cui un Superiore (per alcol e invecchiamento). Si può definire il vino italiano più "francese", poiché i sentori fruttati e speziati ricordano i migliori rossi di Bandol e della Cotes du Rhone. Ideali per piatti di semplice e raffinata matrice, ottenuti da capretto ed agnello, carni bianche per eccellenza. Poi, sempre nella stessa provincia, quelli della Doc Ormeasco di Pornassio o Pornassio: cinque vini (tre facevano parte della Doc Riviera Ligure di Ponente), nelle tipologie Pornassio, Pornassio Sciac-tra, Pornassio Superiore, Pornassio Passito e Pornassio Liquoroso. Tutti ottenuti da un clone di dolcetto, coltivato sin dal 1303 a Pornassio, su imposizione dell'allora Podestà locale. Una cinquina enoica che spazia dal cerasuolo ai rossi (per antipasti, primi piatti e secondi piatti), di cui un ottimo Superiore, ai passiti, per dessert decisi e col cioccolato. Insieme alla provincia di Savona, la Doc Riviera Ligure di Ponente con Pigato, Vermentino e Rossese. Il primo, profumato pieno



Castello di Dolceacqua

e polpato, ideale con funghi e piatti di pesce con salvia, il secondo più sapido e fresco, congeniale col pesce e, il terzo, di minor struttura e complessità del Dolceacqua ma di grande versatilità, si sposa a piatti di stoccafisso e a quelli di coniglio e pollame. Dall'oliva taggiasca oli DOP Riviera Ligure Riviera dei Fiori, delicatamente fruttati ma persistenti, dolci e mandorlati, insostituibili per piatti di pesce, perché condiscono senza coprirne gli umori salsi. Mentre dagli scoscesi pendii dell'Alta Val d'Arroschia, il famoso Aglio di Vessalico che dal 1760 se ne tiene in loco, una mostra mercato. Una biodiversità nel suo genere, che origina e



Agliata



caratterizza la tipica Sals d'Aglio e tutte le storiche salse di mortaio.

Dalla cucina, la cinquecentesca Sardenaira, focaccia e non pizza, farcita con sardine, olive, cipolle irrorate d'extravergine (oggi con acciughe e l'aggiunta di pomodoro), l'antico e succulento Stufato di capra con fagioli di Pigna, il Brandacujun, sorta di stoccafisso non mantecato ma amalgamato scuotendolo nella pentola e dulcis in fundo, tre dolci: la Stroschia, l'unica torta di pasta frolla fatta col l'olio e non col burro, l'ultra secolare Cubaita di Isolabona (nocciole con miele tra cialde) e la Michetta di Dolceacqua, entrambi a De-

nominazione Comunale. Passando al Savonese, altri oli DOP Riviera del Ponente Savonese, dolci ma con lieve percezione amara, che riequilibrano piatti di pesce e di ortaggi con paciosa nota dolce e grassa. Per i vini, dallo stesso disciplinare della Doc Riviera Ligure di Ponente, dalle sottozone Albenganese e Finalese, stesse tipologie di vini, ma con caratteristiche in parte diverse, per ovvie condizioni pedoclimatiche. Fruttati, morbidi e pieni Pigato dall'Albenganese (ideale per piatti col Pesto di mortaio), profumati, sapidi e persistenti Vermentino dal Finalese. Fruttati ed invitanti Rosese (in prevalenza dal Finalese) per secondi piatti di pollame e di coniglio in casseruola. Dall'IGT Colline Savonesi, una gradita sorpresa: il Granaaccia. Un grande rosso dal bouquet speziato, sapido, pieno e di molta persistenza, prodotto nel comune di Quiliano, derivato dal vitigno Alicante, importato nell'Ottocento dai cartai quilianesi dalla Spagna. Nello stesso comune e in altri della provincia, l'IGT Lumassina. Un bianco nervoso e molto sapido, che si accoppia a farinata e frittura di piccoli pesci di scoglio. Dalle serre e dagli orti due silvestri bontà: il Carciofo (il fiore più buono al mondo) e l'Asparago violetto d'Albenga. A Millesimo, addirittura il profumato Tartufo bianco di Millesimo (Magnatum Pico), di cui se ne tiene da molto tempo una rassegna. Dagli orti di Ortovero e Valleggia, rispettivamente, succulente pesche



Cubaita

e albicocche. Dalle cucine piatti ghiotti come la Farinata di ceci e bianca (unica, fatta con farina di frumento), l'antica Zeaia (parti della testa di maiale in gelatina) che si può gustare solo ad Alpicella, frazione collinare della solare Varazze. E ancora la Buridda di pesce (ricca zuppa di pesce) e di stoccafisso, il Coniglio al Pigato e, tra i dolci, la storica ed ormai desueta Torta di zucca di Loano preparata per il Santo Natale, il Chinotto candito di Finale Ligure e gli irrinunciabili Amaretti di Sassello, giustamente conosciuti anche all'estero. Un breve compendio, non certamente completo, delle ghiottonerie del Ponente ligure, che vuol essere un invito per una piacevole sosta nei luoghi descritti per conoscerne la storia, le tradizioni, i saperi e sapori.



Farinata bianca