

La tradizione e i sapori in Val Borbera

Testi e foto di Cinzia Tosetti

Località di partenza:

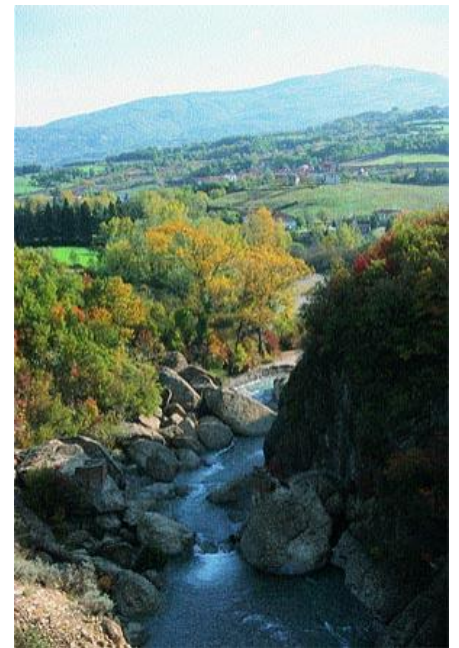
Regione Piemonte, Provincia di Alessandria, Vignole Borbera

Tipo di itinerario:

in auto

Borbera e Spinti, due valli che presentano una natura ancora in parte selvaggia, rilievi coperti da ricchi boschi; faggeti al di sopra degli 800 metri, boschi misti di castagno, rovere, maggiociondolo ai livelli inferiori e, infine, il Monte Antola, con la sua famosa fioritura primaverile di primule, genziane, ranuncoli, narcisi e orchidacee. In questi splendidi luoghi, arricchiti di sognanti bellezze ambientali, si sono allenati, quotidianamente, e per lungo tempo, due grandi atleti del nostro passato ciclistico: Fausto Coppi e Costante Girardengo. Se poi ci addentriamo nel letto del torrente Borbera, capiamo come la natura ha saputo arricchire questo territorio di un paesaggio suggestivo e unico. Nei millenni di percorso, il fiume ha creato una gigantesca forra, ricca di anse e di meandri denominati "Strette". L'ambiente favorisce l'attività sportiva all'aria aperta: è possibile nel tratto compreso tra Pertuso e Perti discendere la corrente (che in questo tratto non presenta un elevato grado di difficoltà) offrendo l'opportunità di un proficuo allenamento per i canoisti già esperti e di un rapido apprendimento delle tecniche fondamentali per quanti si avvicinano per la prima volta a questo sport. Il carattere distintivo di queste valli è dato dal ricordo, ancor vivo, di una forte civiltà contadina, che ha lasciato a sua testimonianza numerosi mulini, alcuni dei quali tuttora funzionanti. L'elevata quantità di uccelli selvatici (falconidi, gufi, civette, pernici rosse, allodole), insieme ai numerosi daini e cinghiali che dai primordi popolano queste valli hanno contribuito alla sopravvivenza degli abitanti, anche negli anni più difficili. La popolazione, da sempre stanziale, ha tramandato nei secoli usanze e tradizioni proprie. Qui non troviamo soltanto un dialetto uniforme (di base alessandrino, ma con chiara influenza genovese), ma anche una cucina particolare, dove le ricette del vicino Piemonte vengono arricchite dalla sapidità dei prodotti riscaldati dal soffio del tiepido vento marino. Molte sono le valenze gastronomiche che le due valli possono offrire: la selvaggina, i funghi, le castagne, i legumi, la carne ovina, i formaggi, il miele e tanti animali da cortile. Per quanto riguarda questi ultimi, ricordiamo che le valli del Piemonte hanno una lunga tradizione

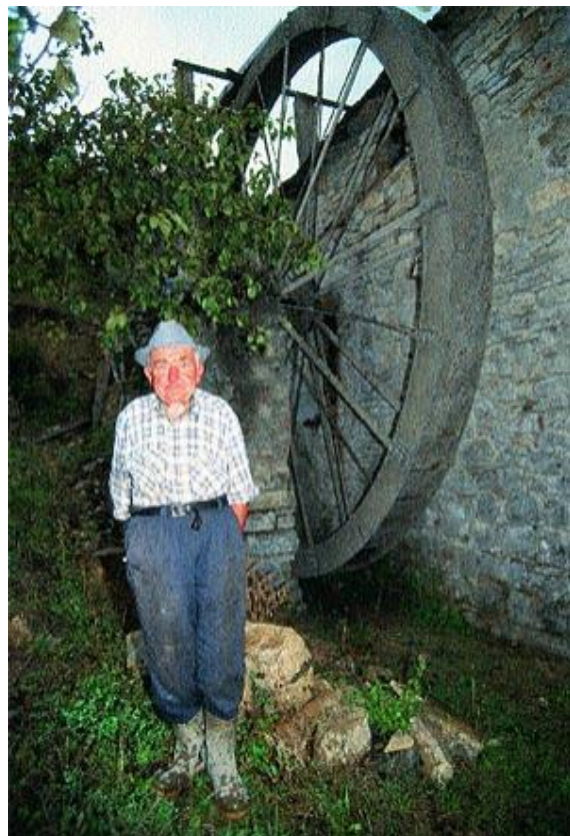
VIAGGIA
L'Italia



Borbera è il nome del caratteristico torrente che per millenni ha modellato questa valle creando un ambiente suggestivo e unico. Il suo corso, lungo una quarantina di chilometri, e i suoi affluenti, interessano un ampio territorio. La val Borbera, una splendida località che, strategicamente collocata a est del torrente Scrivia, pur rimanendo nel confine della parte più meridionale del Piemonte, si arricchisce delle forti influenze climatiche della non lontana costa.



nell'allevamento del pollame e dei conigli. A Molo Borbera hanno sede due aziende che, aderendo al "Consorzio di Tutela delle Produzioni Avicunicole Piemontesi", si sono impegnate in un programma di recupero delle razze avicole piemontesi e dei mammiferi roditori. Una delle due attività, e precisamente quella di Ezio Borassi, si è attrezzata per l'allevamento del pollame e, soprattutto, di un moderno macello per l'abbattimento dei conigli; invece l'azienda di Giacomo Borassi possiede un impianto computerizzato all'avanguardia per la raccolta e la selezione delle migliaia di uova prodotte ogni giorno e, fiore all'occhiello, di un apparato di pastorizzazione delle stesse. In questi ultimi tempi, gli abitanti hanno riposto maggiore attenzione nei confronti di alcuni prodotti che, negli anni trascorsi, caratterizzavano queste valli. Tra questi, famose sono le fagiolane bianche, una varietà rampicante simile al fagiolo bianco di Spagna, ma più grande e con buccia più consistente. Una volta raccolte, le fagiolane, devono essere essiccate al sole e prima di essere cucinate, ammorbidite in acqua. Sulla tavola sono un ottimo accostamento con trippe e spezzatini, possono arricchire le calde minestre invernali oppure essere gustate da sole, in insalata, magari con l'aggiunta di cipolle e tonno. In



accompagnamento ai piatti, specialmente quelli non troppo ricchi e sapidi, gli abitanti delle valli Borbera e Stinti propongono un vino bianco che deriva dalla lavorazione del vitigno autoctono "Timorasso" (ricordiamo come questo vino, esportato in Svizzera, ha rallegrato per generazioni le feste dei loro giovani). Pochissima è la produzione, ma i ristoratori più attenti sono orgogliosi di poter esporre l'etichetta e le bottiglie in bella mostra. Proseguiamo nella ricerca dei prodotti locali e incontriamo una particolare varietà di mela, che per anni è stata raccolta e consumata: la "Mela Carla". Le difficoltà legate all'abbandono del territorio ne hanno messo a dura prova la sopravvivenza ma, il recente intervento attuato dalla Comunità Montana e dalla Coldiretti concentrato nella distribuzione di 3.500 piantine a circa 20 persone ha dato la possibilità di un insperato recupero della cultivar. Da non perdere, per i più golosi, è l'assaggio di un formaggio, oggi riscoperto, ma che da circa 20 anni era fuori produzione: il "Montebore". Questo prodotto nasce nella frazione omonima del comune di Dernice, nella zona a cavallo tra le valli Curone e Borbera. L'Assessorato all'agricoltura, alla caccia e alla pesca della Regione Piemonte, ha finanziato un progetto dal nome "Caratterizzazione del formaggio Montebore" per lo studio e la ricerca di quelle che erano le tecniche di produzione. Coordinati dall'Istituto Lattiero Caseario e delle Tecnologie Agroalimentari di Moretta, braccio operativo della Facoltà di Agraria-Dipartimento di Industria Agraria dell'Università di Torino, i ricercatori sono riusciti a identificare le tecniche per il riattivamento di una nuova produzione. Questo formaggio, particolare nella sua forma, è composto da 3 formaggette cilindriche ottenute col "ferslin" (formelle) di diametro decrescente da 15 a 5 centimetri circa che sovrapposte, costituiscono il cosiddetto "castellino" simile a una torta nuziale. Il sig. Roberto Grattone, assessore della Comunità Montana ci parla di una famosa (in loco) signora Carolina, che ha permesso, con i suoi ricordi, di ricostruire questo formaggio, nei contenuti e principalmente nella forma che pare ricordare quella di una torre del paese di Montebore data da tre formelle sovrapposte di cui se ne possono ancora osservare i ruderi. La crosta si presenta liscia di colore giallo paglierino, mentre la pasta è leggermente occhiata e di colore bianco. Nasce dal latte vaccino (75% circa) e latte ovino (25% circa), lavorato a crudo, ossia intiepidito a circa 33°C per permettere l'aggiunta del caglio. Dopo la rottura della cagliata e il successivo riposo, si scola la pasta e si ripone nei ferslin per 12 ore circa per permettere al siero in eccesso di defluire. Si liberano le forme dalle formelle, si salano su tre lati e si lasciano riposare per 4 o 5 ore su contenitori in legno. Trascorse quattro o cinque ore di salatura si lava con acqua tiepida, leggermente salata, e si preparano i cosiddetti "castellini" unendo le forme. Dopodiché inizia la stagionatura che può essere più o meno lunga. Ventiquattro ore se si

consumata fresco, cinque o sei giorni se lo si vuole morbido, dieci dodici giorni per un prodotto stagionato. Nel passato questo veniva inoltre consumato da grattugia (due mesi di stagionatura) o "cumudò" sistemando il prodotto stagionato sminuzzato in barattoli di vetro con l'aggiunta di olio d'oliva e sale.