



# Dove la Liguria ha il sapore della montagna ♦

di Erminio Namaziano

I liguri lo sanno, e lo sanno anche i *foresti* - soprattutto stranieri - che la amano e la percorrono con intelligenza e attenzione. Ma vi sono alcuni, più distratti, che continuano a stupirsi del fatto che la Liguria, terra di navigatori e di vacanze estive balneari, sia soprattutto una regione di montagne.

Le montagne del Ponente ligure erano ben conosciute dagli abitanti della romana e marinara città di *Albingaunum*, Albenga, che nel 644 fuggirono dalle loro case distrutte dai longobardi di Rotari e trovarono rifugio lassù fra i boschi e i ruscelli dell'alta Valle Arroscia, dove fondarono il primo nucleo di quello che oggi è il paese di Mendatica. Si sa che da cosa nasce cosa e nei secoli il piccolo borgo montano si ingrandì, favorito anche dalle incursioni saracene dell'VIII e del IX secolo, che spinsero nuovamente molti abitanti della costa a spostarsi verso le valli e le montagne dell'interno. I saraceni peraltro raggiunsero anche Mendatica e trovarono il modo di insediarsi almeno temporaneamente, lasciando alcune tracce del loro passaggio: c'è una leggenda antica che racconta degli *Ommi da Faja*, esseri giganteschi e robustissimi che incutevano timore agli abitanti, che potrebbe ricordare la presenza dei pirati berberi saraceni nell'alta valle. Mendatica divenne poi per breve tempo Comune autonomo con proprie leggi nell'ambito del Sacro Romano Impero, e mantenne le sue leggi anche quando, insieme a quasi tutta la Valle Arroscia, passò alla Repubblica di Genova.

Ma coloro che a metà settembre affrontano le tortuose strade che da Albenga, da Imperia o dalla Val Tànaro cuneese si inerpicano verso l'alta Valle Arroscia, non pensano ai

Longobardi o ai Saraceni ma a pecore, capre, mucche e formaggi: perché Mendatica all'inizio dell'autunno torna ad essere per due giorni la capitale della transumanza ovina e bovina delle Alpi Liguri.

*"Ischiacquio, calpestio, dolci romori. Ah perché non son io co' miei pastori?"*. Gabriele D'Annunzio cantava i pastori transumanti del suo Abruzzo ma anche in queste valli a cavallo fra Liguria, Piemonte e Provenza i "romori" della discesa delle greggi e delle mandrie dall'alpeggio estivo possono essere altrettanto dolci, e aspri insieme. Son belati, son mugiti, sono scampanii, è il picchiare degli zoccoli sul selciato delle vie del paese, percorse per due giorni all'anno da decine, centinaia di mucche, pecore e capre, chiamate a vivere quello che è al tempo stesso un normale momento annuale della loro vita di animali d'allevamento e di pascolo ma è anche un rito a ricordo dei tempi – neanche troppo lontani – in cui la pastorizia era una voce fondamentale nell'economia di questo lembo di Alpi molto meridionali.

I crinali che dal Mar Ligure salgono ai 2200 metri del Monte Saccarello e ai 2651 metri del Marguareis hanno per millenni unito, più che separato, le valli marine dei torrenti Roia, Nervia, Argentina e Arroscia con quelle padane di Tànaro, Èllero, Vermenagna, Gesso... Valli attraverso cui sono transitati per secoli in entrambe le direzioni uomini e merci, antichi liguri, celti, romani, saraceni, acciughe, sale, olio, vino, pecore, latte, farina, formaggi... A piedi e a dorso di mulo, risalendo valli e valicando colli lungo le vie del sale, le vie marenche, la più famosa delle quali, la "Strada Maren-

*A fronte*

Formaggi d'alpeggio, pecore e capre di Mendatica.



ca” per antonomasia, sta diventando un percorso escursionistico di fama internazionale che si interseca con l’Alta Via dei Monti Liguri e passa proprio sui monti sopra Mendatica. Valli e crinali dove la gente ha vissuto per secoli nello stile di vita della “civiltà delle malghe”; una civiltà di montagna che il poeta Giovanni Boine definì “civiltà di pietre”; e anche di cereali di montagna, di patate e ovviamente di greggi. Quelle greggi che trascorrono l’estate in alpeggio fra i pascoli e i larici sotto gli strapiombi del monte Saccarello e che all’inizio dell’autunno scendono a svernare “in bandia” vicino al mare, nella piana di Albenga o sulle colline coperte di fiori e di olivi di Sanremo e di Imperia.

Nel pensare comune la Liguria non è terra di pastorizia. Ma è un pensare in parte inesatto. Certo non sono i grandi numeri della Sardegna, della Sicilia o del Lazio ma il poco può essere buono, molto buono. Il cuore dell’allevamento ovino ligure è qui, nelle alte valli Arroscia, Argentina, Nervia, ov-

vero nella terra della cosiddetta “cucina bianca” così chiamata per via degli alimenti utilizzati, tutti poco colorati: farinacei, erbe spontanee, ortaggi quali rape e patate, porri, aglio e scorzonere, latticini. Tra questi hanno un posto di primo piano i formaggi e il merito di ciò va alla pecora di razza Brigasca, allevata su queste montagne liguri-cuneesi-nizzarde da parecchi secoli. Il suo nome deriva da un piccolo paese dell’alta val Roia quasi nascosto in una valletta secondaria poco lontano da Tenda; è un centro di lingua e cultura ligure-occitana, che fino al 1947 fu piemontese e aveva il nome di Briga Marittima mentre oggi è francese e si chiama La Brigue; alcune sue frazioni d’alta quota invece sono rimaste italiane, nella piemontese val Tànarò o nella ligure valle Argentina (Realdo, sopra Triora). La pecora è stata per secoli una fonte di reddito primaria per le comunità rurali del comprensorio brigasco e la storia locale è ricca di testimonianze circa le contese, anche sanguinose, scatenate dalla lotta per il possesso dei pascoli migliori.

La pecora brigasca è un animale rustico, una razza da carne e da latte ben adattata al sistema tradizionale di allevamento che comprende un periodo di sette-otto mesi in alpeggio a cui seguono circa quattro mesi in bandia nella zona costiera, ove grazie al clima mite si può pascolare all’aperto anche in inverno. All’inizio del XX secolo se ne allevavano circa 60.000 capi; le variazioni dei confini politici e amministrativi occorse nel 1947 resero più difficile lo spostamento del bestiame dagli uni agli altri versanti dei monti, provocando un primo declino numerico delle greggi; a tutt’oggi restano circa 1800 pecore brigasche in Liguria e 800 nella val Roia, queste e quelle poco curanti – durante il pascolo - dei cippi in pietra che segnalano il talvolta





bizzarro andamento del confine di stato italo-francese. Dal latte di queste pecore si ottengono formaggi d'alpeggio di qualità, che alcuni pastori casari producono ancora con tecniche e con attrezzi legati alla tradizione della transumanza; la loro attività è sostenuta dal più elevato (in quota) degli otto Presidî Slow Food della Liguria, il Presidio delle Tome di pecora brigasca. Questi formaggi portano i nomi di Sola, Toma di Mendatica e Brùss: la Sola - o Sora - è un formaggio semistagionato di latte crudo; ha forma piatta come una suola (da cui il nome), pasta morbida e bianca, gusto saporito ma delicato, ed è ottima col pane o condita con un filo d'olio; le sue origini vanno ricercate nelle valli cuneesi confinanti con la Liguria, valli che con queste nostre condividono storia e cultura; è probabile che la tecnica di preparazione di questo formaggio sia giunta nell'entroterra ligure dal basso Piemonte, con la variante che qui lo si produce a base soltanto di latte di pecora mentre in Piemonte si usa anche il latte vaccino.

La Toma di Mendatica è di latte vaccino o misto vaccino-ovino, più o meno stagionato; ha una crosta sottile, liscia, elastica, colore paglierino o bruno rossiccio; è un formaggio saporito, simile alle tante tome che si ritrovano in tutte le valli alpine italo-francesi; si accompagna volentieri alla *frandura*, una torta di patate tipica della Valle Argentina. Il Brùss (o Brusso) è una ricotta di pecora fermentata e

cremosa, di colore bianco-grigiastro, assolutamente particolare per via del suo sapore piuttosto piccante, quasi aspro, che viene considerato forte ma squisito da alcuni palati mentre risulta assai difficile per chi preferisce i formaggi dai sapori delicati. È comunque un alimento molto nutriente, pratico da spalmare sul pane, ottimo per condire le patate bollite, che viene usato anche per preparare la torta di Brùss coi pomodori e per condire la pasta rustica locale, la *pasta sciancà*. I pastori se lo portavano dietro quando andavano al pascolo mettendolo nello "scorso", un piccolo recipiente circolare di legno di ciliegio provvisto di coperchio.

Il Presidio Slow Food della Toma di pecora brigasca è sostenuto dalla Regione Liguria con l'intento di "valorizzare le tome a latte crudo fatte nei pochi alpeggi rimasti sullo spartiacque che segna il confine con la Francia e sostenere il ruolo determinante dei pastori nella tutela e nella salvaguardia dell'ambiente naturale" della montagna. Attualmente i pastori che producono i formaggi col latte delle pecore brigasche seguendo il disciplinare Slow Food sono tre: Nevio Balbis, che sverna in bandia sulle colline di Sanremo e sale all'alpeggio al Passo di Collardente sopra Triora, ai piedi della magnifica, verticale parete sud del monte Saccarello; Aldo Lo Manto, che ha la sede invernale presso Bastia d'Albenga e produce i suoi formaggi in due malghe sopra Mendatica e sopra Triora; l'Agriturismo Il Castagno di Mendatica, che essendo una struttura ricettiva fissa rimane ovviamente in quota tutto l'anno.

#### **Responsabile Slow Food del Presidio**

Piero Arnaudo, tel. 0183 64630 - 338 7394944  
arnaudopiero@libero.it

#### **Referente dei produttori del Presidio**

Maurizio Bazzano tel. 019 599767  
maurziobazzano.apasv@quipo.it

#### **Il Museo del Pastore a Mendatica**

Il passato contadino e pastorale dell'alta Valle Arroscia è raccontato dal Museo del Territorio della Valle Arroscia, attraverso le sue diverse tappe distribuite nei vari paesi della valle: a Mendatica ha sede il Museo del Pastore (o della civiltà delle Malghe) al quale si affianca l'interessante Museo della Cartografia Storica (Sala delle Carte).

Il Museo della Civiltà delle Malghe, con i locali delle Vecchie Prigioni (rispettivamente in Via Madonnetta e Via Giovanni XXIII), è sempre aperto. Per visite guidate (su prenotazione) telefonare al 338 3045512 (IAT) oppure allo 0183 328713 (Comune). È possibile visitare la Sala delle Carte prenotando tramite il Comune e/o l'Ufficio IAT, agli stessi numeri.

#### *Ringraziamenti*

Si ringrazia l'ufficio IAT di Mendatica per la gentilissima collaborazione e per le foto concesse.

L'arrivo delle greggi a Mendatica, dopo l'alpeggio estivo.