Un pranzo a Triora, il paese delle streghe

di Emanuele Domenico Vicini – Una tradizione, tra le più radicate nei secoli passati, definisce **Triora** come un centro di tradizione stregonesca.

Queste leggende che, va detto, hanno tra il 1587 e il 1589 generato alcuni dei più gravi processi ai danni di donne, condannate per aver causato epidemie di bestiame, piogge mefitiche e compiuto atti di cannibalismo, oggi sono solo materia turistica.

Ecco allora una simpatica domenica di festa, verso la fine di agosto, quando i villeggianti della costa balneare, forse un po' troppo assuefatti alla tintarella, hanno desiderio di qualcosa di nuovo e si concedono una gita nell'entroterra. Non mancano, poi, come è doveroso, molti "prodotti tipici": dai liquori della streghe, agli unguenti, al più vario merchandising che attinge, necessariamente, per mancanza di altri riferimenti iconografici, all'immaginario di fate, folletti e gnomi.

Triora oggi è un ridente e fresco borgo che domina la Valle Argentina, una delle più caratteristiche e affascinanti del Ponente Ligure. Lo si può visitare perché ci diverte il mondo delle streghe e tutto quanto gli sta intorno, ma forse, vale la pena passarci una giornata per ammirare la sua architettura, arroccata su speroni di falesie, dove il complesso intreccio di volte e archi permette di sostenere case in pietra e un castello nella parte alta del borgo. Sono i segni evidentissimi di un passato come rocca difensiva, spesso contesa tra i potentati liguri e piemontesi, luogo tutt'altro che secondario nella geografia politica dell'europa medievale e moderna, passaggio obbligato per salire, con merci e commerci, dalla costa alle alte valli delle Alpi Marittime.
La storia più recente ha visto un progressivo spopolamento, come è accaduto in moltissimi altri centri dell'entroterra ligure, dove la fatica della vita di campagna è stata spesso barattata con le (soltanto apparentemente) più agevoli attività turistiche marine. Oggi Trioria è ridotta a poche centinaia di abitanti, che crescono durante l'estate, quando molti villeggianti, che amano il silenzio, la pace e non

cercano la movida costiera, la raggiungono per periodi di vacanza.

Nella quiete delle sue strette vie, rinfrescate dalla pietra delle case, proprio all'inizio della parte più antica del paese, si trova un delizioso ristorante, decisamente uno dei migliore della vallata: **L'Erba Gatta** (www.erbagatta.it). Condotto in stile familiare, il ristorante nasce all'insegna della riscoperta di piatti e sapori locali: dai formaggi di malga, alla verdura (che nella valle, grazie alla ricchezza di acque e alle caratteristiche del terreno cresce buonissima), dalle paste fatte in casa alla selvaggina.

Queste terre godono di una condizione eccezionale, data dal clima alpino asciutto e fresco (sopra Triora si raggiungono rapidamente i 2000 metri e in alcuni giorni limpidi da quelle vette si vede il mare), che si fonde con i tratti mediterranei della costa, calda e temperata. Questo matrimonio d'amore, tra Alpi e mare ha permesso non solo una condizione di vita assolutamente favorevole, ma ha anche contribuito a generare tradizioni culinarie molto originali, semplici ma estremamente sane e raffinate.

L'Erba Gatta ha colto il senso di questa storia e lo ha saputo riproporre al palato moderno. Le carni della selvaggina di montagna si cuociono nelle verdure cresciute alla luce della riviera; il condimento principe è l'extravergine di oliva taggiasca; lo stoccafisso, ovvero il merluzzo essiccato, pesce tradizionalmente povero della gente ligure, viene legato con le patate di collina, nella versione più moderna del *branda cujon*, piatto che sprigiona sapori e aromi di notevole fascino e che soddisferà i palati più esigenti. Il tutto innaffiato con vini locali (ormeasco, rossese, pigato o vermentino) che aggiungono una nota di grande valore al pranzo. Nella bella stagione si mangia all'aperto, nel portico esterno, con una impagabile vista sulla valle; d'inverno si gode del calore delle sale interne.

In ogni caso, una giornata a Triora e un pranzo all’Erba Gatta sono una bellissima occasione per un tuffo nella storia del ponente ligure e nelle sue più prelibate tradizioni culinarie.