



## Di Dolceacqua, della Val Nervia, sulla michetta e una bandiera arancione

22 ott  
2013

di [Alessandro Ricci](#) |

- In: [Appunti di viaggio](#)
- Tags: [bandiere arancioni](#), [dolceacqua](#), [Liguria](#), [touring club](#)



Per raccontare di Dolceacqua – e, più in generale, della **Val Nervia** – si può partire da molteplici spunti. Dolceacqua è un borgo incantevole – vissuto, vivo, ben tenuto, senza però addosso quella patina fastidiosa da “cartolina” a ogni costo. I suoi prodotti e la sua cucina sono eccellenti: dà nome al vino rosso più importante della Liguria; l’olio extravergine da cultivar taggiasca è il più delicato – o tra i più delicati – dell’Italia intera; la vallata offre verdure e legumi eccezionali e una cucina che qui, e solo qui, trova le sue radici. Il clima è adatto al clavicembalo: ben temperato.

Ma per cominciare il racconto, per cercare un nesso con la storia, una sintesi del luogo, ha senso partire dalla **Michetta**, il dolce simbolo del paese (dal 2008 ha anche la **De.Co.**, la denominazione comunale): una pasta lievitata a base di farina, lievito di birra, uova, zucchero e olio extravergine, preparata dai forni locali, da consumare nella sua freschezza.



La michetta è la protagonista di una leggenda, o forse di una storia, o forse di tutte e due, ambientata nel XIV secolo. Ai tempi a dominare il borgo era il più perfido dei Doria, il **Marchese Imperiale**, detto “**Il Tiranno**”, che, tra una guerra ai paesi vicini e l’altra, trovò anche il tempo, e il piacere, di promulgare lo **ius primae noctis**. Una giovane del paese, Lucrezia, si rifiutò però di cedere a quell’amor profano, finendo per morire di sete e fame nelle segrete del castello. Lo sposo della giovane, un certo Basso, sgattaiolato di notte nel castello e arrivato fino alla stanza del marchese, non potendo più salvare la vita alla consorte, costrinse almeno il marchese a firmare l’abolizione del jus. L’indomani allora, le donne del paese realizzarono un dolce in ricordo di Lucrezia: nacque così la michetta, dalla forma allusiva del sesso femminile, e il detto che la accompagna: “*Omi, au, la michetta a damu a chi vuremu nu?*” (“uomini, adesso la michetta la diamo a chi vogliamo noi”).

Chissà se qualche abitante della *téra*, ovvero il mantello di case che scende dal castello dei Doria (Dolceacqua è divisa in due dal torrente Nervia: da una parte s’inerpica la *téra*, dall’altra si stende il *Borgo*) pensò bene di offrirne un paio a **Monet**, quando, transitando nella valle, rimase incantato dal paese e dal ponte (“*un gioiello di leggerezza*”) tanto da farne soggetto per tre suoi quadri. E chissà se i tanti turisti che passano di qui riescono ad apprezzare l’essenzialità di un dolce così semplice.



\*\*\*

Dolceacqua è la porta d’ingresso della **Val Nervia**.  
Ha la bandiera arancione del [Touring Club Italiano](http://www.touringclubitaliano.it), ovvero il **marchio di qualità turistico**

**ambientale** destinato alle piccole località dell'entroterra che si distinguono per un'offerta eccellente e un'accoglienza di qualità, ed è sede nazionale dell'Associazione dei Paesi Bandiera Arancione. Noi papilli ci siamo ritornati proprio in occasione della giornata delle bandiere arancioni. Abbiamo trovato una giornata sbocciata grigia e chiusa col sole; e un bus venuto apposta dalla Lombardia, un altro dalla Sardegna, e poi nel pomeriggio dalla Francia. E anche una guida messa a disposizione dal Comune (Ilaria, della [Cooperativa Omnia](#)). Abbiamo girovagato tra i vicoli angusti, scoperto la **chiesa di San Giorgio**, all'ingresso del paese, che custodisce nella cripta le tombe di Stefano Doria (1580) e di Giulio Doria (1608) e l'**oratorio di San Sebastiano**, nel Borgo, in cui si può ammirare una scultura lignea attribuita al Maragliano. Siamo saliti al **Castello**, e poi ridiscesi al livello del torrente, dove ci sono enoteche, forni, ristoranti, un frantoio, cantine. Insomma, un paese da vivere, e che vive di vita propria; un paese accogliente, ricco di spunti da raccogliere. Esattamente come ci si aspetta da un borgo bandiera arancione.



\*\*\*

E poi c'è la **Val Nervia**.

**Camporosso**, con la sua chiesa romanica di San Pietro, ne è la porta.

Dopo Dolceacqua, ecco **Rocchetta Nervina**.

E poi **Isolabona**, e sopra il borgo medievale fortificato di **Apricale**, con il castello della Lucertola.

**Pigna**, con le terme e la chiesa di San Michele Arcangelo, dove ammirare l'imponente polittico di Giovanni Canavesio, del 1500. E **Castelvittorio**, arroccato nella collina.

A dominare uomini e natura, a 900 metri d'altezza, s'erge infine **Bajardo**, che offre una spettacolare vista delle Alpi liguri e marittime.



\*\*\*

Da assaggiare? Segnatevi questi nomi. Partiamo dalle **cantine**, per un giro di Rossese. A Dolceacqua da non perdere **Terre Bianche** (tel. 018431426), **Dallorto Luca** (tel. 0184206850) e il mitico **Perrino Testalonga** (tel. 0184206267) che ha una minuscola cantina nel cuore del Borgo. Per l'**olio**, ad Apricale c'è l'**azienda agricola Gamba Patrizio** (tel. 3391262157), mentre a Isolabona c'è **Paolo Cassini** (tel. 0184208159).

Tra i prodotti, immancabili i **fagioli di Pigna**, bianchi, dalla buccia sottilissima che, nelle lunghe cotture, si sfalda fino a scomparire. E poi i negozi. A Dolceacqua, l'**Alimentari Francesca** (salita San Sebastiano, 8), dove acquistare la michetta (o la crocetta, versione moderna arricchita di burro) e la torta tacunà (di pasta frolla con marmellata di albicocche) e l'**Enoteca Re** (via Patrioti Martiri, 21) dove non si trovano solo i migliori Rossese, ma un panorama profondo del meglio del vino italiano. A Pigna, nell'**Alimentari La Posta** (via San Rocco, 60), si acquistano fagioli di Pigna e altri prodotti della vallata.

E per mangiare? Cinque locali eccellenti: a Dolceacqua l'**Osteria dell'Acqua dolce** (via Patrioti Martiri, 33 • cell. 3203339444) per il coniglio al Rossese con patate vestite. A Isolabona, sosta gradevolissima alla **Molinella** (loc. Molinella – via Roma, 60 – tel. 0184208163). Ad Apricale, c'è il grande **Delio** (piazza Vittorio Veneto, 9 • tel. 0184208008) per la migliore capra e fagioli della vostra vita (nella foto, in alto a destra); oppure **La Capanna di Baci** (e la strana storia del camufalo). A Castelvittorio, nel cuore del paese, ecco l'**Osteria del Portico** (via Umberto I, 6 • tel. 0184241352), semplicissima trattoria con dove assaggiare il Turtun (nella foto, in basso a destra), torta di verdure cotta nel forno a legna che racchiude sapienza antica e profumi di Liguria.



Tweet 6

4

Mi piace

### Articoli simili a "Di Dolceacqua, della Val Nervia, sulla michetta e una bandiera arancione"



A Dolceacqua il Rossese in mostra



Idee per una gita fuori porta: domenica 13 ottobre è la giornata delle Bandiere arancioni



Agriturismo La Molinella: sabor taggiasco

0 comments



Sign in or Post as Guest

3 people listening