

Vie del gusto

Verde Oggi

viaggio nell'Italia dei sapori

ischia

dove assaporare
un'estate senza fine

VALLE ARGENTINA
il trionfo dei funghi
nella cucina genovese

DELTA DEL PO
le suggestioni del fiume
che diventa mare

BRODETTO DI PESCE
da trieste a pescara:
un piatto dai mille aromi

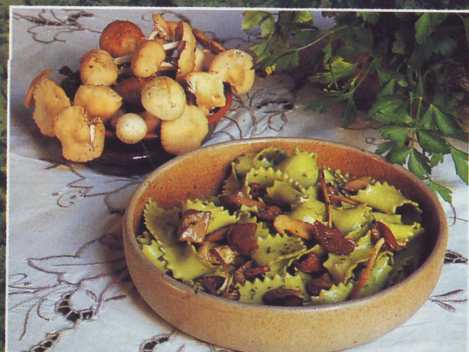
agenda | 15 pagine di appuntamenti enogastronomici, arte e cultura |

RCS Periodici

VIE DEL GUSTO Verde Oggi NUMERO 9 SETTEMBRE 2003 Spediz. in abb. postale, pubblicità 49%, art. 2 comma 20/b legge 662/98 Filiale di Milano - Austria € 5,50
Belgio € 5,50 - Francia € 5,00 - Germania € 6,80 - Grecia € 5,00 - Gran Bretagna Gbp. 3,60 - Malta Mtl. 2,10 - Svizzera Canton Ticino CHF. 7,50 - Svizzera CHF. 7,00 - U.S.A. \$ 8,30 - Others \$ 8,80



l'altra liguria: funghi in vetta



Un itinerario nelle valli Argentina e Nervia, sopra Imperia, dove si incontrano splendidi borghi medievali, si dorme sotto la trapunta e si fanno grandi camminate in quota. La cucina è quella di montagna, arricchita da porcini, ovoli, pinaroli e...

> *TESTI DI CRISTIANA CASSE E GUIDO STECCHI
FOTO DI ALBERTO CAMPANILE*

Lasciata Badalucco, spingo la macchina sulla stretta strada che sale a **Molini di Triora**. La prima cosa che si nota è la bottega di **Angelamaria**, un negozietto che sembra essere esploso sul marciapiede: piante, streghe di pezza, libri, bottiglie, sacchi della mitica *mesciua* (miscuglio di legumi per fare la zuppa). La proprietaria, alta, con lunghi capelli corvini, ti offre filtri d'amore, latte di lumaca, biscottini beneauguranti e le cose più incredibili. Ti sembra di essere finito in un altro mondo. Angelamaria fa parte di una grande famiglia locale, che gestisce l'hotel accanto alla bottega, il **Santo Spirito**. Ci sono tutti in sala – nonni, figli, nipoti – e ti viziano come un bambino. Mentre assaggio delle squisite tagliatelle ai porcini, passa un uomo con un enorme asse sotto il braccio: «Scusi sa, mi serve per fare i ravioli». Intanto qualcuno rientra dall'orto: olio, vino, ortaggi, frutta... Fanno tutto in proprio. Ho dormito da loro, in una cameretta semplice e pulita.

Poi sono salita ancora, superando il bel laghetto delle Noci, e ho raggiunto **Triora**, epicentro della stregoneria valligiana, vicina all'Alta Via dei Monti Liguri: un itinerario escursionistico di rara bellezza. Entro nel **Museo delle Streghe**, che è molto affascinante – mette anche un po' di pena per quelle poverette finite sul rogo – e mi accorgo che c'è un gattino nascosto tra le teche; in pieno stile "stregonesco" me lo sono tenuta in braccio per tutta la visita, con la gente che mi guardava sospettosa. Gli scherzi della suggestione... Il paese è bello come gli altri, medievale, arroccato e pieno di botteghe. Fra tutte, va visitata La Strega di Triora (*vedere riquadro a sinistra*), un negozio di golosità incredibili. Provocata da un trionfo di funghi, vasetti, formaggi e conserve, vado a mangiare alla **Colomba d'Oro**, un delizioso ristorante-albergo di montagna, realizzato in una vecchia chiesa (si fa colazione in sacrestia!). In sala, o sulla terrazza panoramica, si gustano i piatti del giovane

DA VEDERE CI SONO MOSTRE, CASTELLI E CHIESE, POI PANORAMI, OLIVETI E VIGNE TERRAZZATE DAPPERTUTTO



Una tra le opere dell'associazione **Artemente** (di Badalucco) dedicate al romanzo *Baudolino*, di **Umberto Eco**.



DA NON PERDERE / L'AGRITURISMO

L'azienda agricola, nei pressi di **Dolceacqua**, si chiama **Terre Bianche** e, al suo interno, in mezzo ai filari di vite arroccati sul costone di una montagna, c'è la **Locanda del Bricco Arcagna**. All'arrivo, mi accoglie **Roberto Rondelli**. Un mito di uomo. Mi bacia, poi bacia sua nipote che passava di lì e, già che c'è, bacia tutta una famiglia che stava andando al mare. Intanto ride, parla, offre bicchieri del suo vino e fette di pane con il suo olio. Mi basta poco per capire la situazione. E per decidere che li ci devo tornare. **Roberto** conduce l'azienda insieme a suo nipote **Filippo** (nelle foto sopra e sotto). Producono **Vermentino Doc**, **Pigato Doc** e l'eccellente **Rossese di Dolceacqua Doc** (il rosso del territorio: un vino color rubino, con profumi di frutta rossa e una caratteristica nota ammandorlata), oltre all'**olio Dop di oliva Taggiasca**. **Nettari pregiati**, che rendono speciali le cene in terrazza, dove spesso si finisce per fare una chitarrata tutti insieme e un bicchiere in più va giù volentieri. Le **camere** (sette) sono bianche, romantiche, pulite, con graziosi letti in ferro battuto. C'è un gran silenzio, ma anche un gran fermento: mentre saluto passa il maestro di cantina, poi nipoti assortiti di ritorno da stage all'estero, e infine il "principe" (un parente), che mi fa il baciamento e se ne va.

