

IVG

La tira di Cairo, come nascondere la salsiccia alle soldataglie Napoleoniche

di **Elisa e Stefano Pezzini**

07 Luglio 2017 - 9:07



“Liguria del gusto e quant’altro” è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa (alla scrittura) e Stefano (alle ricerche), per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici.



La tira è, sostanzialmente, un panino, cotto in un forno a legna, nella cui preparazione però, oltre ai normali ingredienti per la preparazione del pane, si aggiunge anche abbondante pasta di salsiccia.

La leggenda narra che un contadino aveva preparato la pasta per il pane e aveva della salsiccia da cucinare per cena. Vedendo arrivare i soldati napoleonici (siamo a cavallo tra '700 e '800, quando la Val Bormida e la Liguria tutta erano al centro delle campagne napoleoniche) che facevano razzia di casa in casa, decise di nascondere la salsiccia all'interno dell'impasto. Non potendo poi separare la pasta lievitata dalla carne, infornò i panini ripieni di salsiccia, dando così origine alla tira.

In questo fine settimana, da venerdì 7 a domenica 9, Cairo Montenotte ricorda questa leggenda (che poi tanto leggenda non è) con una sagra che fa assaporare questo gustoso e antico panino. Un "cibo da strada" ante litteram, insomma, buono e gustoso. Buon appetito.

Liguria del Gusto è la rubrica gastronomica di IVG, con uscite al lunedì e al venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#)