

IVG

Emozioni d'altri tempi con la mietitura del grano a Castelbianco

di **Elisa e Stefano Pezzini**

02 Luglio 2018 - 8:29



“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.



Emozioni di altri tempi, quando la mietitura del grano era uno degli appuntamenti che scandivano le stagioni della campagna. A Castelbianco, assieme a Nasino un tempo considerato granaio della Riviera (numerosi i mulini, oggi solo ruderi, grazie alle acque impetuose acque del Pennavaire), il rito è rinato, grazie a Manuela Ricci, alla sua famiglia e a Slow Food.

Lei, Manuela, da una decina d'anni ha convinto il padre Felice a coltivare nuovamente il grano, "purtroppo non sono riuscita a trovare le sementi degli antichi grani locali, ma ho trovato antichi grani in altre zone", racconta, per poter offrire ai clienti del suo agriturismo pani, torte e paste fresche con farine di altissima qualità.

Il grano riposa in silos e, alla bisogna, viene portato in modiche quantità al Molino di Sassello, altra eccellenza riscoperta e valorizzata negli ultimi anni, e trasformato in farine. Quelle coltivate hanno nomi strani, Autonomia, Bologna e via dicendo, grani duri e grani teneri a seconda di cosa l'estro di Manuela e della sua brigata in cucina suggerisce.

Walter, il marito, tre anni fa ha assemblato una piccola mietitrebbiatrice e, domenica primo luglio, ha mietuto una degli appezzamenti di grano davanti ad una cinquantina di curiosi, in un evento organizzato dalla condotta di Slow Food Albenga, Finale e Alassio guidata da Monica Maroglio.

Alla fine, come da tradizione, festa nell'aia (in questo caso la terrazza dell'agriturismo Cà de Ricci) con focacce, sardenaire, pane con ajè, lasagne, tome della vallata e torte salate e dolci, tutto rigorosamente con le farine di grano coltivato a Castelbianco. Una festa che ha richiamato turisti anche dal vicino Basso Piemonte, allietata dalla musica dei "Saxophobia Saxofone Quartet" e i vini della Cooperativa dei Viticoltori Ingauni: Piganò Spumante Brut, Pigato doc 2017, Ormeasco Sciac-tra 2017.

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