

IVG

Il porro: una volta vanto di Albenga, oggi sugli scaffali arriva dall'Olanda

di **Elisa e Stefano Pezzini**

30 Ottobre 2020 - 9:22



La sua storia è antica, veniva già mangiato dalle popolazioni celtiche, anche se la sua diffusione in Europa la si deve ai Romani. Di certo i porri, una Liliacea, parente stretta di aglio e cipolle, in Liguria entrano prepotentemente sin dall'antichità, sia nella sua versione selvatica che in quella "addomesticata", frutto di sapienziali ibridazioni.

La dimostrazione della sua diffusione la si evince non solo dalle tante ricette che vedono il porro protagonista, ma anche dai tanti toponimi che hanno la parola "porro" o "porri" al suo interno, località diffuse in tutta la Liguria, dalla Val Bormida alla Valle Arroscia, per non dire del cognome Porro, diffuso in tutto l'areale ligure. Sono tra i protagonisti, nella versione selvatica, della Cucina Bianca delle Alpi Liguri, Mendatica, Montegrosso Pian Latte, Cosio d'Arroscia e via dicendo, dove vengono utilizzati soprattutto per il ripieno di tortini (le raviore di Montegrosso, ad esempio, dove vengono mescolati ad altre erbe selvatiche), ma anche, con panna e funghi secchi, per condire una pasta semplice, fatta con farina e acqua, chiamata sugelli, sciancui, strappa e caccia là a seconda delle zone, tutte alpine.

Il gusto del porro selvatico è un mix tra aglio e cipolla, forte, deciso e allo stesso tempo dolciastro. Impossibile non innamorarsene! Il porro che si trova in vendita abitualmente, invece, ha un sapore più delicato, a seconda delle varietà. Una delle varietà più ricercate è quella della Riviera, più lungo nelle parte bianca (quella maggiormente utilizzata), di lunga

conservazione. Un tempo, sino ad una quarantina di anni or sono, era uno dei vanti dell'agricoltura di Albenga, oggi se ne produce sempre di meno per via degli alti costi di produzione e sugli scaffali arriva la produzione olandese. Un peccato!

Lo si usa nel minestrone alla ligure, per zuppe e, soprattutto, in una deliziosa torta abbinato a riso e funghi. Il suo sapore delicato fa sì che venga abbinato anche a piatti di pesce e quindi il suo abbinamento enologico è, giocoforza, con un bianco, un pigato di qualche anno può tenere testa al gusto complesso di un piatto con il porro protagonista.

“Liguria del gusto e quant’altro” è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa e Stefano, 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, ogni lunedì e venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#).