

IVG

Subricchi e Pan Vegg sono i primi nati del marchio De.Co. Dego

di **Redazione**

16 Febbraio 2021 - 7:53



Dego. Sono *subricchi* e *pan vegg* i due primi “gemelli” dati alla luce per ricevere il marchio di denominazione comunale di origine (De.Co.) di Dego, nato nel maggio del 2020 per valorizzare non soltanto i prodotti tipici del comune valbormidese ma anche per dare un impulso al rilancio turistico della bella località dell’entroterra savonese. Entrambe le specialità hanno un forte legame con la parentesi napolenica che, a fine Settecento, fu vissuta da Dego.

Una radice che, per quanto riguarda i subricchi - una sorta di crocchette di patate cotte al forno o fritte che stanno nel palmo di una mano e si presentano con una forma arrotondata e appiattita, come se una sfera fosse stata leggermente schiacciata per cuocerla a dovere - viene tradita del nome stesso della specialità: ‘Subricchi’ deriva infatti dal francese ‘sur la brique’, metodo di cottura sui mattoni ardenti che, come fu notato dai Francesi, era adottato dalle popolazioni locali per cuocere le proprie specialità. La stessa base di patate, al cui utilizzo in cucina diedero impulso in quegli anni proprio i Transalpini, rende un simile legame ancora più forte. Oltre alle patate lesse i subricchi sono preparati con uova, formaggio, erbe aromatiche a piacere (timo, rosmarino, ecc.) e talvolta un pizzico di noce moscata. Oggi, con il marchio De.Co. Dego, diventano una specialità tradizionale che

identifica la cultura locale e ne diventa testimone a tavola.

Sempre legato all'epoca napoleonica è anche il pan vegg che la tradizione attribuisce alle vicende amorose di un soldato francese che, invaghitosi di una ragazza locale, si nascose fra i boschi fintanto che le proprie truppe non si allontanarono. Sposatosi con la fanciulla degnese, il soldato si mise a cucinare delle ricette tipicamente francesi che presero piede tra la gente. Al di là dell'aura romantica della nascita del pan vegg - che si presenta come fette di pane leggermente dorate e rosolate, condite normalmente con marmellata ed altro non è che pane raffermo tagliato a fette e bagnato prima nel latte addolcito con lo zucchero prima di essere passato nell'uovo e cotto in padella ed essere servito caldo e farcito con marmellata dopo essere cosparso di zucchero durante la cottura - va detto che, come testimonia un altro piatto tipico locale come la aiadda (pane bagnato nell'acqua con aggiunta di aglio e sale), l'usanza di utilizzare il pane inzuppato ha da sempre accompagnato la cucina povera non soltanto delle nostre zone.

“Sono arrivate a febbraio le due richieste di inserimento nel marchio dei subricchi e pan vegg che sono state esaminate e approvate dalla commissione De.Co. Deگو e in seguito dalla giunta comunale - spiega Corrado Ghione, vicesindaco di Deگو - oltre a valorizzare le nostre tipicità il marchio, creato a maggio del 2020 per valorizzare i prodotti locali e trasmettere le nostre tradizioni che in questi tempi frenetici rischiano di essere accantonate ed infine dimenticate, vuole anche per contribuire a rilanciare il paese turisticamente. Tutto il territorio di Deگو è infatti bellissimo ma poco valorizzato”.

Sul blog [Il Cucinosofo](#) (da cui è tratta la foto in alto) [la ricetta per realizzare i Subricchi](#).