

# IVG

## La storica grizza di Osiglia: pane antico di grande gusto

di **Elisa e Stefano Pezzini**

18 Luglio 2022 - 11:00

**LIGURIA DEL GUSTO** SAPORI, RICETTE E PERSONAGGI



A CURA DI ELISA E STEFANO PEZZINI **IVG.it Ge24.it**

La Liguria del pane è un mondo a parte, fatto spesso di necessità agricole (basti pensare all'ormai famoso Pane di Triora, fatto in passato con la segale), diventate nel corso degli anni caratteristiche proprie di prodotti di eccellenza.

Il pane era elemento centrale per l'alimentazione delle famiglie contadine. Il pane casereccio veniva prodotto senza aggiunta di grassi. La lavorazione richiedeva alcune ore tra lievitazione, formatura e pezzatura, prima di passare alla fase di cottura che avveniva nel forno a legna. Si caratterizzava per la sua fragranza e digeribilità. Veniva prodotto con ogni tipo di cereale: dal frumento, all'orzo, all'avena, al sorgo.

La "Grizza di Osiglia" è un pane che racchiude nelle sue pieghe i segreti della storia, un pane Osigliese che ritrova nella sua particolare forma il sali e scendi di vallate e vette ma anche il profumo della montagna, un pane gustoso, croccante all'esterno e morbido all'interno. Racconta Gianpietro Meinero, che si sta impegnando per fare avere la De.Co. alla Grizza: "La Grizza di Osiglia ha una lavorazione particolare, fatta di piegature e contro piegature. Dopo una lunga lievitazione viene tagliata ad una ad una e infornata. E' il pane della tradizione osigliese, tramandato da generazioni, come ci hanno insegnato i vecchi panettieri Osigliesi Pen di Metilde, Gino, Cabanon. E' un pane rustico, casereccio che riporta a profumi e sapori antichi ma che ha saputo mantenere quella moderna fragranza che piace tanto un po' a tutti".

Gli ingredienti sono la farina di grano 00, ma soprattutto l'acqua dell'acquedotto di Osiglia

---

che nasce a 1000 metri, sale marino, lievito e strutto di suino, oltre ad una lunga lievitazione. Conclude Meinerò: “E’ un pane da tagliare a bruschetta e condire a piacere, da farcire con salumi o formaggi, da fare la scarpetta nel sugo per sentirne la fragranza, un pane da meditazione direi, assaporandone ogni morso chiudendo gli occhi e lasciare che la fragranza passi dalla bocca a tutti i sensi. Un pane da intenditori, che anche mangiato da solo non ha bisogno di companatico tanto è buono e saporito”.

*“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](#).*