

approfondimento: LA CUCINA BIANCA

La Cucina Bianca è l'espressione gastronomica di un'ampia area delle Alpi Liguri che unisce le valli Arroscia, Argentina, Nervia, Tanaro e il territorio di Briga, a metà tra Italia e Francia.

Una **terra difficile** dove, per sopravvivere, si doveva allevare il bestiame e praticare un'agricoltura estrema.

Perché «bianca»?

Quasi tutti gli ingredienti hanno un colore tendente al bianco o comunque un tono delicato: **poveri di colore ma ricchi di sapore**. Il latte e i suoi derivati, le farine, ma anche gli ortaggi, quali porri, aglio, cavoli, rape e patate, e, in ultimo ma non per importanza, le castagne.

Con il progressivo abbandono dell'allevamento di bestiame in montagna, la Cucina Bianca sembrava essere destinata al dimenticatoio. La passione degli abitanti di queste valli ne ha fatto invece **un'attrazione turistica di grande valore culturale**.

