

La Terre Brigasque, la civilisation de transhumance : la Cucina Bianca

En hommage à mes grands-mères Irène et Louissette, ma maman Yvette, à Tanta Franca, Carla et toutes les personnes qui nous ont transmis et continuent à partager, chacune à sa façon, les secrets de la cuisine et toute l'âme qu'elle transporte...

*L'identité culinaire de la communauté Brigasque est inévitablement liée à la civilisation pastorale depuis fort longtemps. La transhumance, métronome bien réglé, entre mer et montagne a orchestré un parcours et des habitudes alimentaires uniques. C'est l'essence de la culture Brigasque et de la civilisation des **Malghe** dont elle est issue. Nos dynamiques frères transalpins fiers de cette culture ont œuvré depuis de nombreuses années à la préservation et la diffusion de cette cuisine à travers une route sensorielle unique en son genre qu'ils ont savamment élaborée : **La Cucina Bianca**.*

*A L'Auberge Saint Martin, Patrick et son équipe, ont décidé de s'unir activement à cette initiative et participer ainsi à cette philosophie du partage et du promouvoir des saveurs de la cuisine Brigasque en travaillant à l'extension de « **La route de la Cucina Bianca** » au départ de Mendatica d'où elle a été initiée vers les Alpes Maritimes et plus précisément à La Brigue et Tende.*

Retrouvons-nous donc autour de la table...



Auberge Saint-Martin

Hôtel, Bar & Restaurant
2, Place Saint-Martin
06430 La Brigue

En voici la présentation par ses emblématiques pères fondateurs :

« Le long des pentes des Alpes Maritimes, la transhumance agricole et pastorale séculaire a uni le peuple des montagnes de Ligurie, du Piémont et des vallées occitanes ; il s'est développé une cuisine originale et ethnique, la nommée "Cucina Bianca", car elle est faite de farine, de lait, de légumes peu colorés comme les pommes de terre, les poireaux, l'ail, les navets ou les produits sauvages recueillis en marchant le long des chemins de transhumance. Malgré la proximité de la mer, la cuisine méditerranéenne paraît lointaine : l'huile par exemple, est considérée comme un médicament, une denrée précieuse pour être utilisée avec parcimonie "cu u truncu" (la dose a été obtenu en plongeant un brin dans la bouteille). Les anciens repas étaient généralement composés d'un plat unique, appétissant, énergétique, qui ne nécessitait pas de longues périodes de préparation. Tel était le savoir empirique des femmes montagnardes, fait de petits secrets, de sensibilité et « d'occhio ». »

Paolo Ramella

Fondateur de « Cucina Bianca »

« Dans ce contexte de territoires extraordinaires, aux âpres cimes ayant forcé et obligeant encore à un dur labeur : Les murs de pierres sèches à titre de soutien et de protection contre les glissements de terrain du peu de terres cultivables ; les luttes pour défendre les troupeaux contre les loups et les dommages aux cultures par les sangliers ; l'effort de saper ce sol dur mais jamais aussi dur que ceux qui le cultive.

C'est le soin de la terre, c'est l'amour pour son territoire. Il doit être "Bon, propre, et juste" le résultat de tant d'effort et de fatigue. Pendant des siècles, les habitants de ce pays sont agriculteurs et éleveurs, forgerons et charpentiers, menuisiers et plombiers dans un partage de métiers et savoir-faire utiles à la survie et au bien-être. L'ancienne sagesse des femmes, épouses et mères de ces hommes introverti, représente ainsi la capacité que seules les femmes peuvent avoir pour conseiller, guider et nous nourrir depuis la naissance.

*Ces femmes savent, comme savaient leurs mères au cours des siècles, transformer les produits de leurs hommes en extraordinaires aliments. À travers des gestes dont la sacralité se perpétue depuis des millénaires, en transformant la nature en culture. Viennent à l'esprit les pains antiques pétris rarement afin qu'ils durent, pain souvent mangé avec du fromage qui a été récemment redécouvert et porte l'emblématique label **Slow Food**. (La Tomme de brebis Brigasque) ».*

Carlo Petrini

Président, fondateur de « Slow food »