

APRICALE (IM)

Deriva da *apricus*, cioè soleggiato, esposto al sole. Protetto dalle Alpi Marittime, il borgo sorge infatti in felice posizione tra i boschi di ulivi dell'estremo lembo della Liguria al confine con la Francia, godendo di un ottimo clima.

Introduzione ...

Il Borgo medioevale di **Apricale** (607 ab. / 291 mt. s.l.m.) è situato nell'entroterra di Bordighera e Ventimiglia, a 13 Km dal litorale. La sua felice posizione è all'origine del nome, che deriva da *apricus*, esposto al sole, ma la principale caratteristica del paese, che ha incantato nel tempo i suoi visitatori, è lo scenografico aspetto dell'abitato, una sinuosa cascata di antiche case di pietra allungate sulla dorsale di un erto pendio dominato dall'altura del Castello.

Questa straordinario colpo d'occhio, unico nel pur ricco campionario dei "Villaggi di pietra" della Liguria intemelia (cioè abitata prima degli antichi Romani dalle tribù degli Intemeli), è stato celebrato da poeti e scrittori e dipinto da pittori di fama, che hanno contribuito a fare di Apricale un borgo particolarmente frequentato e amato dagli artisti.

Il paese conserva intatta la struttura urbanistica e l'atmosfera medievale, con il nucleo originario alto sul **colle**, dove sono ubicati il Castello, la chiesa parrocchiale e le case disposte a gironi concentrici, e due quartieri che dall'armoniosa piazza centrale si riversano sugli opposti versanti del colle, rispettivamente all'*abrìgu* e all'*ubàgu*, cioè a sud e a nord.

Un dedalo di *carugi*, gli **stretti vicoli** che cingono l'altura e si frammentano su più livelli, collegati da ripidissime scalinate e passaggi coperti, forma il tessuto viario immutato da un millennio, su cui si affacciano alte case di pietra spesso unite fra loro da archi. È il mondo di ieri impenetrabile e riservato, oggi finalmente aperto al visitatore che vi potrà trovare alloggio, ristoro e botteghe d'arte, tornate a rivivere con gran gioia dei turisti.

Tutt'intorno, l'abbraccio di una campagna che dalle fasce, i terrazzamenti sostenuti da muretti a secco che nei secoli hanno strappato alla montagna preziosi fazzoletti pianeggianti di terra da coltivare, manda i riflessi argentei degli uliveti e il verde cupo delle altre colture fino alle masse più dense dei castagni e dei pini dei boschi sui rilievi più elevati.



La Storia

- **XIV-XIII sec. a.C.**, nella tarda età del bronzo esiste già un insediamento di Celti-Liguri.
- **180 a.C.**, risalgono a questo periodo i primi accampamenti romani nella zona di Ventimiglia.
- **X-XI sec. d.C.**: il castello sul roccione chiamato Apricus è fondato intorno al Mille dai conti di Ventimiglia, mentre un secolo dopo il paese prende la forma attuale, con un primo nucleo di case e capanne disposte lungo i fianchi del roccione.
- **1092**, compare in un atto notarile la prima citazione del villaggio di Apricale, che è costituito Comune intorno al 1200.
- **1267**, gli Statuti rurali in pergamena, recentemente restaurati, sono il fiore all'occhiello della millenaria storia di Apricale. Le norme in essi contenute - un misto di diritto romano e germanico - forniscono il ritratto della vita nel borgo nel XIII secolo. Ogni abitante doveva andare a messa nei giorni festivi, gli omicidi venivano sepolti vivi con le loro vittime, le adultere decapitate.
- **1270 ca.**, Apricale entra nel feudo dei Doria di Dolceacqua e vi resta per cinque secoli con la breve parentesi dei Grimaldi di Monaco nel XV sec.
- **1491**, in un documento si fa riferimento alla "piazza nuova" che diventa il vero centro del paese.
- **XVIII sec.**, gravi difficoltà economiche colpiscono il Comune, sconvolto dalla partecipazione alle spese di guerra da gelate (1709), siccità (1718), peste (1720) e carestia (1735).
- **1795**, nel periodo napoleonico un commissario requisisce le campane in tutta la vallata e proibisce le processioni, gli accompagnamenti per i funerali e il viatico agli infermi.
- **1815**, Annessione al Regno di Sardegna.



L'andamento sinuoso dei carugi e un castello pieno d'arte

Apricale è unica. Disposta scenograficamente intorno alla piazzetta, ha un'anima a scale, con i vecchi edifici in pietra che si sviluppano in altezza su più piani: capita così che l'ingresso sia posto al piano alto e si debba scendere le scale per accedere alle stanze. Apricale significa poesie fatte in strada, atelier di artisti, rifugio di viaggiatori che hanno trovato il locus amenus in cui dare ascolto ai folletti o alla civetta nel bosco.

Claudio Nobbio, il "poeta di Avrigue", racconta in versi i miti di Apricale: la misteriosa lucertola che dà nome al castello, rinvenuta, sotto forma di vecchio metallo arrugginito, nel cerchio di pietre di Pian del Re, dove si era fermato il re dei Celti; il "trombettiere di Apricale" John Martin, soldato del generale Custer e unico sopravvissuto al massacro di Little Big Horn; l'arrivo di alcuni templari scappati dalla Provenza e nascosti nella torre.

"La notte potrebbero esserci stelle / sopra la piazza di Avrigue / per farti ritrovare la strada / dei tuoi pensieri": la splendida piazza, con la fontana di origine gotica e i sedili in pietra, è il cuore del borgo, attorniato da uno stupefacente agglomerato di case, vicoli, scalinate, contrafforti, sottopassi e orti. Bello è soprattutto il reticolo dei vecchi carugi in pietra (vie Mazzini, Castello, Cavour), angusti vicoli lastricati dall'andamento sinuoso e collegati da ripide scalinate.

Alle spalle della piazza sorge l'Oratorio di S. Bartolomeo, al cui interno si ammira un bel polittico rinascimentale raffigurante la Madonna della Neve (1544); di fronte, la Chiesa Parrocchiale, di origine medievale ma quasi interamente rifatta nel XIX sec.; in alto, il Castello della Lucertola, completamente restaurato e adibito a contenitore culturale: contiene un giardino pensile ed è circondato - come la parte più alta del borgo - da una notevole cinta muraria con tre belle porte ad arco, mentre una delle torri quadrangolari del maniero è stata successivamente trasformata nel campanile della Chiesa Parrocchiale. Da vedere, infine, ai piedi del borgo, la Pieve di S. Maria degli Angeli, con pregevoli affreschi rinascimentali e barocchi e, appena fuori, la Chiesa di S. Antonio Abate, del XIII sec. con facciata barocca, e le rovine di S. Pietro in Ento, pieve romanica di origine benedettina, il più antico edificio di culto del territorio.

Apricale non disdegna però il tocco artistico della contemporaneità: la bicicletta sul campanile, i murales sui muri dei carruggi, le pagine d'acciaio del monumento al libro di Enzo Pazzagli e Claudio Nobbio.

Quest'ultimo, così scrive: "Dio pagano che abiti qui / tu che controlli i rintocchi delle campane / tu che governi il crescere dell'erba / nelle fasce a terrazze / della Liguria più nascosta / tu che leggi negli occhi delle volpi di notte / Che cavaliere sono io / se ho perso tanto tempo / prima di entrare nel profondo del cuore / della valle del Nervia".

L'aspetto e le dimensioni attuali sono quelle di fine Cinquecento, con il nucleo centrale, quello più antico, del due-trecento.

Il Borgo presenta uno schema urbanistico medievale di enorme interesse, sia per la sua ottima conservazione, sia per la sua struttura mista, formata dal settore centrale avvolgente o a gironi, attorno al Castello, disposto a semicerchio, circondato dall'anello pianeggiante dell'antico *Carugio Cian* (vicolo piano) e dai due agglomerati di cresta ubicati sugli opposti versanti della dorsale; questi sono attraversati verso ovest da via Castello e via degli Angeli con la porta medievale perfettamente conservata di *Cousutàn* (del fondo) e verso est da via Cavour.

Altre due porte medievali che delimitano l'antico cerchio di fortificazioni murarie, si trovano rispettivamente ubicate l'una, *porta Cutrùn*, ai piedi dell'attuale muraglione di sostegno del Castello, all'inizio del tratto settentrionale di via Martiri, l'altra sempre in via Martiri, ma nel versante opposto, detta *porta deu Carugiù Cìan*, completa dei suoi cardini di pietra. Questa reca impressa sulle pietre del piedritto

sinistro, la frase scolpita "1764 fame ubique" (fame ovunque), che ricorda un drammatico periodo di carestia. Punto focale dell'abitato è la grande piazza.

La ripidità dei versanti ha imposto la costruzione di erte e strette scalinate, sostituite da rampe a gradoni per collegare i vicoli a gironi concentrici; i frequenti passaggi coperti che uniscono le facciate opposte delle case, le frequenti piazzette, gli scorci panoramici sui valloni assolati che lo circondano fanno della visita una piacevole passeggiata nella storia e nel verde.

Il visitatore sarà colpito soprattutto dal fascino medievale del Borgo, dalle case di pietra affacciate sui vicoli dall'andamento irregolare, dalle ripidissime e buie scalinate trasversali, dagli scorci fioriti e dalle tante piante che abbelliscono le scalinate esterne di accesso alle abitazioni.

Quello in cui ci si immerge è un mondo fuori dal tempo, antico e immutato nei secoli, che quasi incredibilmente viene offerto alla nostra curiosità ma anche al nostro rispetto.

I prodotti tipici

La campagna di Apricale è ricoperta da estesi **uliveti** di cultivar taggiasca, varietà quasi esclusiva della provincia di Imperia. Dalle sue olive si ottiene l'ingrediente principe della cucina apricalese, un eccellente **olio extravergine** di colore dorato, velato, di **sapore fruttato dolce** e corposo con retrogusto vellutato di mandorla e acidità massima inferiore allo 0,5%. La superficie interessata dalla produzione non supera i 300 ettari e per la qualità del prodotto Apricale fa parte dell'Associazione delle **Città dell'olio**. Nei negozi di Apricale si possono acquistare anche i vari derivati dell'olio extravergine di oliva (pasta o pate di olive – foto sotto -, olive in salamoia, verdure sott'olio), oltre al **pesto** e al **miele di acacia** o di **castagno**.



I piatti tipici

Diversi piatti oggi vengono considerati antipasti, rappresentavano un tempo un **piatto unico** da consumare accompagnato da pane e, nei casi più fortunati, da **pomodori e fichi**. Prelibata e molto comune la **torta verde** cotta nella teglia, ottenuta da verdure di stagione grattugiate o tagliate fini con uova, parmigiano e prezzemolo, e racchiuse in un involucri di pasta sfoglia a più strati abbondantemente oliati. La **machetusa** è una specie di pizza cotta al forno, ricoperta di **machetu** (pasta di acciughe) con aggiunta di pomodori e pelati, cipolla e olive in salamoia; la **sardenaira** viene invece ricoperta da pomodoro e sardine. La **focaccia**, specialità della costa

savonese e genovese, ad Apricale viene condita con cipolla a fettine o con foglie di salvia. In estate il piatto principe è il **condiglione**, fresca insalata di pomodori e verdure di stagione affettate (cipolla, peperoni, cetrioli, basilico, gambi di sedano) arricchita con acciughe salate e olive in salamoia, e naturalmente condita con sale e olio extravergine di oliva. Le salse sono capeggiate dal **pesto**, emblema della cucina ligure ottenuto pestando nel mortaio di marmo foglie di basilico, aglio, formaggio parmigiano o pecorino, qualche pinolo e olio extravergine d'oliva; di uso comune anche la salsa di pomodori e la salsa di noci. Tra i primi piatti da segnalare il **minestrone** di verdure (patate, fagioli, pomodori pelati e verdure di stagione tagliate a pezzetti). Con la pasta fatta in casa si ottengono squisite **tagliatelle**, **ravioli** (in prevalenza ripieni di borragine), **gnocchi**. I secondi piatti di carni si aprono con il **coniglio alla ligure** tagliato a tocchetti e rosolato nell'olio in una casseruola di terracotta, con aggiunta di cipolla tritata, aglio ed erbe aromatiche e ricoperto di vino rosso, infine cosparso di olive in salamoia al termine della cottura.

Un'antica ricetta locale è quella del **coniglio bruscau** (bruciato). L'animale, cui è stato bruciato tutto il pelo sulla fiamma, viene accuratamente lavato con il sapone di Marsiglia e risciacquato, quindi tagliato a pezzi e il giorno dopo rosolato con la sua pelle insieme a due cipolle, una testa d'aglio, un mazzetto di timo, rosmarino e alloro, mezzo litro di Rossese, una manciata di olive salate olio e sale; dopo tre quarti d'ora vengono aggiunti un pomodoro a tocchetti ben maturo e una padellata di patate cotte a parte. Comuni sono la **cima di vitello** ripiena, piatto di origine genovese, l'agnello in fricassea, la capra e fagioli, il pollo alla Rivierasca, con pomodori pelati, olive e aglio e un trito di prezzemolo, basilico e capperi. I beròudi sono budella di pecora o di vitello ripiene del sangue dell'animale, con aggiunta di verdure tritate, formaggio e riso cotte in acqua salata e servite calde.

I secondi di pesce comprendono la **frittata di gianchetti** (bianchetti, gli avannotti di pesce azzurro), le **frittelle di baccalà**, lo **stoccafisso in brandacujùn**. Quest'ultimo è una deliziosa **crema di stoccafisso**, piatto di origine marinara, lavorato in una casseruola di terracotta con patate e cipolle tagliate a pezzi e un tritato di prezzemolo sbattuto a lungo con aglio, sale, pepe, succo di limone e olio d'oliva. In passato l'incaricato dell'operazione era solito tenere la casseruola fra le gambe per agitare (**brandàr**) e amalgamare meglio gli ingredienti, con il conseguente movimento delle sue parti basse (**cujùn**). Lo stoccafisso alla defisieira (alla moda dei trantoiani) veniva pestato senza bagnarlo sino a ridurlo in filamenti; messo in una casseruola con olio nuovo difrantoio, cipolla, patate e altre verdure, veniva cotto per 6-8 ore sul fuoco del "**flàmegu**", il residuo della frangitura delle olive.

A causa della scomparsa della pastorizia il contributo dei formaggi locali è oggi ininfluente; dai pascoli delle Alpi Liguri proviene però il **brussu**, latte di capra cagliato, salato e stagionato, dal sapore molto forte, di solito spalmato sul pane e servito come appetitoso antipasto. I **dolci** comprendono la gloria di Apricale, le **pansarole**, **frittelle dolci** (foto sotto) cui è dedicata la sagra della prima o seconda domenica di settembre che vengono servite insieme allo **zabaione caldo**, i **buéti**, filoncini dolci cotti nel forno, ed infine le **cubaite**, dolce formato da nocciole amalgamate e tenute insieme da miele di acacia o di castagno racchiuse tra due ostie.



Dove mangiamo ?

A CIASSA - Trattoria tipica nella piazza medievale - 18030 Apricale (IM) - Tel. 0184/208588 - Chiusura Mercoledì - LUGLIO e AGOSTO APERTO - Piatti tipici: antipasti alla ligure, ravioli di boraggine, coniglio al rossese, pansarole e zabaglione.

Ristorante "da Delio" - Ai piedi del carugio principale vi attende la veranda ed in estate la terrazza del che vi propone la sua cucina del territorio basata sui prodotti che la campagna circostante offre durante la varie stagioni: cucina ricca di sapori, profumi e color - Piazza Vittorio Veneto, 9 - 18030 Apricale (IM) Tel. 0184-20.80.08 - Sito: www.ristoranteapricale.it - e-mail: info@ristoranteapricale.it

LA CAPANNA DA BACI' - ANTICO RISTORANTE TIPICO - Leggenda e tradizione da sempre da gustare nei nuovi locali inaugurati a febbraio 2003, nel centro storico di uno dei Borghi più belli d'Italia. Cucina tipica del territorio, ampia carta dei vini, terrazza panoramica coperta in inverno e giardino degli orti per l'estate, balconi dell'amore per trascorrere indimenticabili momenti al chiaro di luna Chiuso Lunedì sera e Martedì. - via Roma 14/16 - 18030 Apricale (IM) - www.masterweb.it/capanna - www.BaciRistorante.it - tel. (0039) 0184 20.81.37 - fax (0039) 0184 20.99.77

Sagre e Manifestazioni da non perdere ...

18 giugno: Inizio Torneo di pallone elastico

dal 25 al 30 giugno: "Tradizione e sperimentazione al telaio"

1° luglio: "Arte per raccontare"

I diversi linguaggi dell'arte nell'atmosfera fiabesca del Castello

Festa religiosa con processione in località "Pian del Soglio"

8 luglio: San Luigi - Festa dei giovani - Processione ed esecuzione dell' "Infensus"

15 luglio: Festa del Carmine in Moudena

28 - 29 luglio: "Baracca, turacca e burattini"

Festival di teatro di figura e immagini

Dal 6 al 15 agosto: "E le stelle stanno a guardare..."

15 agosto: Festa dell'Assunta al Santuario della Madonna degli Angeli

8 settembre: Natività di Maria Vergine - Festa patronale con processione nei vicoli

9 settembre: 51° Sagra della "Pansarola"

24 dicembre: Falò in Piazza - Messa di Natale - Auguri intorno al fuoco

Dove sostare ...

Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :

Presente solo un piccolo e semplice parcheggio.

Camping / Agricampeggi nel Borgo e dintorni :

CAMPING DELLE ROSE - VIA PROVINCIALE - ISOLABONA (IM) - TEL. + 39 0184 208 130

Info Turistiche ...

Comune di Apricale - via Cavour,2 - 18030 Apricale (IM) - Tel. (+39) 0184 20.81.26 - Fax (+39) 0184 20.85.08

Amministrazione Pubblica: apricale@apricale.org

Per qualsiasi richiesta di informazioni : info@apricale.org

Fonti ...

Borghi d'Italia – Comune di Apricale.

