

LE CITTÀ DELL'OLIO

Chiusavecchia (IM)

Non è insensato pensare che Chiusavecchia sia stata un caposaldo limitaneo bizantino. Una "chiusa" nel luogo più stretto dove le valli dell'Impero e del Maro si congiungono. Un esempio simile lo abbiamo anche in Cisano (un tempo Clusanum) anch'esso posto alla confluenza delle valli Neva e Pennavaira. In ambo i casi la chiusa era a guardia della direttrice viaria verso il Piemonte. Un'ipotesi suffragata anche dalla collocazione dei borghi: Torria, Chiusanico e Lucinasco formano una linea trasversale sulla valle. Nel basso medioevo Chiusavecchia era, per questi paesi, il centro industriale e commerciale di fondovalle; ciò grazie alla collocazione lungo l'Impero, che permise lo sfruttamento dell'energia idraulica. Olivastri e Sarola sono le due ville di Chiusavecchia; nuclei agricoli, sviluppatasi dopo il XV secolo con la coltivazione intensiva dell'ulivo. I due borghi trassero vantaggio anche dalla posizione lungo la principale via di collegamento alla strada Marencia, che risale il crinale occidentale della valle Impero. Il benessere portato dal commercio e dalla produzione dell'olio, tra il XVI e il XIX secolo, è visibile nelle chiese, simboli della collettività. All'inizio del XVI secolo fu ristrutturato a Chiusavecchia il santuario della Madonna dell'Uliveto, pochi decenni dopo fu ricostruita la Chiesa di San Vincenzo a Sarola, dove oggi si può ammirare una tela del Borzone - pittore genovese del XVI secolo - che ritrae, con insolita iconografia, Cristo e S. Caterina da Siena. Nei secoli successivi furono ammodernate, in forma barocca, la parrocchiale di Olivastri e la parrocchiale di San Biagio, dove è conservato uno dei più imponenti crocifissi della Liguria occidentale, collocabile fra XV e XVI secolo. La religiosità e la vita sociale si coniugano in valle Impero nelle numerose compagnie e confraternite. A Cesio e Sarola si svolge ancora la "Cena Domini", Il Pasto del Giovedì Santo; un evento particolarmente amato. Per gli uomini di Sarola è un incontro conviviale, arricchito con particolari piatti della cucina locale, dalle ricette gelosamente custodite. Il merluzzo e le acciughe, cucinate e servite dalle donne, che non possono partecipare al Pasto, dominano in quell'occasione sulla tavola; cibi usuali che da qui transitavano lungo la Via del Sale per raggiungere la pianura padana. Ancor oggi a Chiusavecchia si confezionano e si commercializzano acciughe conservate nell'eccezionale olio extra vergine d'oliva della valle Impero. La vecchia Chiusa, baricentro della valle, si propone oggi, con il Mulino di Roccanegra, o gumbu de Chilotto, ideato dallo scrivente con gli architetti Ilvo Calzia e Riccardo Torello, quale luogo aggregante dei piccoli produttori. Sarà una "vetrina sul territorio", punto di riferimento e d'incontro per gli amanti del gusto e dei profumi mediterranei, un'opera voluta dalla Comunità Montana dell'Ulivo, per promuovere, con i prodotti locali, un patrimonio ambientale e culturale ancora sconosciuto ai più.



Come raggiungere

IN AUTO

Per raggiungere Chiusavecchia, è necessario imboccare, da Imperia Oneglia, la statale 28 (SS28) in direzione Piemonte. Fatti circa 13 km (nei quali oltrepasseremo esternamente il paese di Pontedassio tramite gallerie di nuova costruzione) giungeremo a destinazione.



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

