

La “Tira” di Cairo Montenotte

Un tempo chiamata “la Regina delle Langhe”, Cairo Montenotte è un borgo medioevale dell’entroterra Savonese, situato sulla sponda sinistra della Bormida di Spigno. Le vestigia del castello dei Del Carretto ne costituiscono uno sfondo suggestivo. Comune un tempo principalmente agricolo, fu oggetto, nel corso degli anni di numerose invasioni barbariche e fu proprio a cavallo tra il ‘700 e l’800, durante la presenza delle truppe Napoleoniche che, secondo la leggenda, nacque la favolosa “Tira”. Esistono testimonianze storiche che la “Tira” abbia fatto parte della tradizione gastronomica locale ma ai Cairesi piace appagarsi della leggenda secondo la quale essa sarebbe nata in casa di un umile contadino cairese di nome “Gepin” in modo del tutto fortuito e come molte grandi scoperte quasi “per sbaglio”

La leggenda

Si racconta che le truppe Napoleoniche, le quali dopo le battaglie della campagna d’Italia della fine del ‘700 avevano gettato le basi per la conquista dei primi territori Italici proprio nelle nostre valli, imperversassero nelle campagne alla ricerca di cibo. Gepin, ignaro delle scorrerie, aveva ucciso il maiale e dopo la lavorazione delle carni si accingeva a insaccarle per garantirne la conservazione nei mesi successivi, ma mentre era intento nell’operazione, vide i soldati avanzare verso la sua dimora.

Velocemente Gepin nascose la carne nel posto più vicino e a portata di mano: la madia. I soldati a caccia di cibo e riposo si fermarono nella cascina, e consumato il poco cibo trovato, si abbandonarono a un agognato riposo e dopo alcune ore ripartirono. Gepin corse allora a recuperare la carne, ma nella madia non c’era più: era sparita. La farina, che impastata con acqua e lievito riposava nella madia aveva avvolto completamente la carne e non era più possibile separare l’una dall’altra. Troppo prezioso il cibo per potersi permettere di sprecarlo ed allora Gepin decise di farne delle pagnottelle che, una volta cotte nel forno, divennero le succulenti “Tire”.

La ricetta

Ingredienti:

- kg. 1 di farina di grano tenero “0” oppure “00”;
- sale marino (meglio se grosso) mediamente g.20 (da min. 15 a max 25 a seconda del grado di salatura della salsiccia);
- lievito di birra mediamente g.25 (da min. 15 a max 40 a seconda della temperatura e/o della stagione);
- salsiccia di maiale privata della pelle o pasta di salsiccia pronta per l’insaccatura (sale per Kg di impasto da 20 a 25 grammi – pepe circa il 10% del sale – noce moscata q.b. per aromatizzare);
- olio di oliva preferibilmente della Riviera Ligure;
- acqua potabile (meglio se di fonte o comunque declorata).

Ingredienti facoltativi

- g. 250 di patate lessate ridotte in poltiglia;
- strutto di suino q.b.;
- malto q.b.;
- zucchero un pizzico.

Preparazione:

Preparare un impasto con tutti gli ingredienti obbligatori e con quelli facoltativi ritenuti opportuni ad eccezione della salsiccia. Ottenuto un impasto morbido, liscio ed omogeneo lasciarlo lievitare curando (specie nella stagione calda e secca) che non formi crosta usando a tal fine mezzi idonei (umidificando l’ambiente, ricoprendolo con canovaccio inumidito etc). Il tempo di lievitazione è una variabile dipendente da vari parametri tra cui la temperatura e l’umidità rappresentano i più determinanti. Per questa ragione occorre lasciare lievitare l’impasto da un circa un’ora a poco più di due ore. A lievitazione avvenuta stendere assottigliandole piccole porzioni di impasto, posarvi sopra la salsiccia e richiuderle completamente saldando i lembi (cucitura) così da ottenere la “TIRA” un panetto oblungo simile ad una banana dritta. Posare in teglia con la cucitura della pasta a contatto del fondo e lasciare riposare almeno un quarto d’ora. (Porre le tire non troppo vicine una all’altra per evitare che crescendo durante la cottura possano arrivare a toccarsi). Appena pronte da infornare porre in forno “a pane” circa 220°- 240° C. per circa 15/20 minuti. Sfornare ed assaporare ancora calda evitando di ustionarsi la bocca.

La Sagra

La Sagra della Tira, è nata negli anni '70 per opera di alcuni panettieri ed allevatori di Cairo Montenotte, si svolge ogni anno, nel secondo fine settimana di luglio ed è organizzata dalla locale Pro Loco Città di Cairo Montenotte in piazza della Vittoria adiacente l'attraente "Centro Storico", sovrastata dai ruderi, ricchi di storia e di mistero del "Castello dei Del Carretto".