

La Vetrina del Gusto

GASTRONOMIA DA ROMANZO

Profumo di focaccia fragranza di Liguria

di MARCO DELPINO

«La focaccia è cibo di povera gente, ma è cibo che ha una sua eleganza e sa trovare nelle diverse funzioni e soprattutto nella grazia e nella perizia della cottura la sua salvezza». Così l'austero critico letterario Carlo Bo definiva, in un suo scritto, la focaccia ligure. Ogni mattina, quando l'alba colora a poco a poco le luci del giorno, nelle vie e nelle borgate dei paesi di Liguria una luce inonda, prima d'ogni altra, una strada: quella della bottega di un fornaio. Ma, prima ancora e più veloce della luce, è l'inconfondibile profumo - morbido e penetrante della focaccia - a raggiungere il viandante. La focaccia, dunque, protagonista e compagna di un arco di mattinata in Liguria. Il suo profumo è un richiamo allusivo, invitante, che vince persino l'odore di mare che, sventagliando, attraversa vicoli e carrugi.

Un prodotto "storico", quello della focaccia, che alimenta da generazioni i ricettivi stomaci della gente di questa terra a forma di falce di luna. Ma un alimento invitante, amato e gradito anche da altre popolazioni, che diventa una vera e propria credenziale della tradizione gastronomica di questa regione. Quando il fornaio ne taglia calde porzioni, un sorriso compiaciuto illumina il volto dell'acquirente. Poi, per quasi tutta la mattina, la focaccia continua a passare dal banco del forno alle mani non sazie, alle sporte delle donne, ferme a chiacchierare accanto ai banchi del mercato, lungo le strade, davanti ai portoni di casa, sui pianerottoli, in cima alle ripide scale dei borghi marinai, negli ampi atri dei palazzi. Lo "scrittore del mare" Vittorio G. Rossi, che era un buongustaio e che amava i cibi genuini e saporiti, in un suo libro e in molti articoli ebbe occasione di esaltare la tradizione culinaria della Liguria, con particolare riferimento alla focaccia, caratteristica di questi luoghi. Rossi, divenuto famoso come inviato di guerra per il Corriere della Sera, confidava con gusto il fatto che il suo fornaio potesse avere una parte importante nella sua vita spirituale, più di tanti libri che aveva letti e che non gli avevano dato niente, che erano rimasti libri, che - diceva - «non sono riusciti a diventare me». La focaccia, infatti, ogni mattina è come una cosa nuova, ma al tempo stesso è la riscoperta di



LE TIPICHE FRAGRANTI FOCACCE LIGURI

un qualcosa che sa di antico, di una conquista acquisita, pari a una donna che si ama. Una focaccia, è il caso di dire, che non ha niente a che fare con le pur gustose e genuine pizze cosparse di condimenti, perché è semplice come l'acqua di sorgente. Impastata con farina sale e olio, è cotta nel forno su una lamiera di ferro rettangolare ed ha lo spessore di un dito mignolo, anche meno. Prima di infornarla, con le punte delle quattro dita lunghe di una mano e le quattro dell'altra, il fornaio la copre di buchi, che cosparge poi d'olio di oliva. Rossi aggiungeva: «come le lacrime di un pianto. Ma è un pianto di gioia». Il consiglio dello scrittore ligure era quello di gustarla in assoluta solitudine, ma di mangiarla calda, appena esce dal forno, quando ancora brucia le mani. È allora che la focaccia conserva tutta la sua fragranza, la sua salute, il suo calore, mentre la carta porosa che avvolge il prodigioso rettangolo si imbeve subito di olio. «Bisogna mangiarla camminando lentamente, come se si pensasse alla fondazione del mondo - ammoniva Rossi - E invece non si deve pensare a niente: solo alla focaccia che si sta mangiando».

Se poi si è in vista del mare, meglio ancora, perché la focaccia si condisce anche di salmastro. La conclusione di Rossi era di natura psicologica, come a dire che un pezzo di focaccia al giorno possa togliere il medico di turno: «Un etto e mezzo di focaccia può sostituire nella storia d'un uomo molte cose spirituali». Almeno a quell'ora del giorno. E quando la mattinata si srotola veloce verso la fine, dai forni assiepati di gente, l'odore morbido e pastoso dell'ultima "informata" si mescola con quello del pane, e così disciolto se ne va per le strade a rincorrere, con lo scampanio del mezzogiorno, coloro che si affrettano a raggiungere casa. L'indomani, l'alba ci ritroverà ancora su quella strada a rincorrere il profumo di un'emozione.

La Vetrina del Gusto

GASTRONOMIA DA ROMANZO

Si scrive basilico si pronuncia Liguria

di MARCO DELPINO

C'è un particolare elemento che lega la cucina di Liguria al ricordo di questa regione: il *basilico*, un'erba dal profumo inimitabile e dal sapore eccezionale, una pianta esclusivamente ligure, perché chi tenta di trapiantarla fuori dal territorio regionale ottiene semplicemente una specie dal sapore diverso. E tutto questo assume quasi il fascino d'un mistero. Il basilico, in Liguria, serve soprattutto a fare il *pésto*, che è una delle salse più squisite del mondo, oltre che (per dirla alla genovese) una delle più economiche, anche se costa molta fatica, ma non richiede neppure l'uso del gas.

Il *pésto*, dunque, o battuto alla genovese, è - per dirla con le parole dello scrittore savonese *Alessandro Varaldo* - un classico ed inimitabile condimento: «una specie di *toccasana*, il cui nome, narrava un vecchio lupo di mare che comandava un *piroscafo d'emigranti al tempo dell'Oceano* di *Edmondo De Amicis*, *acquietò come per incanto una rivolta a bordo*». Una storia come un'altra, quella di Varaldo, per spiegare che se l'olio può vincere il mare, il *pésto* vince sicuramente la musoneria. E, su questa salsa, proprio di recente e a muso duro, si è combattuta (e in parte vinta) una battaglia addirittura europea per il marchio di origine protetta.

Ma cos'è il *pésto*? Se ne chiedete la ricetta ad una massaia, ve la dirà con un sorriso enigmatico. Il "segreto", però, è questo: occorre uno spicchio d'aglio, molto basilico (qualcuno aggiunge anche l'"erba persa" o maggiorana), il formaggio sardo, un bel mortaio di marmo per il battuto e dell'olio extravergine (sempre ligure, possibilmente) per discioglierlo. Ma la massaia vi soggiungerà mefistofelicamente: «In quanto alle dosi, si regoli da sé, e che la Provvidenza l'assisti».



PASTA AL PÉSTO E INGREDIENTI NECESSARI PER FARE LA SALSA

Perché per fare un buon *pésto*, bisogna nascerci, come si nasce poeti! Oltre a condire la pasta fatta in casa, specialità nella quale eccellono le massaie liguri, il *pésto* serve per ogni ben di Dio. Persino per le paste *da marmitta* (vermicelli, trine, tagliatelle, fettuccine, mostaccioli e simili), a cui la tipica salsa ligure può essere aggiunta in ultimo, pochi minuti prima di "minestrare", quando cioè la pasta è quasi cotta. Ciò che fa la diversità tra quella ligure e le altre cucine, non è, quindi, la magrezza e la vegetarianità, ma il "pésto", che è la bandiera distintiva della cucina ligure, perché poche cose danno il senso della Liguria come lo dà il "pésto".

Quando, infatti, si sente l'odore aspro e animoso di questa salsa, in qualsiasi luogo della terra e dei mari questo avvenga, non c'è possibilità di confusione: quello è odore di Liguria. Ma, per ottemperare alla ricetta classica, il basilico non va affatto triturato nel frullatore, ma pestato nel mortaio di marmo col pesante pestello di legno. Lo "scrittore del mare" (inviato di punta del "Corriere della Sera" degli anni Cinquanta e Sessanta) *Vittorio G. Rossi* metteva "ko" tutti i più esperti gastronomi quando sentenziava che il *pésto* «è una salsa da combattimento, capace a rimettere in piedi anche un morto». Una salsa gallica che sa d'aglio. Un po' come il dialetto.