

Presentazione

Una volta tanto il titolo di un libro non è un richiamo generico di area culturale o un segnale per interessare il pubblico: Paolo Lingua ha intitolato questa opera “La cucina dei Genovesi” e non “La cucina di Genova” per una ragione precisa. Il nome di una città evoca normalmente un territorio, oltre che una popolazione, un rapporto economico, sociale e anche gastronomico con quello che una volta si chiamava “contado”: così è per Torino, per Milano, per Napoli, perfino per Venezia. Fatto è che Genova consiste praticamente di costruzioni di abitanti, non c'è contado e il territorio viene, se tecnicamente territorio genovese può definirsi parte della Liguria, molto avanti nei secoli. Così i Genovesi, in quanto importatori di cose e di idee, in quanto monopolisti di alcuni elementi, in quanto gestori di una particolare economia gastronomica legata a traffici e mercati lontani, sono i primi ingredienti della propria cucina, per così dire; una cucina che quasi nulla deve a una situazione naturale e quasi tutto a chi la pensa e la vive.

Oggi si parla molto di storiografia braudeliana, che si basa sull'analisi dei dati sempre creduti minori della realtà quotidiana, dalla micro-economia familiare alla farmacopea, dai libri di spesa per la cucina ai registri parrocchiali, per far quadrare i conti della “grande storia”, quella militare e diplomatica: questo libro di Paolo Lingua ne è un notevole esempio perché la storia di Genova vi è raccontata attraverso l'evoluzione della cucina in modo esauriente e anche affascinante. Le stive delle galee di Andrea Doria, se così mi è consentito esprimermi, i fondaci e i commerci che ne pagavano le spese, insomma, sono almeno altrettanto avventurosi che le batterie di cannoni, gli arrembaggi e le vittorie di mare. Tutto quello che i Genovesi hanno messo in tavola nei secoli, con l'eccezione di un poco di erbe e di olio prodotto dalle scoscese vallette tra le case ai margini della città, viene da lontano e porta con sé il profumo di altri mondi: così è della pasta, del baccalà, della dolceria, perfino del pesto.

Genova, in cucina come in altri campi, sfida l'ovvio: è una città di mare che pesca pochissimo, non si sforza di crearsi un territorio ma di accumulare denaro per comprare, in Crimea o in Portogallo, quello che serve, mette in tavola grandi vini di regioni lontane e tratta i faticosi prodotti delle proprie "terrazze" come divertenti curiosità enologiche.

E questo libro la racconta benissimo, facendo scaturire l'atto della cucina, la ricetta, il dosaggio, le variazioni sul tema, da una ricerca che pare svuotare per piagge e per genti come i racconti di Otello e poi torna, rinforzata e insaporita, alla casseruola. Davvero un modello di come si dovrebbe oggi parlare di cucina territoriale.

Marco Guarnaschelli Gotti, 1989