



Il libro

La favola delle acciughe Storie, ricette e racconti intorno al pesce turchino

MARCO FERRARI

Bentornata regina della tavola: Salvatore Marchese, scrittore, giornalista ed enogastronomo di Castelnuovo Magra, antesignano della buona cucina, rimanda in libreria un'edizione corretta e riveduta del suo libro migliore, "Acciuga regina: storie e ricette di un pesce turchino" (pagine 330, euro 17,50) per Tarka, nuova sigla dell'editore Franco Muzzio che ha messo

radici in Lunigiana. Non solo un libro di ricette ma anche di racconti: la prima cena futurista, gli acciugai della Val Maira, le acciughe di Michelangelo e quelle dei Malavoglia, il museo delle acciughe di Celle Macra e le acciughe secondo Alexandre Dumas, dalla fiaba della principessa Dolim ai filetti di Escoffier. Protagonista sempre lei: la regina

del pesce azzurro. Un percorso storico, dall'importanza del garum nella cucina dell'antica Roma al pronunciato sapore della colatura di alici di Cetara, in provincia di Salerno; dall'allegria convivialità del rito della bagna cauda, tuttora presente nelle Langhe e nel Monferrato al cappon magro. E per tutti vale il prezioso suggerimento di Filippo Tommaso Marinetti e Fillia il libro

La pesca delle acciughe

Il pesce azzurro per eccellenza, amato e trattato dalla cucina ligure, è il protagonista assoluto del volume di Salvatore Marchese

Un percorso storico dall'importanza del 'garum' nella cucina dell'antica Roma al pronunciato sapore della colatura di alici di Cetara

"La cucina futurista": "Per ascoltare meglio la Nona Sinfonia di Beethoven è preferibile mangiare datteri ripieni di acciughe". Nell'intreccio tra cucina e cultura, l'autore riscrive le ricette seguendo l'ufficialità delle ricerche storiche, sempre eseguite con puntuali riferimenti bibliografici e soprattutto un corposo apparato di notizie dell'immenso patrimonio storico ed etnico della Liguria e di altri territori interessati dalla cultura di questo prodotto ittico, dalla cattura alla salagione, dalla cucina alla degustazione. Un singolare libro di cucina che diventa una sorta di diario di frequenti viaggi di lavoro nelle diverse regioni italiane dove questo pesce azzurro trova estrose forme culinarie: con l'insalata verde e il ragù di olive, con i carciofi e i funghi, con le tagliatelle e i peperoni. Tra coste alpeggi, vigne e locali tipici l'autore incontra persone che raccontano il percorso di questo pesce diventato basilare nella cucina della penisola, non solo in riva al mare. Non manca il parere di Pellegrino Artusi e la sua veste "turchinaccia" all'acciuga e soprattutto quello di Gaspare Delle Piane, superiore generale dei Padri Minimi di San Francesco da Paola che nel 1880 a Genova diede alla stampa la "Cucina di strettissimo magro", un ricettario molto originale per l'epoca per l'assenza di ingredienti di origine animale. Il frate genovese, proveniente da una facoltosa famiglia, escludendo carne, uova e burro, rimandava ogni rimedio al pesce, in particolare all'acciuga salata. Per Marchese si tratta di una sorta di autobiografia pensata e ideata nei paesaggi delle Cinque Terre, un regno di questo pesce dal dorso di un bel colore azzurro metallico. Il libro è illustrato dal pittore Francesco Musante, capace di trasformare il territorio ligure in un teatrino di cieli ricolmi di lune e stelle e il paesaggio delle Cinque Terre in una favola, come la bella copertina ispirata a Vernazza.