



Cucine del Territorio

“cucine del territorio”

volumi già pubblicati:

- La cucina ampezzana*, di Rachele Padovan
La cucina aretina, di Guido Gianni
La cucina bresciana, di Marino Marini
La cucina dei Genovesi, di Paolo Lingua
La cucina dei milanesi, di Marco Guarnaschelli Gotti
La cucina del Montefeltro, di Graziano Pozzetto
La cucina del Parco del Delta, di Graziano Pozzetto
La cucina del Piemonte collinare e vignaiolo, di Giovanni Gorla
La cucina della Carnia, di Pietro Adami
La cucina della Terra di Bari, di Luigi Sada
La cucina della Tuscia, di Italo Arieti
La cucina delle Murge, di Maria Pignatelli Ferrante
La cucina delle Valli d'Aosta, di Salvatore Marchese
La cucina di Lunigiana, di Salvatore Marchese
La cucina ferrarese, di M. Alessandra Iori Galluzzi, N. Iori, M. Jannotta
La cucina fiorentina, di Aldo Santini
La cucina istriana, di Mady Fast
La cucina ligure di Levante, di Salvatore Marchese
La cucina livornese, di Aldo Santini
La cucina maremmana, di Aldo Santini
La cucina modenese, di Sandro Bellei
La cucina padovana, di Giuseppe Maffioli
La cucina piacentina, di Andrea Sinigaglia e Marino Marini
La cucina picena, di Beatrice Muzi e Allan Evans
La cucina reggiana, di M. Alessandra Iori Galluzzi e Narsete Iori
La cucina trapanese e delle isole, di Giacomo Pilati e Alba Allotta
La cucina trevigiana, di Giuseppe Maffioli
La cucina vicentina, di Giovanni Capnist e Anna Capnist Dolcetta
Le cucine di Parma, di Marino Marini
Le cucine di Romagna, di Graziano Pozzetto
Le cucine di Sardegna, di Nuccia Caredda
Mangiare triestino, di Mady Fast

Paolo Lingua

La cucina dei Genovesi

Presentazione di Marco Guarnaschelli Gotti

TARKA

La cucina dei Genovesi

di Paolo Lingua

Tutti i diritti sono riservati

Nuova edizione: dicembre 2017

© 2017 Tarka edizioni srl

Piazza Dante 2 - Mulazzo (MS)

www.tarka.it

Impaginazione ed editing: Monica Sala

ISBN 978-88-99898-19-9

Finito di stampare nel mese di dicembre 2017
presso Mediagraf SpA – Noventa Padovana (PD)

Indice

Presentazione di *Marco Guarnaschelli Gotti* VII

PARTE PRIMA

- Gastronomia di città 3
- Il primato della pasta 15
- Il vino: come e dove 23
- L'olio, un tiranno 33
- Il lusso degli aromi 39
- Un mistero: i pesci 47

PARTE SECONDA

- A tavola (e sulla tavola): tra Medioevo e Rinascimento 59
- Il “Settecento riformatore” 73
- La cucina degli Spinola 81
- La saga dei Romanengo 99

PARTE TERZA

- La codificazione (e la disputa) intorno alle due “Cuciniere” 119
- Ricettario comparato 129
- Antipasti 131
- Primi piatti 139
- Secondi piatti 165

Dolci 191

Congedo 201

Bibliografia 203

Indice analitico delle ricette 207

Indice alfabetico delle ricette 211

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 microeconomia 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

Parte prima

Gastronomia di città

A Genova s'addice l'aggettivo "diverso", perché è una città diversa, perché la sua gente è diversa, perché la sua storia è diversa rispetto al resto dell'Italia. È pur vero che quasi tutte quelle città italiane (che nel Medioevo e nel Rinascimento sino all'Unità si sono sviluppate come autonome *polis*) presentano aspetti peculiari tali da renderle assai differenti tra loro per cultura, civiltà e arte. Ed è ancora più vero che il nostro Paese si distingue dal resto dell'Europa per le profondissime differenze tra regione e regione, addirittura tra provincia e provincia, nella parlata, nelle abitudini di vita e persino nell'indole delle persone. Questo è avvenuto e avviene perché l'Italia ha geografia e clima assai poco omogenei e perché ha raggiunto (troppo) tardi la sua unificazione politica e amministrativa.

Così, sempre per restare all'Italia, gli elementi aggreganti per giungere a una dimensione di antropologia culturale omogenea, valida per tutto il territorio nazionale, sono stati sempre traumatici (drammatici e angoscianti), per non dire tali da suscitare stupefazione: le guerre "popolari" del Risorgimento (e ancor prima la vicenda napoleonica), le due guerre mondiali di questo secolo e, siamo alla storia d'oggi, i periodici popolari e "femminili", la televisione (ancor più della radio) e – *in progress* – la televisione "caricata" del sempre più aggressivo segno pubblicitario.

Pure, tra tanti assalti in crescendo, sopravvive un'Italia avvolta nei brandelli della sua calda casacca d'Arlecchino. Ma se le pezze appaiono ormai scolorite, quella che rappresenta Genova resiste tenace nei suoi toni squillanti, come fosse ancora fissata con il più puro allume di Tolfa, saldo e vecchio monopolio della Repubblica Marinara.

Dunque Genova spicca diversa nel diverso. Non solo nel senso spreghativo espresso da Dante. Non solo nel senso positivo descritto da storici come Roberto S. Lopez e Fernand Braudel. Piuttosto la sua "diversità" va intesa come intrinseca a una realtà che prima di estrinsecarsi nella Storia è già insita nella Geografia; che prima di manifestarsi nella Psicologia è già chiara nella Fisica e nella Geologia. Il "diverso" è il *genius loci*. Qui gli uomini, come nel mito greco-romano

di Damone e Pizia, dopo il Diluvio, rinascono dalle pietre troppo simili alle pietre. Per questo non sono contadini, perché altrimenti sarebbero nati, secondo un altro mito cosmogonico, dal fango o dalla creta. Sono generati dalle pietre, perciò sono da sempre cittadini, “demoni” urbani, perché in case di arenaria, porfido e ardesia sono stati generati, né hanno memoria amniotica di legno, frasche o paglia.

Genova non ha mai avuto alle proprie spalle una pianura fertile né campi ben coltivati, né dolci colline; Napoli e Palermo, che pure sono città sul mare che digradano a riva con scoscese montagne alle spalle, dispongono di rigogliosi hinterland agricoli.

Ma le montagne di Genova sono particolarmente impervie e hanno pendenze ardite. La “fascia” litorale si esaurisce in un paio di chilometri. La città è stata perciò costruita dai suoi abitanti con fatica, con soluzioni audaci, anche in epoca remota. L'abitato s'è adattato all'orografia, assecondando gole, pendenze, promontori, prode, vallette dove scorrono rivi di portata stagionale. Genova era un porto naturale (si fa un po' di fatica a identificarlo, oggi) costituito dal promontorio delle colline di Sarzano e Carignano che scendevano a coltello sino allo sperone costituito oggi dal Molo Vecchio a far ansa dove si specchiano le acque limacciose del Mandraccio e delle calate che digradano verso la Darsena. Questo è il porto a Levante. A Ponente, ecco un altro promontorio (che ancora oggi è rimasto tale nella toponomastica) che si stacca dal colle degli Angeli (corruzione di “Langenses”, una tribù ligure preromana) per incunearsi in mare sino al Capo di Faro, la roccia dove venne realizzata prima del Mille una torre d'avvistamento, quella che oggi, nella versione definitiva cinquecentesca, è la Lanterna.

Alle spalle di questo arco, che via via nei secoli si sarebbe riempito di insediamenti abitativi, si aprono due sole, anguste valli, degne di qualche considerazione geo-economica (e agricola): Polcevera (a Ponente) e Bisagno (a Levante). Alla rinfusa, sin da epoche remote, in questi oscuri budelli, lungo i due torrenti secchi nella buona stagione e gonfi al disgelo di primavera, si ricostruiscono le scarse estensioni agricole di Genova: orti e viti, qualche raro ulivo, un po' di bosco ceduo per la legna del focolare, sparute piante da frutto. D'un balzo, sulla montagna, fichi anemici, uva che matura tardi per l'umidità e perché il sole si insinua a fatica per quelle pendici impervie e, già sui 700-1000 metri dei passi, le giogaie che portano alla Padania, per

pochi itinerari obbligati. Lassù i monti ospitano l'unica abbondante ricchezza della terra ligure, la castagna, insufficiente rimedio alle ricorrenti carestie.

La produzione autoctona, cui forse sarebbe giusto aggiungere animali da cortile *à côté* degli orti e limitate "isole" (per lo più legate a piccole aziende familiari) di allevamento di ovini, bovini e maiali, molto probabilmente bastava in epoca romana e nei primi secoli delle invasioni barbariche a soddisfare le richieste della scarsa popolazione. Genova, così come s'era verificato nelle Guerre Puniche (in particolare la Seconda), era un "approdo", non un porto. Le tribù – Langenses, Genuates, Tigullii – sia di stirpe ligure, sia di stirpe celtica, vivevano nell'entroterra, povere e libere, in – condizioni arretrate, chiuse in un sistema autarchico. Ma ecco che, ai tempi della guerra bizantino-gotica e poi ancora durante il dominio dei Longobardi (prima del blitz distruttivo e letale di Rotari), la città, "enclave" dell'Impero d'Oriente e asse d'un sistema strategico che la collegava con Luni, altra base per le navi di Costantinopoli, diventa porto – scalo fortificato – militare, poi, per la necessità di disporre approvvigionamenti, anche piccolo emporio. È il primo "assaggio" d'un assetto che s'imporrà trecento anni dopo alla fine dell'Alto Medioevo!

I Liguri scendono in città. Genova è già sede viscontile, sottomessa al Marchese Obertengo che risiede in Lunigiana: il suo destino si delinea. Quando sparisce il *vicecomes* e si afferma la gestione dei Consoli e del Podestà la sua condizione politica (ma anche il suo costume, la mentalità della sua gente) è segnata.

Genova nasce città non tanto per un fenomeno di agglomerazione di realtà feudali e di contado dall'"esterno". Si realizza invece città, avvolgendosi su se stessa, come fa il baco da seta nel bozzolo. Le risorse non vengono alla nuova realtà politica dalla campagna o dai monti: sono conquistate, apprese e modificate dopo che sono state individuate in altre terre, al di là del mare. I Genovesi hanno scarsi, inconsistenti ricordi e fragili radici che li legano al loro contado. Genova ha subito, automaticamente, una cultura urbana. I suoi cittadini non hanno il tempo di seminare e raccogliere, modificando una terra già di per sé arida e avara.

Alla vigilia delle Crociate, quando Genova è lo sbocco commerciale e strategico al mare della Padania e di Milano, quando l'abitato va verso i trentamila abitanti, è fin troppo ovvio che gli orti del Bisagno e del Polcevera non bastano a sfamare la popolazione. Il piccolo

Stato ha comunque una sua struttura annonaria. Ci sono i singoli mercanti-pirati, prossimi a diventare banchieri, che commerciano in proprio. E c'è il magistrato dell'annona che si preoccupa dei magazzini, dei granai, delle riserve, dell'approvvigionamento. Le strade dell'entroterra sono impervie, sono carovaniere infestate da briganti, sovente d'inverno impraticabili per il fango e la neve. La litoranea non esiste. Chi vuol viaggiare a piedi o con il mulo si deve arrampicare lungo le franose *corniches*.

Le Riviere, primi possedimenti del nuovo Stato marinaro, sono più facilmente raggiungibili via mare. Dal mare possono arrivare massicce partite di derrate, assai meno costose e in tempi stretti, uragani e pirati permettendo.

Ecco quindi come si dipana anche una storia gastronomica basata sulle tecniche conserviere, sul monopolio abilmente acquisito del frumento, sullo sfruttamento autarchico dell'olio e degli agrumi (prodotti "nobili" della terra e ottime merci di scambio), nonché sul più fantasioso e spregiudicato import-export, legato ai terminal commerciali d'Oriente e d'Occidente. Sì, perché anche questo va detto: mentre Venezia concentrava i suoi interessi solo sull'Oriente, Genova non trascurava i rapporti con il mondo del Mediterraneo Occidentale: i regni spagnoli d'Aragona, di Castiglia, degli Arabi di Granada; frequentava le carovaniere della Tunisia, dell'Algeria, del Marocco; arrivava sino a Lisbona. Questa politica della porta aperta a Occidente avrebbe salvato Genova dalla grande crisi della caduta di Costantinopoli e avrebbe, indirettamente, aperto la strada all'impresa di Cristoforo Colombo.

Su questa dimensione civica e politica (ma soprattutto economico-commerciale *in progress* e in evoluzione dinamica) si modella perciò anche il costume alimentare. L'elemento autoctono-agrario, limitato a poche voci (prodotti d'orto, fichi – freschi, seccati e ridotti a farina – castagne – fresche, seccate, ridotte a farina –, olio, pesci ma in modesta misura e solo salati), viene perciò esaltato dall'arrivo di alimenti d'importazione. Questi ultimi sono perciò costosi, difficili da reperire e fatti giungere in condizioni di rischio, con la precisa esigenza organizzativa della conservazione per usi interni, quando d'inverno le galee sono in secca e l'approvvigionamento pressoché impossibile, nonché per i più importanti "usi esterni", cioè l'ammasso nei magazzini, antenati dei moderni *docks*, al fine di giocare sui mercati internazionali, specie del Centro e Nord Europa, in funzione

delle variazioni dei prezzi e delle carestie che implacabilmente e ciclicamente si manifestavano. Questa seconda strategia era la più delicata, perché, se giocata con la mente lucida e il cuore freddo, portava a Genova il denaro, cioè l'oro. L'abbondante disponibilità di liquidità di cassa consentiva allora successivi acquisti, ancora più "intelligenti" dei precedenti, spuntando condizioni di favore. In pratica i Genovesi non persero tempo, come oggi certi popoli particolarmente "ricchi" (la Svizzera, l'Olanda, il Belgio, gli Stati Scandinavi), a procacciarsi i beni di consumo di "base", dall'alimentazione all'abbigliamento, sino all'artigianato. Fare il mercante (e poi il banchiere, l'assicuratore, il broker) era assai più redditizio che fare il contadino, l'allevatore, l'artigiano, per non parlare del pescatore.

Così Genova, tra le Crociate e il suo "secolo d'oro", il Duecento, può permettersi lussi concreti e consumi superiori.

La sua cucina, quindi, è necessariamente un "sistema" più complesso, che implica articolati e sofisticati procedimenti di modificazione della materia prima. Mentre nel Centro Europa e nelle campagne dominate dai castelli si è ancora fermi, come tetto del lusso e dell'ostentazione del potere, alla carne abbrustolita, sia di animali da cortile, sia di selvaggina, i Genovesi conoscono già le arti della pasta, del ripieno, del dosaggio sapiente degli intingoli, delle salse, delle erbe e delle spezie. Soprattutto le donne genovesi imparano a confezionare i loro piatti, impiegando "un po' di tutto". Perché a Genova c'è "di tutto" davvero, ma certe materie prime, come la carne e le uova per esempio, scarseggiano, e debbono essere consumate con giudizio. Per questo la confezione del "ripieno" (sia di paste avvolte, sia di verdure, sia di altre pietanze) resta la quintessenza culturale d'una civiltà della tavola. Questa cultura si può riscontrare ancor oggi, se si pensa a piatti come la "cima", alla diffusione dei ripieni di verdure, alla fortuna di ravioli e "pansotti" e al classico "pesto", frutto di una lenta sovrapposizione e aggiunta successiva di elementi sino alla sua "sezione aurea". C'è, tra le tante caratteristiche che val la pena di segnalare a volo d'uccello, l'impiego del formaggio fresco (che viene dalla Sardegna e dalla Corsica, le "giuncate" che venivano offerte, unico dono materiale ammesso, anche ai Dogi) nei ripieni, accanto a uova, verdura, erbe, semi oleosi (noci o pinoli o mandorle: altra tecnica appresa in Oriente e sul Mar Nero) e poca carne o pesce, sia freschi sia conservati. C'è il consumo, affrettato, per via della rapida decomposizione, delle parti meno nobili e meno nutritive della be-

stia: interiora, trippe, frattaglie. D'altro canto, non va sottovalutata la considerazione relativa al clima, sempre dolce e mite, e all'attività lavorativa. A Genova non fa troppo freddo, quindi sono meno impellenti e urgenti le esigenze alimentari di grassi, di calorie, di proteine animali. Inoltre, prendendo come modello sociale superiore (da cui discendono le forme imitative più "povere") la figura del mercante e del benestante, constatiamo che si tratta d'una attività che non implica sforzi fisici né grosse fatiche. La mensa del mercante, che deve avere le membra agili e il cervello libero, è dunque leggera, frugale. È l'antenata, usando un'espressione giornalistica forse abusata, della "dieta mediterranea". La ricchezza, il benessere, la possibilità di disporre di abbondanti riserve ne alimentano la curiosità alimentare e rendono questo patrizio-mercante semmai più esigente sul piano della qualità, che affamato di pane e carne. Di qui, un'ulteriore dimostrazione della funzione della fantasia e dell'invenzione, anche gratuita, anche fine a se stessa, nella cucina genovese, dove per prima compaiono dolci, canditi, confetti, profumate cotognate e persino caviale e storione, preferiti al plebeo pesce azzurro.

Il fenomeno dell'eclittismo in cucina è parallelo, del resto, ad altri aspetti dell'antropologia e della civiltà, quali la moda e il costume. Se si vuol fare un paragone più vicino ai nostri tempi, è successo lo stesso per i grandi Stati coloniali: l'Inghilterra, la Spagna, il Portogallo, l'Olanda. Per questo motivo i Genovesi "assimilano" da tutto il Mediterraneo (e oltre) stoffe, fogge di abbigliamento, ornamenti, persino colori e accostamenti di tonalità e sfumatura, gioielli, suppellettili.

Basta citare a caso: l'arte di tessere il makramè, l'uso di sete e di damaschi, le "tende" per coprire il castello delle galee, l'abbigliamento "privato". Per averne un'idea più precisa, val la pena di scorrere gli inventari delle proprietà, delle case dei nobili e dei ricchi borghesi.

Il nostro discorso torna spesso e volentieri sulla Genova medievale, che poi si allarga nella Genova rinascimentale: è giusto, perché Genova "è" medievale per eccellenza. La sua importanza storica e politica, sino alle Crociate, è secondaria. Però, volendo affrontare il problema dell'alimentazione, della cucina e della gastronomia d'un territorio, occorre porsi qualche domanda obbligatoria sull'epoca arcaica, preromana e romana, per chiarire l'influenza delle radici e per cercare di individuare qualche elemento "fisso".

È una operazione tutt'altro che facile, dal momento che i documenti archeologici (quelli scritti sono ancora meno) sono modesti, poco importanti, e soprattutto frammentari.

Il discorso, più che su Genova, va a questo punto spostato sulla Liguria, intesa come fascia litoranea con "insediamenti" nelle vallate. Ma anche in questo caso occorre fare attenzione perché, come forse molti sanno, per Liguria, sino alla conquista romana e anche oltre, non si intendeva in termini geografici e politici il territorio della regione che noi conosciamo oggi e che coincide, grosso modo, con i confini della storica Repubblica Marinara.

Si possono perciò commettere *gaffes* facilone, come accade puntualmente nei libri e nei trattati di cucina e gastronomia redatti da volenterosi cultori di storia campanilistica. Sarà bene citare il caso più classico per rendere meglio l'idea. Quasi tutti i compilatori di manuali affermano che i Liguri si nutrivano *ab immemorabili* di lumache e chioccioline. E sapete perché? Perché Sallustio, nel *Bellum Jugurthinum*, racconta che il generale romano Caio Mario espugnò una roccaforte dei Numidi, grazie alla "golosità" d'un soldato di origine ligure che, seguendo una tribù di chioccioline, infervorato dalle operazioni della cattura, trovò un passaggio alle spalle della fortezza, attraverso il quale le legioni di Mario piombarono alle spalle degli assediati. Il racconto non vuol dire nulla: per *Ligures* si intendevano anche i nostri attuali Piemontesi. Il territorio correva lungo il bacino del Tanaro sino ai bacini meridionali del Po e del Ticino. Si trattava di Liguri d'origine celtica, di Galli in parole povere, ben diversi dai misteriosi Liguri di origine mediterranea. E, in effetti, se ancora oggi seguiamo le abitudini alimentari della Liguria (dopo averle percorse lungo i secoli), troviamo la presenza delle "lumache", o meglio chioccioline, solo in alcuni centri dell'entroterra e soprattutto là dove si sente l'influenza del costume (e della campagna) piemontese: a Savona e a Imperia. Un discorso analogo vale per la *vexata quaestio* dell'allevamento degli ovini. L'equivoco nasce dal fatto che per tutto il Medioevo, quando già si disponeva di documenti, atti notarili, tratte, bollette di carico, inventari di bordo ecc., a Genova c'era appunto abbondanza di pecore e capre, la cui carne (compresa la versione più popolare ed economica del castrato) ha dominato sulle mense della Superba sino alla fine del secolo scorso. Ma si trattava di carne "acquistata" o "conquistata" nelle vicine "colonie" della Sardegna e della Corsica. Ma si preferì, data la colonizzazione greca e la presenza, sin dopo il

VII secolo a.C., dei Focesi di Massilia (Marsiglia) e di Nicea (Nizza) lungo le Riviere, lavorare un po' di fantasia, forzando al limite del ridicolo fonti ed etimologie.

Inoltre, da un paio d'anni a questa parte, si assiste a un rifiorire, sulla base di varroniane etimologie e di incredibili confusioni, di "riletture" della cucina pre o post colombiana. Degli esiti della scoperta del Nuovo Mondo ormai si sa tutto: gli Europei si trovarono sulla loro mensa i fagioli (quelli bianchi, i cosiddetti "cannellini" toscani, le fagiolane, ma non i fagioli erbacei, detti "dell'occhio", perché erano già presenti nella flora europea), i pomodori, il mais, le patate, oppure oggetti di "vizio" come il tabacco o animali polputi come il tacchino. Sono cose ormai risapute e ripetute: ma, secondo incredibili ricostruzioni gastronomiche, giocate sulla memoria della sola cucina ottocentesca, c'è chi pensa che si potessero trovare sulle tavole liguri, nel volgere d'una cinquantina d'anni dopo la scoperta. Invece, è vero tutto il contrario.

Per esempio, il pomodoro entra nella cucina genovese solo nei primi anni del XIX secolo. Ha meno fortuna in Liguria rispetto ad altre regioni, come la Toscana o la Campania, o lo stesso Lazio. In Liguria, per via del sole e della condizione del terreno, il pomodoro s'insedia negli orti suburbani, chiusi dai muri a secco, soprattutto nella versione "da insalata". Si diffonderà nell'estremo Ponente (da Imperia a Ventimiglia, come pasto dei contadini, accompagnato con il pane e con l'olio). È sempre nell'Ottocento che il pomodoro (del tipo da salsa) compare, timidamente, sempre in Ponente sulle "sardenaire" sanremasche o sulle "piscialandrea" di Dolceacqua o di Bordighera, sino a quel momento condite solo con olive o cipolle o erbaggi. A Genova la sua penetrazione è ancora più prudente. Per i Genovesi il sugo per condire la pasta è sempre in "bianco". Gli spezzatini sono "in bianco", giocati sull'olio, sul vino e sugli umori della carne che cuoce lentamente. Le "fracassate" di agnello o di vitello, con carciofi e altre verdure, sono rigorosamente in bianco e pure in bianco è il condimento dei ravioli, perché il sapore del ripieno, dosato sino a raggiungere un equilibrio perfetto tra carne, aromi e verdura, non deve essere aggredito e sopraffatto.

Lo stesso discorso vale per i pesci: quando non sono cotti alla griglia o al forno o fritti, vanno confezionati in "bagnette" senza pomodoro, semmai con un sugo "tirato" al vino o con un "fondo" realizzato da altri pesci di minor pregio, "passati" al setaccio. Il sapore è rinforza-

to dalle erbe, dall'aglio o perfino dallo zafferano. La ricetta storica dello stoccafisso "accomodato" (leggi in umido, cotto al tegame) prevede l'olio in abbondanza, i pinoli, l'uvetta, ma non il pomodoro. È prevedibile l'obiezione: oggi, anche nei ristoranti più esclusivi di Genova o delle Riviere, e anche nelle case private, il pomodoro è presente in molte pietanze ad accompagnare carni e pesci. È però un uso novecentesco, legato al fenomeno in atto di omogeneizzazione del gusto e del palato, cioè a una sorta di livellamento del costume, oltre che all'aggressione commerciale, in crescendo da mezzo secolo, dei pomodori conservati. Ancora una volta l'industria e la distribuzione hanno imposto le loro leggi alla tavola. Ma, per il genovese tradizionale, la resistenza al pomodoro è stata tenace, perché, soprattutto cotto e accompagnato al pesce, il frutto rosso-dorato è accusato d'essere "acido" e di alterare i sapori naturali.

Lo stesso discorso vale, per altri aspetti, per la patata, giunta tardi in Liguria, dove però ha ottenuto un vasto successo, entrando in molti piatti e soppiantando la vecchia tradizione che non la conosceva, sino a imporre un nuovo stile di mensa che s'è fatto automaticamente tradizione.

Rifacciamone la vicenda a ritroso. La patata viene considerata pianta ornamentale, come spiega Fernand Braudel, sino alla seconda metà del XVII secolo. Poi attecchisce in Germania e si diffonde soprattutto nella parte settentrionale del Paese. Il celebre Parmentier (grande estimatore dei carciofi genovesi che battezza *sucre de Gènes* per il loro sapore zuccherino e per la peculiare attitudine a essere mangiati crudi) intuisce l'importanza della coltura della patata durante la prigionia di Prussia, all'epoca della Guerra dei Sette Anni. In Francia, dove la prima coltura del tubero risale al 1660 nel Delfinato, la patata (oltre che *pomme de terre*, viene popolarmente battezzata *catoufle* o *truffe*) ottiene una immediata diffusione, anche perché la sua coltura, grazie a Parmentier, si trasforma in un affare di Stato. La patata, lessata o cotta con la buccia sotto la cenere, viene distribuita in quantità massicce ai soldati delle armate francesi. È pratica, in qualche modo igienica, nutre e si digerisce facilmente. Non a caso viene giudicata da molti storici, studiosi di demografia e di geografia economica, un fondamentale rimedio alle carestie e una concausa della ripresa demografica in Europa all'inizio dell'Ottocento. Sono dunque le truppe di Napoleone che, insieme al trinomio *Liberté, Egalité e Fraternité*

e agli ideali della Rivoluzione, introducono realmente la patata in Italia. La prima tappa è quindi la Liguria.

I Genovesi, durante il celebre assedio del 1799, quando Ugo Foscolo scrive l'ode a *Luigia Pallavicini caduta da cavallo*, scoprono quella simpatica solanacea negli zaini dei soldati del generale Massena. Chi valuta subito l'importanza dell'alimento è il clero. Passata la ventata napoleonica – e siamo agli anni Venti del secolo scorso – dall'arcivescovo di Genova partono disposizioni ai parroci della montagna affinché diffondano la coltura della patata e convincano i contadini-montanari, sempre diffidenti, che quel tubero è un nutrimento ancor più apprezzabile delle solite castagne, d'inverno o per combattere la fame in tempo di carestia. Tra il 1820 e il 1830 l'escalation della patata è definitivamente compiuta. Ancora una volta, un cibo s'impone dalla città alla campagna secondo una consolidata tradizione. I Genovesi, dunque, prendono l'abitudine di chiamare "tartuffoli" (è un soprannome da tubero, vedi la "trifola", il tartufo piemontese) e anche "truffe" le patate. Mescolate alla farina di frumento o a quella di castagne, le patate filiano gli gnocchi che ancor oggi, anche se confezionati di solo grano duro, a Genova vengono chiamati "troffie" o "troffiette". Ma le patate entrano di prepotenza in molti piatti di tradizione consolidata. Soppiantano la "fava greca" (secca e spezzettata) di remota presenza medievale nel nuovo ruolo di partner dello stoccafisso accomodato o bollito. Non più "stocche e bacilli" bensì stoccafisso e patate. Nella pasta al pesto, accanto alle verdure di stagione (fagiolini o zucchini: un uso invalso soprattutto nel Tigullio), entra la patata a fette, lessata insieme alle trenette o alle lasagne. E così pure negli spezzatini, negli arrosti e nella confezione dei ripieni, sovente a sostituire la mollica bagnata nel latte, sino al classico e profumato polpettone primaverile, morbido all'interno e ben crostato all'esterno, è la patata la grande mediatrice.

Sono piatti, quelli sopra citati, che Genova ancor oggi consacra nella sua più vera tradizione, ma non hanno secoli e secoli alle spalle come la farinata millenaria, bensì solo centocinquant'anni intensi da quando il mondo s'è fatto più piccolo e s'è messo a correre.

Il primato della pasta

Con un guizzo, dove raffinata cultura scientifica e humour s'inseguono equilibrati come si conviene a tutti i classici del pensiero, Roberto S. Lopez, il grande storico, ha messo – salvo successive scoperte d'archivio – la parola “fine” alla *querelle* intorno all'uso e al “primato” della pasta in Italia. La palma tocca a Genova. Ovviamente carta canta. Ma, qui val la pena di mettere in allarme i lettori più attenti, non si tratta della abusata citazione relativa all'inventario di messer Ponzio Bastono, *miles* (uomo d'arme; i Genovesi nel XIII secolo erano ricercati non solo come mercanti, ma anche come soldati mercenari), che risale al 1279 e nel quale si legge della presenza di *barixella una plena de macharonis*. Qui si va ancora più indietro, addirittura al 1244. In data 2 agosto, rogante il notaio Gianuino de Predono, il medico bergamasco Ruggero di Bruca s'impegna, in cambio di sette lire genovine, a guarire il lanaiolo Bosso da una noiosa malattia del cavo orale. Oltre alle medicine che Ruggero infliggerà a Bosso, quest'ultimo si deve impegnare, di fronte a testimoni, a non assumere determinati cibi. “... *et non debes comedere aliquo frutamine neque da carne bovina nec de sicca neque de pasta lissa nec de caulis*”. Quindi non frutta, né carne di bue (neppure seccata), né pasta lessa, né cavoli.

I Genovesi si impadronirono del sistema alimentare basato anche sulla pasta perché si resero subito conto della praticità di quel cibo. Genova era già largamente padrona del mercato del frumento nel Mediterraneo: il grano veniva acquistato in Africa e nel Mezzogiorno d'Italia, trasferito per mezzo di galee e di caracche a Genova e depositato in capaci granai nella zona del porto. Poi i mercanti-grossisti aspettavano l'occasione migliore (leggi: le condizioni del mercato, in seguito a guerre, pestilenze e carestie) per collocare il prezioso alimento dai destinatari del Centro e Nord Europa a prezzi vantaggiosi. Si navigava a remi, sottocosta e con il sistema del cabotaggio. Si scendeva in mare, ovviamente, solo nella buona stagione. I Genovesi quindi, nei mesi invernali, dovevano raccogliere provviste in abbondanza. La città, alla metà del Duecento, il “secolo d'oro” del

Comune marinaro, aveva già più di 50.000 abitanti. L'entroterra era povero, arido e quindi occorreva nutrire i montanari e i campagnoli delle povere vallate che, già prima di Natale esaurite le magre scorte, scendevano in città a cercare un po' di cibo. Una precisa magistratura civica provvedeva allora alla distribuzione dei generi alimentari di prima necessità.

Il successo della pasta, che diede luogo a precise organizzazioni di lavoro (lasagnari, macheronari e fidelarii ecc.), forse – ma questa è una nostra riflessione personale – fu dovuto, oltre alla praticità di conservazione e all'abbondanza di materia prima, anche alle condizioni climatiche di Genova e del Genovesato. L'aria di mare è nemica della lievitazione: cosicché – è una realtà dei nostri giorni – il pane a Genova e in Liguria non è mai stato eccellente. Rimane sovente umido, gommoso e non consente il formarsi d'una crosta croccante e appetitosa, non regge alla conservazione dalla mattina alla sera. Invece, da sempre, soprattutto sulle Riviere, focacce salate e condite hanno ottenuto un notevole successo. È il caso della focaccia salata (con cipolle, olive, formaggio ecc.) che resta ai giorni nostri un preciso richiamo gastronomico. In fondo si tratta d'un surrogato *ad meliorandum* d'un pane poco attraente o d'una evasione a "terra" d'un popolo costretto in mare a cibarsi della romantica ma durissima "galletta". Nel XVI secolo un'antenata dell'attuale focaccia era consumata in Chiesa, durante speciali cerimonie, specialmente matrimoni. Un Arcivescovo si scandalizzò perché, complice il basso clero, se ne mangiava anche ai funerali.

Il documento, comunque, di gran lunga più antico sulla pasta, anche se l'interpretazione è incerta, resta l'"Ordo cocarie domini episcopi Lunensis" del 17 agosto 1188, dove scopriamo una ferrea regola – una specie di catena di montaggio – per la preparazione di sontuosi banchetti per il potente vescovo. I cuochi veri e propri macellavano e cuocevano le carni rosse di animali domestici, d'allevamento e di selvaggina: c'era un preciso diritto di prelievo sulle terre amministrata (così come per gli stagni e i fiumi per quel che riguardava i pesci). Ma, accanto ai cuochi, ecco apparire i *pistores* (pastai?) i quali "*debent servire de pasta*". Si apprende, poco più sotto, che esistono dei piatti "*que fuerint cum pasta vel in cibo*". Si sa poco, in concreto, di questa "pasta". Si suppone che si trattasse di "pasta di grano tenero con la quale si preparavano numerosi pasticci e timballi", probabilmente dai ripieni più svariati.

Il piccolo excursus sulla pasta, messo così *in limine*, ci serve per una riflessione di fondo (una sorta di ricognizione prima di approfondire il discorso) sulla cucina genovese. Si tratta d'una cultura alimentare che si afferma e si evolve al di fuori del contesto agricolo. Tutte le cucine regionali italiane bene o male sono una conseguenza della situazione agroalimentare: le città italiane, sia di mare, sia di pianura, sia collocate presso laghi o fiumi, risentono della produzione agricola o della zootecnia dell'hinterland. La cucina locale, è ovvio, nasce e si sviluppa autoctona e sovente autarchica. E la dimensione autoctona è tanto più peculiare nell'Alto, ma anche nel Basso, Medioevo, perché è frutto della ripresa dell'agricoltura, effettuata grazie a Carlo Magno e ai Benedettini. Il cosmopolitismo alimentare di Roma *caput mundi* è un lontano ricordo, il cui retaggio semmai, nell'Europa occidentale, è intravisto, tra leggenda e fantasia, nella raffinata e corrotta corte di Bisanzio.

Genova è una città di mare, una talassocrazia diversa da tutte le altre: Genova non è una "fiera" né un crocevia di carovanieri. Neppure è l'emporio al quale i contadini portano il loro prodotto (Palermo o Napoli, tanto per fare un esempio). È una città senza campagna, è una solida rocca di pietra, nata senza alcuna cultura agricola o pastorale a farle da background.

Della Genova arcaica, quella delle tribù liguri protolatine, delle piccole città strette a Roma con *foedus*, delle vaghe tracce greche, fenicie o cartaginesi (o etrusche) c'è poco da ricordare.

Le popolazioni erano dedite alla poca pastorizia e vivevano nell'entroterra in condizioni arretrate: non erano popoli di pescatori, né forse di marinai, almeno come destinazione d'origine. Della Liguria non contava il "centro", cioè il "fuoco" dell'arco della costa, ovvero Genova, bensì gli estremi. Da Strabone a Plinio il Vecchio si accenna alla Provenza o alla zona di Luni. Per i Romani, Ligures erano anche i celti dell'attuale Basso Piemonte. Anche gli scali naturali importanti erano quelli strategici per gli sbarchi militari: non per nulla Giulio Cesare sbarcò a Monaco e già la flotta romana imperiale del Tirreno settentrionale incrociava tra l'arcipelago toscano e il golfo della Spezia, tra Portovenere e la Palmaria. Di Genova esisteva soltanto l'ansa naturale dell'attuale Molo Vecchio, a picco dal promontorio del colle di Carignano, sulla cui vetta c'era un picco *castrum* (che è rimasto nella toponomastica nella chiesa di Santa Maria di Castello). Genova era una tappa intermedia, un approdo d'appoggio.

La città diventa importante, è noto, solo dopo le invasioni barbariche: è fuori delle grandi strade e gli abitanti della Padania vi si rifugiano. Si capisce allora che Genova può essere uno sbocco economico e strategico di delicatissima importanza per Milano, che già negli ultimi bagliori dell'Impero romano d'Occidente è di fatto una capitale politica ed economica.

Le sorti di Genova e di Milano dal IX-X secolo in poi sono indissolubilmente legate. Ed è così che Genova diventa, di colpo, una città. E subito, con un crescendo rapido e continuo, una grande, ricca, importante città.

I Genovesi hanno sì, lungo le valli *extramoenia*, del Bisagno e del Polcevera, orti, campi e alberi da frutto. Ma la produzione non è sufficiente a sfamare una popolazione così numerosa, resa inoltre fluttuante dal "passaggio" continuo di mercanti e soldati. Basti pensare a quello che accade con la prima crociata, con l'ammassarsi fuori delle mura e dentro i palazzi di pietra del centro di migliaia e migliaia di uomini. Genova ragiona già sul filo della logica dell'approvvigionamento annonario. Si tratta di immagazzinare in città una grande quantità di materie prime conservabili: frumento, carni salate, lardo, carni secche, pesci salati, legumi secchi (la famosa "fava greca" base di tutte le minestre). L'arte della conservazione venne appresa dai Mongoli di Gengis Khan che furono i primi a chiudere alimenti, precedentemente "trattati", in scatole più o meno ermeticamente chiuse per poi consumarli dopo un certo tempo.

Era una soluzione pratica che si addiceva alla cultura che ormai s'era imposta nella più "neocapitalistica" (l'espressione è di Fernand Braudel) delle Repubbliche Marinare. D'altro canto, come s'era notato poco prima, Genova organizzava la sua cucina sulla importazione di cibi da fuori e sulla sua successiva articolata manipolazione. È dunque questa la "cucina cittadina" che si evolve per un sentiero autonomo rispetto alla "cucina contadina" o forse meglio "del contado". In un convegno organizzato dal Comune di Genova nel 1985 il prof. Giovanni Reborà, docente di storia economica, sintetizzava la condizione della Genova medievale con asciutta efficacia: "Genova – affermava – è forse l'unica città del Medioevo che è solo ed esclusivamente una città, una città senza contado. Non si esce dalla città trovandosi in mezzo ai campi: si trovano invece, alle spalle, montagne assolutamente incoltivabili e due valli, ai lati, che vengono utilizzate, già nel Duecento, per poco vino, poche olive e per l'orticoltura".

Pure, come s'è detto, Genova, nel Duecento, non solo è una grande città, ma è uno Stato che può trattare alla pari con strutture politiche di dimensioni ben maggiori e con Regni: il Re di Francia, l'Imperatore di Bisanzio, il Re di Napoli o il Re d'Inghilterra, oppure i sovrani iberici della penisola spagnola (d'Aragona o di Castiglia) sono interlocutori abituali. I Genovesi intuiscono che questi Stati tendono all'assetto militare e territoriale, hanno, per reggerli, oltre ai re, solo ecclesiastici, nobili o guerrieri. Manca il sostrato fecondo e mobile (leggi: spregiudicato e fantasioso) d'una borghesia pre-capitalista, o già capitalista in senso lato, come sostengono Lopez e Braudel, che giochi con la finanza e le merci pregiate necessarie (disperatamente necessarie) alle popolazioni (i sudditi) affamate e ai soldati sulla cui presenza questi Stati si reggono e si reggeranno sempre più.

Genova nel Medioevo costruì dunque un monopolio del frumento, sfruttando la propria flotta mercantile e la possibilità di acquistare partite massicce, a prezzi vantaggiosi, nell'Italia Meridionale, in Oriente e nell'Africa Settentrionale. Genova, dunque, rigurgitava di grano. Il frumento, come spiega uno studio originale di Edoardo Grendi dell'Università di Genova, fu una delle chiavi di volta della politica economica della repubblica di Andrea Doria, quando al comandante e alla ciurma d'una galea il cui carico eccedesse la portata veniva concesso il salvacondotto, a patto che i due terzi della merce fossero costituiti da una partita di grano.

Questo spiega il successo (più che del pane, afflitto da complesse norme di calmiera sino a tutto il XVIII secolo, con la repubblica ormai agonizzante) di tutte le forme di pasta. Troviamo in molti documenti, in lettere private e in informazioni indirette, la costante presenza della pasta e il suo consumo crescente, sovente sotto forma di piatto unico. Il frumento, con la sua forte carica nutritiva, sostituisce di fatto la carne, non sempre abbondante a Genova, e neppure eccessivamente richiesta dalla popolazione, anche per motivi di clima. Questo spiega il diffondersi di piatti di pasta associati alla verdura, come per esempio il "pesto" che si consolida nella sua confezione definitiva tra la fine del Medioevo e la metà del XIX secolo. La salsa base non prevede ancora il basilico, bensì un impasto di semi oleosi, certamente pinoli in origine (e successivamente le noci, ma sono una aggiunta "europea") amalgamati a un formaggio fresco e acidulo, forse lo yogurt conosciuto nel Mar Nero.

Si tratta dunque d'una salsa orientale (araba o persiana) che è quasi simile alla salsa di noci con cui ancora oggi, nel Tigullio, si condiscono gli aromatici ravioli di magro, più noti come "pansotti" che profumano ritualmente di sette erbe, vagamente cabalistiche.

Nel corso dei secoli, alla "base" si aggiunsero l'olio e il basilico e si sostituì, a seconda dei rapporti commerciali, il tipo di formaggio che doveva costituire l'amalgama. Il formaggio fresco e acidulo ancor oggi, nella Riviera di Levante, è la "prescinsêa", ovvero la quagliata, cugina prossima dello yogurt. Ma, considerati i rapporti con la Sardegna e con la Corsica, si provò con successo anche il pecorino fresco, cui subentrò persino il formaggio d'Olanda (quello incerato di rosso) di cui Genova abbondava, per esempio, nella prima metà dell'Ottocento. È della fine dell'Ottocento e del primo Novecento, epoca di sviluppo industriale e di dure condizioni economiche, che s'impose il "sardo", ovvero un pecorino stagionato di forte sapore. E qui, alla luce della condizione odierna, si dividono le scuole. I fautori della cucina ottocentesca, come Beppe Gavotti, tendono a non eccedere nei pinoli e puntano sul "sardo" e sulla presenza robusta dell'aglio (come nelle ricette-base d'origine orientale). Si tratta del "pesto maleducato" (sempre per citare una definizione coniata da Beppe Gavotti). Nel corso degli anni, sino a pervenire ai nostri giorni, si è giunti a un onorevole compromesso, perché i palati si sono fatti più cosmopoliti e più gentili: metà formaggio pecorino, metà parmigiano e una buona dose di pinoli (ma non più le noci, perché, a voler essere sottili, dovrebbero essere solo quelle fresche, dal momento che quelle secche danno fuori il loro olio che conferisce al prodotto finito un sapore che altera l'olimpico dominio dell'olio d'oliva, autentico signore della salsa): l'aglio è *ad libitum* perché siamo in democrazia. Un'ultima raccomandazione: sulla pastasciutta (o lasagne o gnocchi) il pesto deve contenere il seme oleoso – noci o pinoli –, ma il pesto che si diluisce, all'ultimo momento, nel denso minestrone di verdure, non deve contenerne assolutamente.

E torniamo all'accoppiata "pasta & verdura": per completare il piatto unico con una certa verve vitaminica, si spiega la presenza nel pesto di verdure di stagione o di patate. Il piatto di pasta tende a diventare "unico": lo stesso brodo di Natale, con il cappone e con la salsiccia sbriciolata, accompagnato dalle "radici" amare, riassume la dimensione d'un *unicum* alimentare.

Questa esigenza si sublima nel raviolo e nel “pansotto”. Sbarazziamoci subito della amabile leggenda che vuole questa pasta “principe” di tutte le tavole e di tutti i banchetti inventata da una improbabile famiglia di Gavi di cognome Ravioli. La favoletta è inventata per accontentare Piemontesi e Liguri che si contendono il primato, dal momento che Gavi, amministrativamente e geograficamente territorio piemontese, fu per secoli feudo di famiglie patrizie genovesi. Anzi, un gentile *récit* spiega che il raviolo, posto sul crinale dell’Appennino, rotolò pieno di carne lungo il versante piemontese e con un ripieno a metà tra carne e verdura verso la costa ligure.

L’origine del raviolo, ovvero d’un fagotto di pasta ripieno, è remotissima. Abbiamo una testimonianza del Boccaccio, nel *Decameron*, in una delle novelle che hanno come protagonista Calandrino, dove già i ravioli vengono cotti nel brodo di cappone e rotolano da una montagna di formaggio grattugiato: il bozzetto del Boccaccio risponde a uno stadio evoluto del raviolo, del suo uso e della sua confezione. Il raviolo, in tutte le sue varianti, è comunque diffuso in tutta Italia, sia pure con una spiccata e radicata presenza nel Nord. La dicotomia tra raviolo (o tortello) con ripieno di sola carne (e uova e formaggio per tenere insieme l’impasto) oppure con forte percentuale di verdura o con sola verdura è presente per esempio in Emilia, a differenza del Piemonte, dove la carne domina sovrana.

Il primo ripieno “misto” risponde a un *leitmotiv* della cucina ligure e genovese in particolare. Erano infatti nobili genovesi i titolari dei feudi del Basso Piemonte, sempre che ci sia una traccia di verità sulla origine piemontese del piatto. In realtà “tutti” i ripieni della cucina di Genova non hanno mai un elemento prevalente. Anzi, si potrebbe osservare, con una licenza di fantasia, che così come nella antica Repubblica Marinara nessuna famiglia, nessuna *dynasty* ebbe mai il sopravvento e la storia si svolse all’insegna d’una oligarchia, dove le forze in campo erano distribuite oculatamente come in una società per azioni, dove nessuno prevale, pure, data la penuria di materie prime “nobili” (cioè la carne), nei piatti elaborati carne, formaggio, uova, verdura, erbe aromatiche e così via, convivevano in una armonica fusione di sapienti equilibri. Qual era – ed è ancor oggi – il comune denominatore? È uno dei tanti misteri di Genova, senza risposta, ma, forse, aggrappandoci al “primato” individuato da Roberto S. Lopez, potremmo azzardare: la pasta. Una pasta non ostentata alla maniera italiota, ma presente e implacabile a tutti i livelli; con articolazioni

autonome e originali. È il caso del nobile maccherone di Natale, oggi un po' desueto, oppure dello spaghetti appiattito, la linguina, più correttamente indicata a Genova e in tutta la Liguria come "trenetta", termine (come fidelino) di precisa radice araba. Poi ci sono le paste da minestrone per eccellenza: i "bricchetti" (fiammiferi, alla francese), spaghetti robusti spezzati che tengono la cottura, o, infine, altra pasta aristocratica e *démodée*, lo "scucusu", corruzione dialettale del cus-cus conosciuto nel mondo arabo. Si tratta di pallette di grano duro (pasta secca), che sono la quintessenza della prelibatezza se lasciate a gonfiare e a intiepidirsi in una marmitta di minestrone con il pesto, da gustare in una "xatta" (piatto fondo) di terra rossa d'Albissola in una sera tiepida di maggio.

Il vino: come e dove

Liberiamo subito il campo dai dubbi e dai pregiudizi, tutti privi del benché minimo fondamento: nel corso dei secoli, sino all'avvento della società industriale e, ancor più, sino all'attuale era sacra al turismo e alla comunicazione di massa, i Genovesi hanno bevuto, d'abitudine, quasi esclusivamente vino piemontese proveniente soprattutto dall'Ovadese e dall'Alessandrino per uso corrente di casa. Hanno inoltre, a livello però di famiglie facoltose o patrizie, introdotto tra i primi in Italia l'uso dei vini spagnoli e portoghesi che oggi definiremmo "da dessert". La "traccia" consuetudinaria resta ancora oggi e la si coglie nell'abitudine diffusa di bere Sherry secco come aperitivo o porto alla fine del pasto. In terzo luogo i Genovesi hanno sempre consumato, senza eccessivi entusiasmi, i vini dell'hinterland cittadino oltre che i vini del Levante (Cinqueterre) e del Ponente (dai Buzzetti savonesi sino ai cosiddetti Moscatelli e Razzesi di Taggia). In Liguria, salvo alcune e ben note isole felici, non si produce del grande vino; il consumo ridotto è dovuto, oltre ai limiti di conservazione per via della bassa gradazione e dell'alta acidità, anche alle dimensioni modeste delle vendemmie. C'è una ragione economico-agricola "a monte" che spiega la situazione di fondo: il territorio ligure non si presta con successo alla coltivazione della vite. La coltura "naturale" è il castagno (e, parzialmente, il fico), oltre, ovviamente, all'olivo, la cui diffusione è però altomedievale. I Genovesi, egemoni di fatto del territorio ligure, non si curarono più di tanto dei problemi agricoli: dopo le Crociate, divenuti protagonisti della vita economica e finanziaria del Mediterraneo (con l'unica alternativa dell'attività, sempre però legata all'espansione mercantile e dei traffici, di capitani e ammiragli di ventura e feroci soldati e pirati), ritennero che occuparsi intensivamente di agricoltura fosse una perdita di tempo e di denaro. Era più remunerativo acquistare alimenti-base sul mercato esterno: soltanto nel Quattrocento e ancor più, successivamente, nel XVI, XVII e XVIII secolo, i patrizi, i capitalisti e i nobili scopersero la moda della "villa" o della proprietà dell'entroterra o meglio ancora nel Basso Piemonte. Così si arrivò al costume ottocentesco di bere,

come vino da tavola nei giorni “ordinari”, vino (quasi sempre rosso) piemontese: barbera, dolcetto d’Ovada ecc. Ma, al tempo stesso, si coltivò l’abitudine – decisamente aristocratica – del bere esotico nei giorni di festa, soprattutto vini liquorosi, Malvasie, Passiti. Anche in questo dettaglio i Genovesi assomigliano agli Inglesi.

Passiamo ora a un’altra *vexata quaestio*: se la Liguria sia o no terra da vino. Diodoro Siculo (I secolo a.C.) afferma che la Liguria “è inaccessibile a Cerere e a Bacco”. Il celebre geografo Strabone precisa invece (siamo a cavallo dell’Era Volgare) che i Liguri bevono soprattutto latte e una bevanda d’orzo (una birra di segale?) e che producono un vino resinoso e aspro di modesta qualità. Sempre per Strabone i Liguri acquistano nel piccolo emporio di Genova “vino e olio d’Italia”. Plinio il Vecchio (I secolo dopo Cristo) nella *Storia Naturale* loda i vini di Luni (ma colloca la città nell’Etruria) e quelli di Genova in generale: ma non si comprende a quale territorio faccia specifico riferimento.

Quando si affronta il discorso del mondo antico, prendendo le fonti per oro colato, e soprattutto confrontando antropologia e geografia di allora con quella attuale o comunque con quella di epoche a noi più vicine, si rischia di incappare in paurosi capitomboli. Intanto, come si è detto e si ripeterà sino all’esaurimento in altri passi di questo libro, occorre considerare la definizione geografica “Liguria” in una accezione molto vasta, almeno come collocazione sul territorio. Quindi è giusto pensare che nelle zone di montagna, nelle sacche delle valli e sui passi dove si viveva in sostanziale isolamento, ci si rivolgesse a soluzioni autarchiche per quel che riguardava il cibo e il vino.

Molte popolazioni liguri erano ormai confuse con etnie celtiche. Nulla di più strano che si bevessero regolarmente una birra leggera, confezionata con i cereali disponibili (e la presenza di orzo e segale è confermata da tutte le fonti del tempo). Esatta, poi, la valutazione tutt’altro che entusiastica sul vino ligure. La popolazione era semiselvaggia, viveva nell’entroterra, era approdata solo in epoca di colonizzazione romana a forme di vita e di produzione più stanziali, affacciandosi sulla costa dopo la realizzazione della Via Aurelia. Inoltre, la natura del terreno, alluvionale con strati superficiali impermeabili e dell’orografia scoscesa portava a una rapida “fuga” degli umori e delle sostanze più ricche dalle zone coltivate, a causa dello scorrimento dell’acqua piovana. Il terreno non tratteneva quindi elementi

e sostanze capaci di arricchire il frutto, che così restava mediocre. Ne derivava perciò un vino aspro, dall'esito incerto e stagionale, dalle caratteristiche spesso non equilibrate. È un po' la sorte che ancora oggi coinvolge molti "nostrali".

Resta il "mistero" sul "vino di Luni", che secondo molti storici dell'agricoltura potrebbe anche essere l'avo dei nobili vini delle Cinqueterre. Ma questo problema esula dai limiti territoriali che questa ricerca s'è imposta. Meglio tornare a Genova: quando vi arrivò il vino?

La questione è un rompicapo. Si può sospettare che le prime piantagioni di vitigni siano di poco successive alla diffusione della coltura della vite nella vicina Francia. Una convenzione tra molti storici fissa la fine del VII secolo avanti Cristo come la data più probabile dell'introduzione della vite nella regione massiliota, cioè quella di Marsiglia, a opera dei colonizzatori greci, i famosi Focesi. Dalla Francia si sarebbe passati successivamente alla Liguria, anche se altri studiosi sospettano che i vitigni possano essere giunti direttamente in Liguria dall'Asia Minore, o dalla stessa Grecia (ma c'è anche chi propende per la penisola iberica).

Resta comunque il fatto, come conferma Massimo Quaini, che al paesaggio agrario ligure ha dedicato uno studio fondamentale, che il terreno destinato all'agricoltura a Genova fu sempre "straziato" con scassi e sostituzioni a volte nevrotiche dal Medioevo all'Età Moderna almeno sino al secolo scorso, con una voltura continua tra castagno, vite e olivo. I Genovesi, di volta in volta, cercavano la combinazione più conveniente per trarre dalla terra il maggior guadagno. La destinazione "naturale" era il castagno, ma l'olivo, in primis, e poi la vite apparivano investimenti più remunerativi. Il risultato era di ottenere sovente pessimi prodotti. Comunque l'olivo riuscì a trovare il suo spazio e il suo chiaro successo in un breve lasso di tempo. Il castagno e la vite hanno continuato a rincorrersi ancora ai giorni nostri. È una querelle davvero remota se, nel XIV secolo, l'Anonimo Genovese poteva scrivere: "Chi, per vila e per montagne / usa troppo le castagne /, con vin brusco e con vineta...". Insomma, l'abitudine montanara di mangiare le castagne arrostiti (o bollite) con il vino nuovo (evidentemente il "nostrali") era diffusa.

D'altro canto, di vino parla il più antico documento storico della Liguria giunto a noi, ovvero la *Tavola di bronzo del Polcevera* (oggi si trova a Palazzo Tursi, alle spalle della scrivania del Sindaco), che risale al 117 a.C. Vi si parla di una controversia civile tra i Genuates

– la popolazione di Genova e dell'immediato hinterland – e i Viturii Langenses - abitanti delle valli di Langasco e d'Isoverde nell'alta Val Polcevera – relativa a certi pagamenti, in mancanza dei quali i Genuati avrebbero compensato il debito in natura con prodotti della terra, quindi anche con vino, coltivato e raccolto *in eo agro publico*. Questa traccia, oltre all'informazione a volo d'uccello di Plinio il Vecchio, è quanto sappiamo dell'età antica in fatto di vino. Più precisi i riferimenti medievali. Abbiamo inventari e cartolari della Curia Arcivescovile e atti notarili che individuano come zone coltivate a vigna la collina di Carignano (oggi quartiere residenziale alle spalle del vecchio porto), oltre che le vallate della Polcevera e del Bisagno. Un certo interesse suscita la domocolta di Molassana, nella parte alta della Val Bisagno, dove gli operai “*putant vineam... et vendemiant et ducunt in torcular et pistant et ponunt mustum in butes...*”. Altre zone coltivate a vino sono le colline di Albaro (sino al XVII secolo zona di villeggiatura), le alture di Sampierdarena e di Cornigliano. I Genovesi cominciano a investire in appezzamenti di terreno, in piccole fattorie, in ville il cui prodotto (ortaggi, vino, castagne) viene consumato dalla famiglia padronale e dai manenti, senza che ne avanzi un margine da destinare al piccolo commercio. Nell'età moderna i pochi scrittori di agricoltura della Liguria affermano che l'hinterland genovese produce “abbondanti vini” e persino “ottimi” o “mediocrementemente grandi”. In particolare si tratta di vini bianchi leggeri, da bere nei mesi estivi, infatti: “non infiammano il fegato, non vaporano alla testa: non nuocciono allo stomaco” semmai “sollevano gli spiriti afflitti per il soverchio caldo...”. Così un agronomo del secolo scorso. Altre informazioni si traggono dalla *Descriptio orae ligusticae* di Jacopo Bracelli, che risale al 1448. L'agronomo della fine del Medioevo indicava come zone produttrici di ottimi vini (che rifornivano regolarmente il capoluogo) Sanremo, Taggia, Diano e Andora nel Ponente, mentre, oltre alla *amoenissima* Val Polcevera, indicava nel Levante: Rapallo, Moneglia, Framura e, com'è ovvio, le Cinqueterre. Bracelli spiega che nelle Cinqueterre le viti non sono adagiate su filari. “*Sed adeo precipites, ut avos quoque transvolando fatigent: saxosos, nihil humoris retinentes... hinc exprimi vindemiam, qua mensas regias instruamos*”. I Genovesi quindi, oltre che per il loro consumo interno (ma il vino delle Cinqueterre era sempre riservato alle mense più ricche), facevano un discreto commercio del vino delle Cinqueterre perché resisteva, data la gradazione e la robusta stoffa, al trasporto e

ai cambiamenti di clima. Era un'osservazione che avevamo già avuto modo di effettuare, portando a Genova vini densi e liquorosi dal Mediterraneo orientale e occidentale (dal vino di Cipro ai Passiti greci e dell'Italia meridionale, sino ai vini forti di Spagna che finiranno per imporsi, anche per motivi politici, nei secoli XVI e XVII).

Nel carteggio dell'arcivescovo Pileo De Marini (che resse la diocesi di Genova nei primi trent'anni del XV secolo) troviamo la preoccupazione di fornire di ottimi vini del Levante ligure la mensa della cattedrale: Rossese (ma qui si tratta di Razzese, che nulla ha a che fare con quello attuale di Dolceacqua) dell'isola del Tino e Vernaccia di Corniglia. C'è un simpatico prete, Giacomo di Portovenere, che annuncia l'invio al suo arcivescovo d'un grosso fiasco (una damigianetta?) di Vernaccia: "*Mitto... per presentium latorem flascum unum magnum vernacie optime plenum...*".

Prete Giacomo ha in serbo anche un secondo fiasco: ma il brigantino (in Liguria era più facile e agevole comunicare via mare, data la condizione delle strade, sia in cornice, sia litoranee) è troppo stipato di merce e si rischia la rottura. Il solerte sacerdote annuncia inoltre il possibile invio di una botte di Rossese, ma ha delle difficoltà perché non possiede, per il momento, un recipiente adatto: "*Missiem nunc barile vini rocxii, sed non habeo barile...*". Padre Giacomo aspetta ordinazioni sollecite, perché sappiamo che doveva essere una specie di referendario di committenti ecclesiastici di alto rango, e riforniva regolarmente anche il priore di San Matteo, la chiesa dei Doria, sempre a Genova. Apprendiamo dalla sua schietta corrispondenza che nel Quattrocento le zone di Portovenere e del Tino dovevano essere anche rivali (si sospettava, già fin da allora, di affatturazioni o alterazioni: la produzione era poca e il vino di gran pregio), tanto è vero che il nostro bravo prete Giacomo chiede un confronto che stabilisca il primato del suo vino, rispetto a quello prodotto dal Convento di San Venerio del Tino "*Ut videatis si aliqua fraus facta fuit in barili vini rocxii...*".

Ma non mancavano anche inconvenienti d'ordine liturgico: il 22 febbraio 1422 lo sconsolato Giacomo annuncia di aver ormai esaurito la scorta di bianco da messa, perché l'annata è stata scarsa. Nell'isola del Tino, sino alla successiva vendemmia, non sarebbe stato più possibile celebrare il Sacrificio.

Non sappiamo come se la sia cavata: avrà sfidato il Padre Eterno con qualche *fraus*?



G. Mazzoni, Il pranzo di Natale, dalla "Gazzetta di Genova" del 31 dicembre 1919.

Sembra accertato che, in seguito alle prime aggressioni edilizie in grande stile, ogni traccia di vigna sia scomparsa, a partire dalla ultima decade del XVIII secolo (anche in coincidenza delle scelte urbanistiche dell'età napoleonica), dalle propaggini cittadine. Per tutto il secolo scorso, sino ai primi quattro decenni dell'attuale, però, ha avuto una sua non trascurabile presenza un unico "vino di città" (e anche questo è una peculiare connotazione di Genova), cioè il Coronata, o vino della collina dell'Incoronata. L'Incoronata è ovviamente la Madonna, eletta nel XVII secolo Regina della Repubblica (non è un bisticcio di parole) al fine psicologico e politico di incolpare di empietà un eventuale autore d'un golpe per sovvertire le istituzioni. Il vino di Coronata è oggi quasi scomparso: sopravvive per la volontà di alcuni produttori e d'una piccola cooperativa, ma è una bevanda in via di estinzione. La collinetta è posta sulle rive del Polcevera, alla sua foce, tra i quartieri di Sampierdarena e di Cornigliano. Sino a prima della Seconda guerra mondiale vi si svolgevano liete e semplici sagre, legate alla festa di San Michele, durante le quali si libava con il vinello, che era appunto una presenza obbligatoria per le scampagnate di primavera, a base di frittate, di fave, salame fresco agliato e cacio pecorino candido e non stagionato, oppure delle cene estive a base di "condiglioni" (insalate miste con galletta bagnata, mosciamme, olive ecc.) o di pesce appena pescato.

Il Coronata è un vino di non eccessiva gradazione: c'è chi afferma che può arrivare ai 13°, ma francamente non è mai capitato di berne

di così “forte”. In genere si ferma sugli 11° e non si presta all’invecchiamento: va bevuto d’un anno, o al massimo di due. Dopo s’inverte e si ossida. È un bianco dal color paglierino pallidissimo, con venature verdognole. È il risultato d’un cocktail, ohimè non dosato mai egualmente, di uve bianche: bianchetta, rollo, vermentino e bosco. Il vino non è mai eguale da un’annata all’altra. I “salti” sono a volte vertiginosi. Ma la singolarità del Coronata (vino cantato anche da poeti come Camillo Sbarbaro e Giorgio Caproni, vagabondi d’osterie nella loro gioventù) sta nel sapore sottile, nel profumo incerto ed erbaceo e soprattutto nel retrogusto solforoso che può anche respingere un palato “classico”, ma che, bevuto con raccoglimento e simpatia, può creare un certo feeling tra chi beve. Vini, sempre rigorosamente bianchi, simili al Coronata, costituiti dal medesimo “mazzo” di vitigni, si trovano, sia pure rapsodicamente, anche nell’interno della Val Polcevera, tra Murta, Costa di Rivarolo, sin oltre Bolzaneto e Pontedecimo.

Sono vini che hanno avuto un passato ma che, anche per la industrializzazione intensiva della zona occidentale di Genova, hanno un umbratile presente.

Sempre scorrendo la costa, fuori città, si possono solo segnalare, ma con produzioni calcolabili più in damigiane (o fiaschi) che in botti, vinelli alle spalle di Arenzano, Cogoleto, della collina dell’Acquasanta a Ponente, oppure pallidi “nostrali” da Recco a Camogli. Qua e là, per la disordinata campagna del Golfo Paradiso, ma anche sino alle alture di Chiavari e di Sestri Levante, ci si imbatte in sporadici filari di uve rosse che danno un Dolcetto bastardo d’impostazione piemontese. Il Dolcetto è l’unico vino piemontese che attecchisce in terra ligure, senza perdere eccessivamente le sue peculiarità: ma si tratta più d’una curiosità che d’una coltura da prendere sul serio.

I vini del Tigullio, da Santa Margherita sino a Zoagli e quelli dal Chiavarese sino a Sestri Levante, con la punta estrema di Moneglia, hanno pressappoco tutti le stesse caratteristiche: sono bianchi, leggeri, paglierino-verdognoli (o, talvolta, con un’unghia di ambrato) e possono essere più o meno (soprattutto rispetto al Coronata) zolfigni. Sono vini da pesce e da spuntini, da torte di verdura e da formaggi freschi, da focacce salate e da aperitivo. Sono – il discorso è sempre lo stesso – diseguali e di produzione familiare, o quasi. Pure, il Levante genovese trova, nel Medioevo e nell’Età Moderna, ampia bibliografia e dotte citazioni. Re e crociati di passaggio, papi e gentiluomini, ric-

chi mercanti e pirati non vengono meno alla sosta seguita dalla provvista. Gli agronomi tessono le lodi dei Moscatelli e delle Vernacce del Levante genovese, una delle quali (ma quale?) trovò anche il favore di quella lingua forcuta di Fra' Salimbene da Parma. Sono tutti giudizi relativi che non possono essere rapportati ai giorni nostri. Si tratta, in buona sostanza, d'una produzione fortemente localizzata, quasi per nulla esportata e consumata sul posto. La freschezza e la genuinità, al di là degli errori enologici (sovente macroscopici, a cominciare dalla terrificante manutenzione delle botti) e di coltivazione, sono i valori cui è più giusto appigliarsi. Ma occorre cercare questi vini dai contadini del posto e "fidarsi", perché dal secolo scorso quasi nessun piccolo coltivatore diretto si fa scrupolo, se il raccolto è scarso, di acquistare uve magari nella vicina Toscana (qui il rapporto con il Piemonte è più remoto) da mescolare alla vendemmia dei colli liguri. Ecco perché a volte il vino prende un colore più giallo carico o rosato (talvolta, nei "nostrali", assume un color aranciato) e sorprende per dei sapori d'impraticabile ricostruzione genealogica. Non è un discorso polemico questo: è la dimostrazione d'una scarsa attitudine, tutta genovese, alla coltivazione del vino, all'indifferenza al prodotto autarchico (un atteggiamento, come s'è visto, radicato da un costume secolare) e alla curiosità per tutto quello che viene da fuori. Perché a Genova è il *cittadino* che determina il gusto e impone il costume. Il *paisan* (ovvero il contadino, l'uomo delle campagne) può consumarsi, se vuole, il suo cancarone o il suo quasi aceto. Il Genovese consuma il vino dell'hinterland solo per curiosità, appunto quando è in gita. Ma per la sua casa è un altro paio di maniche: disponendo d'una tasca fornita, non c'è nulla di buono e di ottimo che non possa essere convenientemente acquistato.

L'olio, un tiranno

Ci sono documenti dal Medioevo sino al XVIII secolo che confermano l'esistenza di traffici di noci e nocciole con il Piemonte e con la Lombardia: è chiaro che i frutti non venivano sempre consumati come alimenti *tout-court*, ma servivano anche per produrre olio. Ma se le tracce di scambi con le regioni limitrofe si fanno più fitte man mano che ci avviciniamo ai nostri giorni, le prove delle complesse operazioni dei Genovesi per procurarsi la materia prima per consumare olio di semi le troviamo nel più antico manuale di mercatura di cui si abbia conoscenza in Italia e che risale al 1278. In esso si scopre, scorrendo una serie di complesse tabelle di pesi e di misure, che i Genovesi acquistavano ingenti quantità di olio d'oliva nelle Puglie e contemporaneamente massicce partite di "nocelle di Napoli" e "cubelle de Salerno". Noci e nocciole servivano, non ci sono dubbi, per ottenere dell'olio commestibile, che doveva essere largamente diffuso a livello di consumi popolari. L'olio d'oliva di alta qualità era probabilmente usato dai ricchi mercanti e dagli aristocratici. Nei conti e nei documenti delle case patrizie dell'olio d'oliva si ha spesso notizia, mentre si perdono le tracce (per mancanza di fonti scritte) del consumo dell'olio di semi, che pure assumeva una rilevanza non trascurabile. Questo appare tanto più vero perché sulle mense genovesi non compare mai, a partire dalle fonti più remote, il dorato "butirro". La cucina, che nella sua formazione definitiva (fine del XVII-inizio del XX secolo) è stata consegnata a noi contemporanei, è dominata dalla presenza egemone dell'olio. A Genova, ancor oggi, si "arrostisce" il riso, nei pochi piatti in cui compare, quasi esclusivamente nell'olio d'oliva e il burro è considerato un'eresia se accompagnato a qualunque specie di verdura, di pesce, per non parlare di crostacei o molluschi. I Genovesi, quando compiono viaggi in Francia (o in Olanda, o in qualunque Paese del Nord Europa), si sdegnano di fronte all'abbondante presenza di burro e panna a irrorare spigole o aragoste. L'olio d'oliva è dunque sovrano indiscusso e viene impiegato, semmai, scegliendo tra le qualità più "leggere" dell'Imperiese, anche per friggere il pesce, in barba alla raccomandazione di una parte delle