

Verde Oggi **V**ie del gusto

in maggio nell'Italia dei sapori

AMALFI E POSITANO

Gioielli di montagna

CAGLIARI

Una città in vacanza

BOTTI E BOTTIGLIE

Il vino diventa cocktail

TERRE LONTANE

Parigi all'aroma di tè

in liguria profumi di primavera

Recco e Camogli mai viste così:
tra sapori unici, aromi intensi
e personaggi sorprendenti...



agenda | 15 pagine di appuntamenti enogastronomici, arte e cultura |



IL CAPPONE MAGRO | PIATTO UNICO DI PESCE

DOSI PER 6 PERSONE (tempo di preparazione 1 ora):

1 piccola aragosta, 12 ostriche, 12 gamberi, 1 branzino, 500 g di frutti di mare a scelta, 100 g di musciame di tonno, 4 uova sode, 4 acciughe dissalate e diliscate, 1 piccolo cavolfiore, 200 g di fagiolini, 4 carciofi, 4 carote, 4 coste di sedano, 1 barbabietola cotta, 1 patata, 4 radici di scorzonera, 12 olive liguri, 12 gallette del marinaio, olio extravergine d'oliva, aceto, sale

Per la salsa: 4 olive snoccioate, 40 g di pinoli tostati, 2 acciughe sott'olio, 1 cucchiaino di capperi sott'aceto, 2 tuorli d'uovo sodi, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaio di prezzemolo fresco tritato, 50 g di mollica di pane fresco, 1/2 bicchiere d'aceto di vino bianco, 1 bicchiere di olio extravergine d'oliva, sale

Lavate e mondate le verdure (tenendo da parte una costa di sedano e una carota), lessatele (a parte la barbabietola), scolatele e fatele raffreddare. Tagliatele a fette, sistematele

in piatti fondi (separate le une dalle altre) e conditele con olio e sale. Spezzettate le gallette in un grande piatto e spruzzatele con acqua, aceto e poco sale.

Per la salsa, inzuppate la mollica con l'aceto, strizzatela e conservate l'aceto. Frullate tutti gli ingredienti della salsa, versando l'olio a filo e, per ultimo, l'aceto tenuto da parte. Ora bollite il pesce e i crostacei in un brodo preparato con la carota e il sedano avanzati. A parte cuocete i frutti di mare in pochissima acqua. Sistemate le gallette su un piatto da portata, distribuitevi sopra alcune fettine di musciame e condite con un filo d'olio. Unite poi tutti gli altri ingredienti, alternandoli in modo elegante e versando qua e là delle cucchiariate di salsa: il pesce va ridotto in tocchetti, i frutti di mare è meglio sgusciarli (tenendone alcuni interi come guarnizione), dell'aragosta va scavata la polpa, le ostriche vanno aperte e sistemate lungo il bordo del piatto. Completate la sommità della piramide ottenuta con i gamberi interi, le acciughe, le olive, il musciame avanzato e la corazza dell'aragosta.



A sinistra, i gemelli Gianni e Vittorio (in maglietta a righe) mostrano le gallette di Italo Maccarini (al centro, con la pala da forno): il suo negozio di prelibatezze è a San Rocco, sopra Camogli. A destra, tagliatelle e corzetti (un tipo di pasta ligure).



TRADIZIONI DA REGALARE / I CORZETTI

Franco Casoni è uno stimato intagliatore: realizza mobili d'arte, gruppi lignei per le chiese, polene per le navi (la sua passione). E già che c'è, tiene viva una piccola, ma importante manifattura locale: i corzetti (Casoni ce li mostra nella foto sotto), cioè quei timbri in legno intagliato che servono per fregiare l'omonima pasta ligure (nella foto sopra, insieme alle tagliatelle). «Appartengono a una tradizione antica», spiega Casoni. «Quando nasceva un bambino in una famiglia nobile o borghese, gli si faceva subito preparare un corzetto personale, per marchiare la pasta del futuro casato». I corzetti sono composti di due cilindri - uno reca le iniziali del destinatario, l'altro un simbolo che lo rappresenti - in

mezzo ai quali si schiaccia la sfoglia in forma di medaglioni in modo che vi si imprime i fregi: uno dei due timbri ha anche una ghiera che serve per ricavare i dischi di pasta. I corzetti intagliati si possono ricevere anche a casa via posta (costano 25 euro). Un regalo originale a cui allegare la ricetta per l'impasto: 6 etti di farina, 5 rossi d'uovo e 1 bicchiere di vino bianco secco. «Si usa il vino, e non l'acqua, per smorzare il sentore di *refrescume*... Cioè l'odore intenso dell'uovo», aggiunge Casoni. Per condire, si usa l'antico battuto di *persa* (maggiorana): pinoli, formaggio grattugiato, maggiorana, poco aglio, due gocce d'olio; il tutto, ben pestato e poi spolverizzato sulla pasta appena passata al burro.



tenti sono anche le insegne: si chiamano tutti Picasso. Non a caso la famiglia del maestro Pablo è originaria di qui, e tanti sono i quadri, nelle chiese, che vengono attribuiti a un suo parente, pare il nonno, di nome Matteo. Picasso è anche il supermarket dove si va a comprare la *prescinsöa* fresca: una cagliata di latte che, aggiunta al pesto, ti regala il "pesto matto", delicatissimo.

Prima di perdersi in questa caccia al tesoro, però, ancora lungo lo stradone che porta in paese, si deve fare una sosta. Occhi puntati sul marciapiede di sinistra e si incontra l'insegna *Da o Vittorio*. Ad attendervi ci sono i gemelli Gianni e Vittorio Bisso. Eccoli finalmente, i nipoti di quel Vittorio che aprì il "ristorante con alloggio" tre generazioni fa.

I gemelli sono due, ma è come se fossero uno. Identici in tutto: alti, ridenti, calmi, dolcissimi, appassionati della loro terra, dove ci accompagnano con un amore fuori del comune. Se mostri interesse, ti raccontano tutto quello che sanno. «Guarda questo libro, vedi un po' questa foto», ti dicono in coro. Storia, folklore, gastronomia. E quest'ultima te la portano in tavola, in un modo che non te lo dimentichi più. I *gianchetti* (minuscoli pesci in forma quasi di impasto), le acciughe sotto sale, il trionfo di paste fatte a mano, i sughi profumati di erbe, i pesci da portata, i molluschi, i crostacei, i dolci (mitica la *sacripantina*, una torre di creme colorate). I vini sono quelli di Ponente (terra d'uva e di olive), come il *Pigato* con quel suo fruttato meraviglioso. Dopo un pasto così, resta solo una cosa da fare: imboccare il corridoio vicino alla cassa e salire in camera a riposare. C'è tutto, dalla televisione al frigobar, ma in genere non serve.

Alla mattina la colazione è abbondante, ma è meglio saltare il caffè. Non perché non sia buono, anzi, ma perché a Reco, al *Caffè Bocchia* ci sono sette miscele, da provare al banco o da comprare, una più profumata dell'altra: e poi i *chicchì* coperti di cioccolato, la *cotognata* in quadretti

TI PERDI NELL'ALLEGRA CONFUSIONE
DI QUELLE VECCHIE BOTTEGHE CHE
NELLE GRANDI CITTÀ NON CI SONO PIÙ



A sinistra, il golfo di Camogli visto dal monte di Portofino. Più sotto, la grande padella in cui si frigge il pesce azzurro che viene regalato durante la festa di San Fortunato.

LA PADELLATA E LE SERATE A TEMA

A Camogli, domenica 11 maggio, 3 tonnellate di pesce azzurro friggono nella padella più grande d'Europa (ha un diametro di quasi 4 metri): i pescetti vengono regalati a chiunque li desideri. Inoltre, già nelle serate di venerdì 9 e sabato 10 maggio, è possibile gustare i piatti tipici della cucina ligure presso lo stand gastronomico allestito dalla Pro loco; partecipare alla processione in onore di San Fortunato; assistere allo spettacolo pirotecnico sul mare e all'ardere dei grandi falò allestiti sulla spiaggia dai ragazzi dei quartieri di Camogli. La manifestazione verrà ripetuta in forma itinerante, in varie date (da maggio a luglio), in

diverse altre località italiane (si possono chiedere informazioni alla Pro loco). Persino i giapponesi hanno ottenuto il permesso di replicare l'evento, a Yokohama.

A Recco, invece, in aprile e maggio, alcuni ristoranti si esprimono in serate a tema (iniziate in marzo con il radicchio, in onore degli amici di Treviso). In aprile si celebra il carciofo ligure. In maggio si salpa per un'ideale crociera che toccherà tutti i Paesi del Mediterraneo proponendone le bontà locali: dalla bouillabaisse alla paella, fino al cuscus (info: Consorzio Recco Gastronomica, tel. 0185730748, www.consorzioecco.gastronomica.it).

(un'impareggiabile gelatina di mele cotogne)... C'è da perdersi tra i profumi. Invece è bene riaversi in fretta, uscire e fare scorte da mordicchiare al mare. Scorte di cosa? Ma di focaccia, naturalmente! La mitica focaccia di Recco ripiena di stracchino (vedere il riquadro a pag. 42). «Per quella si deve andare ai **Panifici Moltedo**», spiegano i gemelli, «dove si trova anche il tipico pandolce con l'uvetta».

Così, ben approvvigionati, si è pronti per il mare. Gianni e Vittorio ci indicano la **chiappa di Molinetti**, nel quartiere "bene" di Recco, dove ci sono le ville dei Dufour. La chiappa è una lastra di scoglio, grande, liscia e tesa sul mare come una terrazza. La si raggiunge da una scaletta. Qui, l'alba e il tramonto sono qualcosa di indescrivibile, e chi ama fare tuffi o pescare troverà pane per i suoi denti: non a caso, mentre arriviamo, troviamo Renato Vergani, l'impareggiabile cuoco dei gemelli, intento a mettere un'esca sull'amo. Senza contare che lo scoglio è tiepido... Ideale per scaldarci la focaccia e morderla nella sua fusione totale di formaggio (chi riesce a non sbrodolarsi è un artista). «Adesso la si fa con lo stracchino, mentre una volta la facevamo con la for-

SCENDI UNA SCALETTA, TI SIEDI SULLO SCOGLIO E GUARDI IL SOLE CHE CALA: NON TE LO SCORDI PIÙ

maggetta ligure», spiega Gianni, mentre Vittorio annuisce, «ma era un problema perché non era disponibile tutto l'anno. Nei tempi duri si usava anche la cagliata di latte, la *prescinsòa*. Era buona lo stesso».

Dicono che i liguri sono gente chiusa, e che non sono generosi. Davvero strano, ti viene da pensare, perché quest'idea diffusa conta più eccezioni che conferme. Prova ad andare da Rosa, a Camogli, per vedere se è una persona chiusa. Oppure da Raul, sul porto, sempre a Camogli, per vedere se non è generoso (vedere il riquadro a destra).

Andiamo per gradi. **Rosa** è la proprietaria dell'omonimo e noto ristorante, arroccato sopra Camogli. In mezzo alla sala c'è un albero che buca il soffitto, «tagliarlo era da disgraziati», ci spiega. Intanto, dall'ampia vetrata a strapiombo sul mare vediamo uno spettacolo senza pari: il paese con le casette lunghe e colorate, il blu dell'acqua a perdita d'occhio, i gabbiani, che picchiano sul vetro: «Vogliono da mangiare, ce n'è una coppia che viene qui da anni, sempre loro due, fedelissimi», sorride Rosa.

A tavola è il solito tripudio di sapori, ma ci sono tre cose da



TIPICITÀ / FOCACCIA MANIA

PRATICAMENTE UN RITO

«Mangia focaccia e farinata anche per me», ti senti dire se telefoni a qualcuno da Recco o Camogli. Due squisitezze arcinate che, insieme a torte salate e verdure ripiene, sono lo spuntino tipico della gente di Levante e dei turisti, che vanno in spiaggia carichi di cartocetti caldi e profumati. Per prepararle ci vuole un po' di esperienza, ma non è difficile (per 4 persone occorrono 2 teglie da 25 centimetri).

- > **Per la focassa di Recco**, miscelate 1/2 chilo di farina bianca, 1 cucchiaino di sale, 5 cucchiai di olio extravergine d'oliva e 1 bicchiere d'acqua. Dividete l'impasto in 4 parti e lasciate riposare per 45 minuti coperto. Poi stendete 4 sfoglie sottilissime e mettetene una in ciascuna teglia (oliata). Spezzettate 250 grammi di stracchino (o crescenza) su ogni focaccia e coprite con le due sfoglie rimaste. Salate la superficie e infornate a 280 gradi per 10 minuti. Servite caldissimo con un filo d'olio.
- > **Per la farinata**, con la frusta miscelate 250 grammi di farina di ceci con 1/3 di litro d'acqua e lasciate riposare 3 ore. Poi aggiungete 2/3 di litro d'acqua e 1 cucchiaino di sale. Sbattete con la frusta finché non monta la schiuma e versate nelle teglie, aggiungendo 1/2 bicchiere di olio a filo su ogni impasto (è molto liquido). Infornate a 250 gradi e spegnete quando la farinata risulterà croccante.

provare assolutamente: il tonno fresco in salsa agrodolce di cipolle, la torta di polipo e il fritto misto (impagabile).

Lasciata Rosa che, come i gemelli, è prodiga di idee e consigli per girellare e fare acquisti, non c'è che da scegliere: una sosta in spiaggia, una passeggiata sul lungomare tra botteghe e baretti, e magari **una bella gita in collina**. Basta andare in fondo al paese, dove tra l'altro sorge il Cenobio dei Dogi, un hotel da favola per chi vuole regalarsi un weekend di quelli che dopo vent'anni li racconti ancora: superata la splendida villa che ospita l'albergo, dopo il grande parcheggio alberato, si incontra un sentierino tutto piante e aromi, che sale verso San Rocco. Quando arrivi in cima, hai una fame blu, e ti infili direttamente nel panificio **La Galletta del Marinaio**, una specie di pronto soccorso per gli affamati. Italo Maccarini, il proprietario, può essere considerato il gallettiere ufficiale di Camogli. «Le gallette sono schiacciate secche, indispensabili per fare il cappon magro e la *caponadda*», spiegano i gemelli, mentre Italo le sforna ancora roventi e aggiunge: «Erano indispensabili soprattutto per i marinai, perché durano mesi e sulle navi sostituivano il pane. Sono fatte con farina, acqua, sale, malto e lievito, e vanno bucate a mano, una a una, perché non si gonfino». Intanto ci mostra una specie di spazzola di ferro, vecchia di almeno cento anni, che serve appunto per bucare le gallette. Una **tradizione antichissima**, che da Italo si amplia in un delirio di focacce e verdure ripiene (fatte da Anna, la moglie), torte dolci e salate (in cui Valeria, la figlia, è maestra),

MENTRE SEI QUI CONTINUI A PENSARE A TUTTE LE BONTÀ CHE TI DOVRAI PORTARE A CASA

sacchetti di paste artigianali, olio buono, verdure dell'orto, fichi secchi, pinoli, basilico... Un'oasi di sapori. C'è anche un piccolo bancone bar per fare colazione.

E se a questo punto vi è venuta voglia di ringraziare il cielo per un tale bendidio, entrate nella vicina **chiesa di San Nicolò di Capodimonte** (del XII secolo), un gioiello.

Il giorno successivo, in mattinata, eccoci di nuovo in caccia insieme a Gianni e Vittorio, in direzione di Sori, un paesino meraviglioso. Qui, nell'insospettabile **Bar Edo**, tra i vecchietti che giocano a carte, ci si apre un altro mondo. Edo è anche ristorante (consigliabilissimo), ma soprattutto è un forno, da cui esce una farinata di ceci impareggiabile (*vedere il riquadro a sinistra*). E se avanza un po' di spazio, dateci dentro con il **castagnaccio** coperto di pinoli, un'autentica delizia. Tutte cose che si possono anche portare a casa, quando il weekend giunge al termine.

Mentre sei qui, infatti, non fai che pensare a quando sarai costretto ad andartene via e ti viene da comprare di tutto per prolungare la vacanza anche in città.



GENOVA

Camogli

Fontanabuona

S. Rocco

P.ta
Chiappa

Portofino

S. Fruttuoso

Lévanto

Cinque
Terre

LA
SPEZIA

Monterosso
al Mare

Vernazza

Corniglia

Manarola

Riomaggiore

Lérici

Portovenere

G.ta
Azzurra

Palmária

I. del Tino

Baia di S. Fruttuoso