





Una banca per raccogliere le ricette in via di estinzione. Buona idea, non c'è dubbio, venuta al funambolico Franco Laureri, insegnante dell'Alberghiero di Alassio. L'iniziativa è di grande spessore, il progetto non deve (non dovrebbe) essere esclusivamente di Alassio (a cui va riconosciuto il merito di averlo ideato), ma ampliato a tutta la Liguria attraverso i suoi Istituti alberghieri, vera eccellenza del turismo.

Insomma, una banca delle ricette perdute (o in via di estinzione) che abbracci tutta la Liguria. Del resto uno dei banchieri più visionari fu proprio un ligure, Amedeo Peter Giannino, originario dell'entroterra chiavarese, fondatore della Bank of America quando gli italiani erano emarginati negli States.

E la banca delle ricette potrebbe diventare una grande cassaforte del gusto, delle tradizioni, dei saperi e dei sapori. Non solo ventre (piatto tipico alassino), ma anche frandura, lazarene, tuccu di nocciole e tanto altro, un patrimonio inestimabile (magari il prossimo passo sarà chiedere il riconoscimento dell'Unesco del gusto ligure come patrimonio immateriale dell'Umanità).

Per il momento facciamo il primo passo, cominciamo da Alassio per raccogliere ricette, storie, storia, racconti, cultura del cibo. Perché, come diceva il filosofo, "Noi siamo quello che mangiamo". Per dire, soprattutto, che cibo è cultura, storia vera, fatta dagli uomini e non dai condottieri.

E soprattutto, sarebbe una banca che non avrebbe bisogno di sovvenzioni pubbliche. Non sarebbe poco, di questi tempi.

*Liguria del Gusto è la rubrica gastronomica di IVG, con uscite al lunedì e al venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#)*

