

IVG

Feglino, a cena nel Medioevo tra cavalieri, madrigali e sputafuoco

di **Elisa e Stefano Pezzini**

09 Aprile 2018 - 8:40



“Liguria del gusto e quant’altro” è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa (alla scrittura) e Stefano (alle ricerche), per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici.



Un viaggio nel Medioevo, un periodo storico sottovalutato e con una immeritata pessima fama (la maggior parte delle nostre convinzioni, dai roghi alle cinture di castità sono o successive o non vere, tanto per dire), rivive ogni mese a Feglino, al Portico, ristorante (ma forse il termine è riduttivo, meglio palcoscenico) che propone un viaggio alle radici della cucina e delle tradizioni ligustiche. Merito di Milena (accoglienza, e che accoglienza) e Germano (in cucina, e che cucina di tradizione) Scosseria, fratelli nella vita, soci al Portico, e al loro entusiasta staff che accetta di trasformarsi in cavalieri, dame, messeri e via dicendo per dare agli ospiti una suggestione di grande richiamo turistico.

La serata (costo abbordabile, adatta anche ai più piccoli), comincia alle 20.30, quando l'arco del Portico si illumina alla luce delle torce. Un cavaliere accoglie gli ospiti che, prima di entrare nelle sale della cena, vengono accompagnati in una sorta di piccolo villaggio medioevale, con tanto di scene d'epoca: il fabbro, la popolana che prepara gli impasti per le frittelle, la signora che fila la lana, lo scalpellino, il vinario che versa l'aperitivo, la nobildonna che dipinge ritratti degli ospiti.

Dieci minuti di visita poi si entra, accolti da un cavaliere (si scopre dopo che è un figurante di Noli, come tante delle comparse che si alternano nei balli e nelle disfide della serata) che racconta della sua spada, vera, che ha infilzato centinaia di infedeli. Appena dentro ecco Madonna Milena, pronta ad accogliere tutti gli ospiti e a dare indicazioni alle dame per accompagnare al loro posto i partecipanti. Iuta come tovaglie, stoviglie di coccio, arredamento rustico, essenziale, ma decisamente appropriato il tutto. Siamo entrati nella festa medievale.

Tra balletti, rondò, quadriglie e madrigali, i piatti si susseguono: polente (non di mais, non era ancora arrivato nell'Età di mezzo), focaccine, salumi, fave, poi ravioli e zuppe, e ancora porchette e carni, tutto buono, e piacevolmente spiegato da Milena, che alla bisogna

distribuisce anche dei piccoli stampati con la storia e le ricette dei piatti presentati. Non manca l'angolo per i bambini, così come non manca il momento teatrale con una novella del Boccaccio (sempre nel Medioevo siamo), quella di Chichibio e la gru. Gran finale (e non solo perchè siamo nel Marchesato del Finale...) con il grande spettacolo del fuoco, con balli di fiamme e sputafuoco con cui si esibisce anche Germano, ma, inutile negarlo, meglio resti in cucina che non sul palco dei giocolieri medievali.

Una bella serata, nulla da dire, che racconta la storia dei piatti liguri in uno storytelling originale e scenografico. Prossimo appuntamento l'11 aprile. Piccola storia triste in conclusione: al di là delle cene medievali, da provare, i pranzi delle feste (Pasqua, ma anche Natale e capodanno) sono sold out. Si può prenotare, nei prossimi mesi, nei fine settimana, contando anche sull'arioso giardino. Prenotazioni e informazioni allo 019 699207.

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