

IVG

Sagra “stellata” alla Sms di Sant’Ermete, Ricchebuono insegna a fare il suo cappon magro

di **Elisa e Stefano Pezzini**

10 Giugno 2019 - 8:35



LIGURIA DEL GUSTO

SAPORI, RICETTE E PERSONAGGI

IVG.it

**RUBRICA A CURA DI
ELISA E STEFANO PEZZINI**

Un maestro stellato per una sagra stellata. Giuseppe “Giuse” Ricchebuono, stella Michelin al Vescovado di Noli, ha insegnato alla squadra di cuoche e cuochi della Sms Diritti e Doveri di Sant’Ermete, frazione collinare di Vado Ligure, la sua interpretazione del “cappon magro”. Giuse è di Sant’Ermete, suo nonno è stato, primi del ‘900, il primo presidente della Sms (per i più giovani, non è un messaggero, ma una Società di mutuo soccorso), e il ritorno (per la verità mai partito, abita ancora a Sant’Ermete) dell’enfants du pays, è per una vera novità: la prima sagra stellata della Liguria.

Significa che il 15 e 16 giugno, per la Sagra dei Piatti Liguri, ci sarà anche il “cappon magro” stellato di Giuse Ricchebuono. Così, questo pomeriggio, lo chef ha insegnato a fare la salsa, a lavorare le verdure, patate, carote, zucchine, barbabietole, broccolo e via dicendo, pesci (gallinelle) e crostacei, uova sode, per dare forma alla “regina delle insalate”, un piatto “quaresimale” che voleva dire sfarzo anche quando la carne era bandita. Ipocrisia allo stato puro, insomma, ma di grandissima bontà. Ora le cuoche e i cuochi hanno una settimana per impraticarsi e sabato 15 e domenica 16 giugno il Cappon Magro di Giuse sarà inserito nel menù insieme alle altre pietanze, ovviamente non a prezzo di sagra, ma ben più basso di quel che vale.

Dalle 19 di sabato i ragazzi del borgo inizieranno a servire. Domenica è prevista l’apertura sia a pranzo che a cena. Oltre al Cappon Magro la Sms Diritti e Doveri proporrà piatti

classici della tradizione ligure come la trenette al pesto, le tagliatelle al sugo di coniglio, i ravioli, il coniglio alla ligure, la panissa... e anche il vino ligure sarà protagonista con il Pigato e il Rossese della Cantina Punta Crena di Varigotti.

“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, ogni lunedì e venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#).