

IVG

Il Bagnun d'acciughe e il "pan du ma": ricette di una Liguria che guarda al mare come risorsa di cibo

di **Elisa e Stefano Pezzini**

16 Marzo 2020 - 11:37



Non da oggi questa rubrica sostiene che la Liguria del gusto non guarda il mare, visto come una via di comunicazione per commerci mercantili, non come risorsa di cibo. Lo raccontano le antiche ricette, dove il pesce entra solamente (quello pregiato) per salvarsi l'anima durante le tante giornate di "magro ecclesiale" (che poi, tra dentici e aragoste, tanto magro non era...).

C'era, è vero, il "pan du ma", sardine, acciughe, zerri e altri pesce azzurri che, in qualche modo, diventano essenziali nella cucina ligure e nei commerci. Come tralasciare, ad esempio, le acciughe sotto sale, diventate (non per la loro bontà, o non solo, ma per la possibilità di "panarle nel sale" ed evitare le gabelle poste dai Savoia su sael medesimo), una merce di scambio, acciughe e sale contro grano e vino negli "hub" delle Vie del Sale, Ormea, per dirne una. Un pistolotto per arrivare ad uno dei pochi piatti liguri, non antichissimo, per carità, dove il pesce è protagonista: il Bagnun d'acciughe.

Nasce, ad inizio '800, quando il pomodoro diventa protagonista in Europa dopo essere stato considerato addirittura (come la patata, del resto) tossico. A Riva Trigoso, oggi frazione di Sestri Levante, città benemerita per la promozione di vini e gusti liguri, il "Bagnun" dalla fine degli Anni '50 è diventata una sagra di rilevanza internazionale, ma prima di questo era un piatto da preparare e consumare nelle barche, i gozzi o i leudi, dei pescatori, che in cambusa avevano sempre una scorta di "gallette", quella sorta di via di

mezzo tra pane e biscotto. Si soffrigge aglio, cipolla, prezzemolo e si aggiunge pomodoro spellato e tritato. Quando il fondo è denso ed uniforme si uniscono le acciughe distese e le si cuoce ponendo poi sulle ciotole dei commensali gallette sgretolate a pezzetti.

Semplice, si poteva fare anche in barca con fornelli ad acetilene (un tempo, oggi non più), di grande gusto, capace di sfamare una regione certamente non ricca, di emigrazione, di dignità. Il turismo di massa ha cambiato tutto..., ma questa è un'altra storia, abbinerei il Bagnun con una Bianchetta Genovese, acida e fresca.

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.