

IVG

Al Salto dell'Acciuga un viaggio virtuale in quattro luoghi del Mare Nostrum

di **Elisa e Stefano Pezzini**

12 Ottobre 2020 - 8:45



Un viaggio nel Mediterraneo tra gusti comuni, contaminazioni, poetica alla ricerca della “cucina sinergica”. E’ successo a Laigueglia, al Salto dell’Acciuga, ma non spaventatevi per i nomi difficili: “cucina sinergica” è solo un modo per approfondire i sapori, quelli percepiti dal senso del gusto, mettendoli in relazione con gli altri sensi, quest’anno la “parola”. Così due cantastorie dei nostri tempi, Giuliano Arnaldi per le “parole”, chi scrive, Stefano Pezzini, per le storie di cibi e contaminazioni, hanno guidato una ventina di persone (in effetti i partecipanti sarebbero stati di più, ma i numeri in quest’epoca, sono dettati dalla sicurezza sanitaria), attente e curiose, in un viaggio virtuale in quattro luoghi del Mare Nostrum, solcato un tempo dai mercanti liguri.

A legare Spagna, Liguria, Sicilia e Tabarca, isola al largo della Tunisia un tempo colonia genovese, il corallo, i raccoglitori di corallo, la sua lavorazione i suoi significati simbolici e sacrali. Genova, la Repubblica di Genova, che aveva emanato leggi per limitare il lusso, permetteva di sfoggiare monili in corallo, affondando le motivazioni nella sacralità cristiana, il rosso del corallo rappresentava infatti il sangue del Cristo sulla Croce. Non è un caso che in Liguria, e in gran parte d’Italia, al battesimo dei nuovi nati si regalavano spille e ferma bavaglino in oro e corallo, simbolo beneaugurante.

E dopo a “mistica, la mastica”, come diceva un parroco dell’entroterra. Il viaggio, la navigazione, comincia dalla Spagna, da Luca “Pirata”, chef e patron del Ristorante Pirata.

La proposta è sontuosa: julienne di porro fritte condite con una salsa al sapore di sangria; acciughe ripiene fritte, bocconcini di baccalà (in Spagna e Portogallo il merluzzo si usa più nella versione sotto sale) con una salsa di peperone, richiamo alla verdura più utilizzata in Catalogna. Suntuoso anche l'abbinamento enologico, una sorprendente lumassina spumante di Cascina Praié. Le parole di Giuliano Arnaldi tratte Neruda, l'elogio del pomodoro.

Seconda tappa la Liguria, al Vascello Fantasma, dove chef Stefano Rota ha proposto una sorta di "verticale" di acciughe. E anche se la cucina ligure è, storicamente, una cucina di terra, di collina, di verdure e di erbe aromatiche e di sapienziale utilizzo, l'acciuga è una grande protagonista della Liguria e del Mediterraneo in generale. Chef Stefano Rota, grande professionista, ha lasciato per una volta la fantasia fuori dalla cucina, cucinando piatti della tradizione. A cominciare da un omaggio a patron Angelo Marchiano, 93 anni portati benissimo: le acciughe come le preparava sua mamma, una ricetta commovente, semplicissima e buona: un'acciuga sotto sale dissalate, avvolta in un capperio, condite con olio, aglio e prezzemolo, gusti di un tempo ancora attuali. Poi la classica acciuga marinata e una eterea acciuga ripiena di toma ed erbe, ottime ovviamente. Attorno il profumo delle erbe aromatiche coltivate da Angelo Marchiano e le "parole" di Giuliano, tratte da Giovanni Boine, quelle degli ulivi e dei muri a secco "cattedrali dei liguri".

Terza tappa la Sicilia, Trapani, ospitata al ristorante Pacan, con protagonista chef e patron Antonio Rapa, amante dei legami gastronomici (e non solo) tra Liguria e Sicilia, a cominciare dalla ventre, il quinto quarto che viene cucinato solo a Trapani e ad Alassio e Villanova d'Albenga. La sua proposta parte dalla caponata trapanese, verdure in agrodolce con protagonista la melanzana che sostituisce la versione "ricca" con la lampuga. A seguire le busiate, una pasta trapanese che prende la forma da un ferro a cui è arrotolata, condite con il pesto trapanese, fatto con pomodori secchi e mandorle. Un rosso syrah, caldo e avvolgente, in accompagnamento, mentre un bicchierino di zibibbo ha preso per mano un etereo cannolo alla siciliana mentre Giuliano citava Cervantes e una piccante storia di donne rapite dai pirati barbareschi...

Quarta e ultima tappa Tabarca, dove nel '500 si stabilì una colonia genovese, peglina per l'esattezza, per pescare il corallo. Ci sono incontri di prodotti (il tonno), tradizioni (il cous cous che a Genova diventerà, con forme maggiorate, scucuzzun), i dolci della tradizione araba che vengono adottati dai genovesi. Come i canestrelli, proposti, con un abbinamento insolito, un vermouth rosso, da Stefania e Daniele Ziliano del ristorante La Sosta, una vera sorpresa, così come sorpresa sono state le parole di Giuliano, quelle di pace di un sufi (non chiedetemi l'impronunciabile nome).

Bello il Salto dell'Acciuga, anche se in forma minore, che ha visto un momento di grande musica con i Lou Dalfin e la loro musica occitana, bravi Mauro Moroni, Emilio Grollero e tutto lo staff impegnato non solo nell'organizzazione, ma anche a garantire il rispetto delle regole anticovid.

"Liguria del gusto e quant'altro" è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa e Stefano, 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](#).

