

IVG

15 ANNI... di gusto ligure: dalla liquirizia col pesce ai classici riscoperti, come è cambiata la cucina gourmet

di **Stefano Pezzini**

05 Aprile 2021 - 12:49



Quindici anni, sono tanti, sono pochi, dipende, ovviamente. Se fossi nato 15 anni fa oggi avrei, già da un anno, il motorino, e se penso a quando avevo realmente 15 anni, mi sarei sentito grande, magari avrei anche cominciato a “limonare”, ma parliamo di un’altra epoca.

Torniamo al punto, 15 anni di ristorazione e di cucina ligustica, gli anni di IVG che al suo esordio o poco più, per noi cartacei (anche se, personalmente, l’intuizione del web l’avevo avuta nel 1997), sembrava un marziano da scostare con la scarpetta griffata... L’editore Matteo Rainisio, all’epoca giovane con la barba nera, ricorderà una cena in un ristorante stellato di Lavagnola (sorvoliamo sui discorsi) dove i piatti sapevano tutti di... liquirizia, un must dell’epoca, certo non un elemento da salvare per una cucina contemporanea.

In quindici anni la cucina, quella stellata o, comunque, gourmet, è cambiata, ha cercato a volte di imporre, a volte di seguire i gusti della clientela. Ci è riuscita? A volte sì, a volte no. In quindici anni, gli anni di IVG, siamo passati dalla liquirizia mescolata al pesce, al sushi declinato in decine di varianti, molto spesso imbarazzanti. Siamo arrivati (per fortuna ci stiamo riscattando) ai carpacci di pesce, come se la crudità (ovviamente dopo un passaggio in abbattitore, che significa surgelamento, ma guai ad acquistare pesci nel banco frigo...) fosse sinonimo di bontà, dimenticando che il fuoco è stata una conquista dell’uomo, anche, forse soprattutto, quello “culinario”.

L'ultima cena (speriamo solo in ordine di tempo) con l'editore ormai "barba brizzolata", è stata l'estate scorsa a Laigueglia, dove due grandi chef, Stefano Rota, resident del Vascello Fantasma, e Sergio Mei, stellato, ma anche legato filosoficamente alle tradizioni, hanno preparato un menù dove prodotti antichi (in quel caso la fregola sarda, parente stretta dello scuccuzzu ligure) venivano uniti a terra e mare, una goduria. Cosa voglio dire? Che in 15 anni non è cambiato il gusto, sono cambiate le mode, ma in cucina, come nel vestire, una giacca di velluto beige va su tutto... Il classico, la tradizione, un buon raviolo, sfida il tempo, passa dal cartaceo al digitale sempre con stile ed eleganza...