

IVG

Dalla focaccia classica a quella con le patate: storia di un prodotto che profuma di Liguria

di **Elisa e Stefano Pezzini**

07 Giugno 2021 - 12:59

LIGURIA DEL GUSTO SAPORI, RICETTE E PERSONAGGI



A CURA DI ELISA E STEFANO PEZZINI **IVG.it Ge24**^{it}

Cosa c'è di più tipicamente ligure della focaccia? Credo nulla, nemmeno il pesto, che non si può certo "tocciare" nel cappuccino! Però...si fa presto a dire focaccia! Certo, la più conosciuta è quella classica, fatta con farina bianca, lievito, acqua, olio e sale, ma ne esistono tante versioni.

Una, quella di cui parleremo, risale alla fine del '700, quando il grano, per via delle carestie, del territorio, della "fame" di Genova che assorbiva gran parte della farina disponibile in Liguria, scarseggiava: la focaccia di patate. Gli anni di Parmentier, farmacista, agronomo francese, che per primo intuì le potenzialità delle patate. In Liguria fu un parroco dell'entroterra, don Michele Dondero, pastore di anime e agronomo di Roccatagliata, in Val Fontanabuona, entroterra di Genova ad introdurre le patate sia nei campi che in cucina.

Riuscì, con fatica, ovviamente, a convincere i parrocchiani a coltivare le patate, sia perchè i raccolti (in termini quantitativi) sarebbero stati sufficienti a sfamare le famiglie (il grano coltivato, vista la conformazione della Liguria, non era certo abbastanza per una popolazione in crescita), sia perchè il gusto era (è) di alto livello. Il lavoro di convincimento di don Dondero fu sicuramente duro, anche perchè molti, dopo l'arrivo dei tuberi dalle Ande, mangiarono le foglie e i frutti, ricchi di solanina, con conseguenti intossicazioni.

La focaccia di patate, quindi, nasce come un prodotto povero, casalingo (le ricette per

farla, come sempre, si trovano sul web, inutile scriverne una, anche perchè ogni famiglia dell'Appennino ligure ne ha una, ed è la "migliore" ...), in grado di sopperire alla scarsità di farina di grano.

Rispetto alla focaccia classica quella di patate (proprio grazie alle patate) è più alta, si presta meglio, quindi, ad essere farcita. Con cosa? Salumi, ovviamente, ma anche formaggi liguri, di collina e montagna. E' ottima anche così, ovviamente, ma a differenza di quella classica non va bene nel cappuccino...

"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](#).