

# IVG

## La cima, piatto cantato da De Andrè: simbolo dell'ipocrisia ligure a tavola

di **Elisa e Stefano Pezzini**

23 Gennaio 2023 - 8:26

**LIGURIA DEL GUSTO** SAPORI, RICETTE E PERSONAGGI



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

L'ipocrisia della cucina ligure! Nei ricettari (a cominciare da quelli di metà '800), infatti, la cima è considerata un piatto di carne, ma in effetti la carne è solo una sottile velatura, il "grosso", la "ciccia" è fatta di frattaglie e verdure (e più ci si allontana da Genova, la Superba, anche le frattaglie diminuiscono...).

Un piatto diventato simbolo gastronomico della Liguria, ma nato povero. In pratica una lunga striscia sottile di pancia di vitello, cucita per ospitare animelle, cervella, testicoli, poppe, uova, piselli, parmigiano e l'ingrediente magico, "a persega", la maggiorana. Facile? A dirsi sì, a farsi un po' meno. La carne deve essere cucita bene, il ripieno dosato alla perfezione per evitare che fuoriesca durante il bollire, già perchè la cima deve bollire per almeno un'ora e le uova aumentano di volume, sbagliare le dosi significa fare esplodere la cima e rovinarla irrimediabilmente!

La tradizione vuole che il numero di uova si calcoli poggiando il pugno posato sulla "tasca" di carne ancora vuota e contando quanti pugni servono per occupare tutta la superficie della tasca. La proporzione cambia a seconda che il pugno sia di un uomo o di una donna. Una volta bollita, avvolta in un panno di lino, la cima va raffreddata tra due piatti fondi, con appoggiato un antico ferro da stiro o un mortaio. Il ripieno cambia, da Genova alle Riviere le frattaglie quasi spariscono, entrano più verdure, anche la carota per dare colore, a volte il riso, altre la mortadella. Si mangia tiepida o fredda (a Sanremo le fette vengono

---

addirittura fritte), accompagnata da un Rossese o una Granaccia. La singola fetta è chiamata “éuggio” (occhio).

De Andrè la cantò in una canzone incisa nell’album “Le nuvole”. Chi preparava la cima, secondo Faber, avrebbe dovuto mettere un scopa di saggina in un angolo della cucina. Le streghe che avrebbero voluto maledire il piatto avrebbero dovuto prima contare i fili di saggina e il cuoco avrebbe avuto il tempo di terminare la preparazione.

*“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](#).*