

LA CUCINA GENOVESE

DI PAOLO LINGUA
Delegato di Genova

*“Nel secolo XIX,
presumibilmente
verso la metà,
si sarebbe imposto il pesto,
salsa ineguagliabile
per condire certi tipi
di pasta, la cui origine
è tutt’ora misteriosa”.*

Alla fine del XIII secolo, quando s’era compiuto, ormai, il primo dei cosiddetti “secoli d’oro” della storia di Genova, quello che viene anche definito “Il volo del Grifo” (volo che sarebbe iniziato con l’epopea della Prima crociata), il livello di vita degli abitanti del fiero comune marinaro era certamente uno dei più alti dell’Europa e del Medio Oriente. Ovviamente chi ne usufruiva - come del resto dovunque - era il ceto dirigente, ma anche il cosiddetto “populus” (la borghesia che stava sotto il patriziato urbano) non se la cavava male.

Peggiora era la condizione della plebe, ma questo era un fatto generalizzato. Genova era una piccola e agguerrita potenza mondiale: controllava mercati in Oriente, trattava affari con le carovaniere che venivano dalla Persia, dall’India e soprattutto

dall’impero mongolo. Dopo il Trattato di Ninfeo aveva condizionato la politica di Bisanzio. Aveva distrutto Pisa alla Meloria e aveva umiliato Venezia a Lajazzo e a Curzola. Le sue galee bordeggiavano ben oltre le Colonne d’Ercole verso le Fandre e verso l’Inghilterra. I suoi ammiragli e i suoi mercanti-banchieri erano saldamente insediati nel Regno di Castiglia e si apprestavano a costruire il destino marittimo-coloniale del piccolo Regno del Portogallo. Basi genovesi erano ben salde sulle coste mediterranee del Marocco.

La città era un emporio internazionale; il genovino d’oro era una moneta forte e apprezzata. Le case dei genovesi del ceto dirigente erano austere e spartane, soprattutto all’esterno, ma all’interno non nascondevano, anche per quel che riguardava gli oggetti di uso comune (argenti, vetri rari, ceramiche), un’opulenza segno di salda ricchezza e di potere.

Lo stesso discorso valeva per la tavola. È evidente che Genova era una città che non poteva contare su un’economia di sussistenza “autarchica” per i limiti agricoli del suo immediato hinterland. Attorno a Genova, al di là d’una diffusa orticoltura fatta di microproprietà frazionate nella zona più urbanizzata e appena più estesa nelle vallate (Polcevera, Bisagno), c’era penuria di grano e di altri cereali, era limitatissima la zootecnia, mancavano latte e latticini.

Così i genovesi, tra i primi nel Mediterraneo, “inventarono” la cucina d’emporio, frutto di importazioni che venivano da molto lontano, una cucina esotica ante litteram i cui materiali potevano anche costare assai meno di quelli che invece occorreva recuperare con carri, asini, cavalli e buoi, varcando l’Appennino e inol-

trandosi in Piemonte, Lombardia ed Emilia. La “padrona di casa” dei ceti superiori così s’impraticò assai presto nell’arte d’una spesa effettuata con il criterio della crestomazia, della fantasia, del mixage di vari elementi. I genovesi scoprirono con la Crociata il pinolo e lo innestarono sui loro alberi che ne erano privi; appresero l’arte delle paste di semi oleosi (mandorle, in particolare) per confezionare dolci o salse; conobbero fresche cagliate assai simili allo yogurt e realizzarono le “prescinsue”; impararono a maneggiare una nuova, preziosa spezia - lo zucchero - di cui divennero ben presto monopolisti, anche dopo che i portoghesi ebbero piantato la preziosa canna a Madeira e in Brasile. Conobbero per primi le pregiate uova nere di storione del Volga (che vendevano in Centro e Nord Europa, a barilotti): dello stesso storione russo commerciarono i saporiti “schienali” salati e affumicati. Ma soprattutto, divenuti, tramite il grano duro acquistato ancora in raccolto in Sicilia, monopolisti dell’alimento-base in Europa (ne riempivano i granai e realizzavano formidabili guadagni ogniquale volta si verificava una carestia), organizzarono artigianalmente, tramite appropriate corporazioni, su larga scala la produzione della pasta secca. Per secoli, i grandi trattati di cucina, a cominciare da quello del Maestro Martino, parlarono di maccheroni alla genovese e alla siciliana. E quella pasta, curiosamente, sovente - come nel caso delle trenette e dei fidelini - manteneva un nome arabo (o arabo-greco) frutto del sedime linguistico e lessicale dell’isola e della singolare mediazione araba che aveva avuto contatti con il mondo mongolo-cinese che produceva e consumava pasta fresca (di

grano tenero) almeno dal III secolo d.C. Ed è anche probabile, se non addirittura certo, che i nostri remoti antenati, per consumare la pasta “lunga” (condita con formaggi, burro, lardo, zafferano, zucchero ecc.), impiegassero rudimentali “forche” (bi o tri-dentate) di legno, oggi andate perdute.

Ovviamente, a quell'epoca erano assai diffuse le “panisse” e le farinate di farina di ceci, legume assai presente sulla tavola ligure; ma, come molti sanno, si tratta d'un piatto le cui origini mediterranee si perdono nella notte dei tempi.

I genovesi, quindi, diedero vita, quando ancora nei castelli dell'entroterra i ricchi e i nobili consumavano carni rosse spiedate o abbrustolite, a una cucina elaborata, giocata sui “ripieni”, sulle erbe, sugli aromi, sulle carni bianche (pollame o vitella, sempre apprezzatissima, più che le carni rosse o il maiale, scarsamente presente, anche come insaccato), sulle torte salate, sulle focacce condite, sulle zuppe profumate, antenate del nostro fragrante minestrone. Non era diffusa, per problemi legati soprattutto alla tecnologia, la pesca su vasta scala. Il pesce era un optional che veniva consumato conservato (sotto sale, in salamoia) oppure in zuppe, antenate dei “ciupin” e delle “buridde”. Per avere una vera diffusione del pesce sulla tavola degli abitanti della città dobbiamo arrivare alla seconda metà del secolo XIX.

La gastronomia genovese subì, proprio per questo accostamento continuo ai mercati mondiali, molteplici cambiamenti. Nel Rinascimento si diffuse il consumo delle cosiddette torte salate di verdura, sull'imitazione del modello mantovano, e nacque la “pasqualina” con tutte le sue varianti; si consolidò certamente il pandolce dove la presenza dell'acqua di fiori d'arancio, dei pinoli, del cedro candito e dell'uva sultanina è di chiara derivazione orientale; ma si imposero gli zuccherini, le “dragiate”, il prototipo della focaccia all'olio. Il dominio sulle Riviere attirò nella capitale gli

ortaggi più pregiati quali i carciofi, mentre sul Levante s'imponneva dalle Cinque Terre un robusto vino bianco divenuto ben presto, per la sua resistenza al trasporto via mare e per la sua conservazione (i vini bianchi, a quei tempi, prima d'un anno di botte diventavano aceto per via della bassa gradazione alcolica), vino da messa dei pontefici.

Il boom dell'olio d'oliva, coltura esistente in maniera rapsodica anche in epoca romana, si cominciò a definire alla fine del XVI secolo (indipendentemente dalla presenza, da Taggia sino all'estremo levante del territorio ligure, di conventi benedettini) quando però il prodotto era ancora assai caro: fu una gelata che colpì la Provenza a provocare, nella seconda metà del XVIII secolo, il dilagare dell'albero maestoso dalle foglie d'argento. Nei primi decenni del XIX secolo si diffusero la patata e il pomodoro. La tecnologia più evoluta, l'immigrazione dal Mezzogiorno e la richiesta crescente d'una clientela turistica di alto livello - sempre a partire dalla seconda metà del XIX secolo - portarono a una rapida diffusione del pesce come alimento pregiato.

È curioso: i vecchi genovesi consumavano il pesce bollito o al verde (pesce azzurro e piccolo pescato erano inesorabilmente fritti) e non praticavano sostanzialmente la griglia e il forno, che s'imposero con il trascorrere del tempo. Infatti, fa sorridere l'indicazione onnipresente nei “menu” delle Riviere del “pesce alla ligure” (al forno con patate e olive, o con carciofi) che non corrisponde ad alcuna tradizione né ad alcun uso se non recentissimo. Ma, ohimè, è difficilissimo insegnare ai ristoratori il loro mestiere.

Nel XVIII secolo, però, Genova, sempre pronta ad afferrare i prodotti del mercato globale, era diventata quasi monopolista del caffè e del cacao ed era piombata sulla produzione della frutta candita (a cominciare dalle castagne), sul filo di lana nell'ideale corsa con la vicina Francia. Ma,

nel volgere di pochi decenni, avrebbe recuperato dall'Inghilterra anche i dolci al malto che, secondo una singolare interpretazione non ufficiale, non rompevano il digiuno quaresimale (lo stesso valeva per la cioccolata in tazza, se impiegata al posto del vino, al termine del pasto). Sempre sul piano del cibo importato ad alta diffusione popolare, si ricorda, al volo, la diffusione storica dello stoccafisso e del baccalà, altro cibo ad alto valore proteico che, sin dai rigori della Controriforma, sostituiva egregiamente la carne in epoche quaresimali, di viglie e di digiuni.

Nel secolo XIX, presumibilmente verso la metà, si sarebbe imposto il pesto, salsa ineguagliabile per condire certi tipi di pasta, la cui origine è tutt'ora misteriosa. Si pensa, in sostanza, che la creazione fu il tocco magico, casuale d'un cuoco di trattoria che modificò o una salsa all'aglio o una salsa di noci, queste ultime di diffusione secolare. Certo, a mettere a fuoco le peculiarità del desco genovese, non si finirebbe mai di divagare: ripieni, brasati, cime, complicati ravioli di grasso e di magro, la presenza quasi ossessiva dei funghi - freschi e comunque essiccati -, la quasi assenza di spezie nonostante il loro flusso imponente nel Medioevo (è rimasta la noce moscata e qualche rara presenza del chiodo di garofano; poco gradito il pepe), l'abbondanza nell'impiego delle erbe fresche e secche (maggiorana, origano, alloro, rosmarino, prezzemolo e, con misura, la salvia), l'acquisizione d'importazione di alcuni formaggi: lo stracchino (per la focaccia di Recco), l'olandese, il “sardo”, fresco e stagionato, ottimo nel pesto.

Queste sono alcune delle peculiarità della cucina dei genovesi che durano tutt'oggi, nonostante tutti i tentativi, sovente maldestri, di dar vita a una cucina “modificata”, quasi ci si arrenda di fronte alla complessità di elaborazione e alla precisione filologica, dell'approccio con la gastronomia tradizionale.

See International Summary page 77