

Il fascino intrigante della focaccia

STEFANO TETAMANTI

Nel 1996
la focaccia
genovese
ha ottenuto
il marchio
DOP ed
è stata
riconosciuta
la migliore
dello stivale

Per anni c'ero passato davanti con un misto di sufficienza e irritazione. Parto dal panettiere di via Caradosso, a Milano, dove aveva sede la mia agenzia letteraria. Motivo di irritazione e sufficienza, un bizzarro cartello su cui era scritto: "Qui vera focaccia genovese". "Sì, vera focaccia genovese: raccontalo a tua lalla" era la cosa più gentile che mi veniva da pensare a ogni passaggio. Poi, un martedì mattina dell'inverno milanese più *largo* di sempre, saranno state le undici, undici e mezza, la malinconia ha avuto la meglio. Giaccone, cappello, sciappa, guanti, un "uomo subito" alla segretaria e in pochi secondi mi ritrovo a sbavare senza un briciolo d'orgoglio davanti a una piletta di fogli di una materia lucida e dorata all'apparenza del tutto simile alla focaccia. Che siano a Milano me lo ricorda l'estrema, innaturale, quasi fastidiosa cordialità riservata dalla panettiera a un cliente mai visto prima. "Cosa posso servirle, signore?" "Un pezzetto di quella". Mormoro "pezzetto" con la seconda "e" bella larga per mimetizzare la provenienza. Il dito indica senza possibilità di equivoco la "focaccia". La vergogna mi travolge, tengo gli occhi bassi, se stessi chiedendo un DVD a luci rosse a una suora delle Paoline mi sentirei più a mio agio. Ma la vergogna viene d'un tratto spazzata dall'orrore. "No! Cosa fa? Ma è matra?" urlo, e la cantilena genovese esplose in tutta la sua potenza. "Non ha detto un pezzetto di focaccia?" "Sì, ma non tagliata con le forbici?". E così. La cortissima panettiera stava tagliando la focaccia con un paio di forbici dall'impugnatura di

plastica blu. Ovviamente crede che io stia scherzando (a Milano non capiscono mai se scherzi o sei serio) e la focaccia è belli e tagliata. Poi dice perché da tanti anni uno che lavora a Milano continua a fare il pendolare con Genova. Si può vivere in una città dove tagliano la focaccia con le forbici? (La focaccia di via Caradosso a Milano pare fosse buona, forse addirittura ottima. Non divina come quella di via Albaro o via San Vincenzo o via Manzù o corso Montegrappa a Genova, ma decisamente buona. Peccato che io non abbia più potuto comprarla).

Da alcuni secoli è vanto e gloria, pur declinati con il più tipico degli understatement, dell'arte bianca ligure. E da sempre se ne teorizza l'intrasportabilità, pena la perdita di tutte le sue virtù, meno numerose di quelle delle acciughe (titolari, al momento dell'uscita dal mare, di 24 virtù, che si dissolvono, una dopo l'altra, ogni sessanta minuti) e altrettanto volatili. Purtroppo (o per fortuna?) di noi indigeni, le regole della globalizzazione e del marketing gastronomico-turistico (uno dei più potenti e impla-

CONTINUA A PAG. 62 ►

Focaccia e...

Rosmarino e sale grosso
Il gusto tradizionale della focaccia arricchita con un pizzico di sale grosso e una manciata di rosmarino profumato.

Una splendida teglia di focaccia al formaggio sta per essere messa in forno da Agostino Revello.
Foto Patrizia Traverso

Il pane "più buono" di chi vive sul mare

Evada, come dice la cronaca del tempo, per frugalia, cibo che viene fatto con il frumento (fruges, per cui sono "frugali" quelli che non mangiano carne) come fonte etimologica della nostra nobile focaccia. C'è una riflessione di fondo da fare: per le città e i paesi in riva al mare, l'aria salmastra è un ostacolo. Non consente di fare un buon pane, di lievitarlo come si deve e l'acqua stessa un po' di salmastro lo prende, a differenza dei territori d'entroterra o di montagna. Tanto è vero che in Liguria se si vuole esaltare un tipo di pane pregiato bisogna tessere le lodi del "pane di Anrole" o anche di Triora, alla falde dell'Alpe in provincia di Imperia. Il discorso del salmastro ci intriga anche per i vini e per la conservazione dei salumi, tanto è vero che da noi prosperano gli insaccati di Sani Olcese da consumare freschi, agili e poco stagionati, a differenza del Piemonte, della Toscana, del Veneto e dell'Emilia. Da qui scatta, inconscia, la fantasia dei popoli che sostituiscono, in parte, dei prodotti nei quali la lievitazione non è determinante, così come altri sapori e condimenti fanno superare i limiti dell'acqua. Di qui l'infinita gamma delle nostre focacce d'area soprattutto tigullina-genovese-sarvonese: con salvia, cipolle e così via. Oppure varie pissaladières con cipolla e acciughe salate o sardanaire. La curiosità è che nella seconda metà del secolo XIX esplose la diffusione del pomodoro

che ricopre gran parte di queste focacce, in particolare per quel che riguarda il Ponente ligure e soprattutto, a partire dagli anni Settanta, l'area di Napoli, al di là della famosa pizza "aricolore" in omaggio alla Regina Margherita. La "schiacciata" lavorata - la sacra focaccia del dio Pan che poi diventa il "pane" - è antica come il mondo. Il pomodoro che ci invade oltre misura è il tiranno delle nostre tavole da poco più d'un secolo e mezzo. **p.l.**

IPotere enogastronomia

Salvia

Chi non ha mai spezzato la fame al ristorante con qualche triangolo di focaccia alla salvia? Buona e facile da fare a casa.

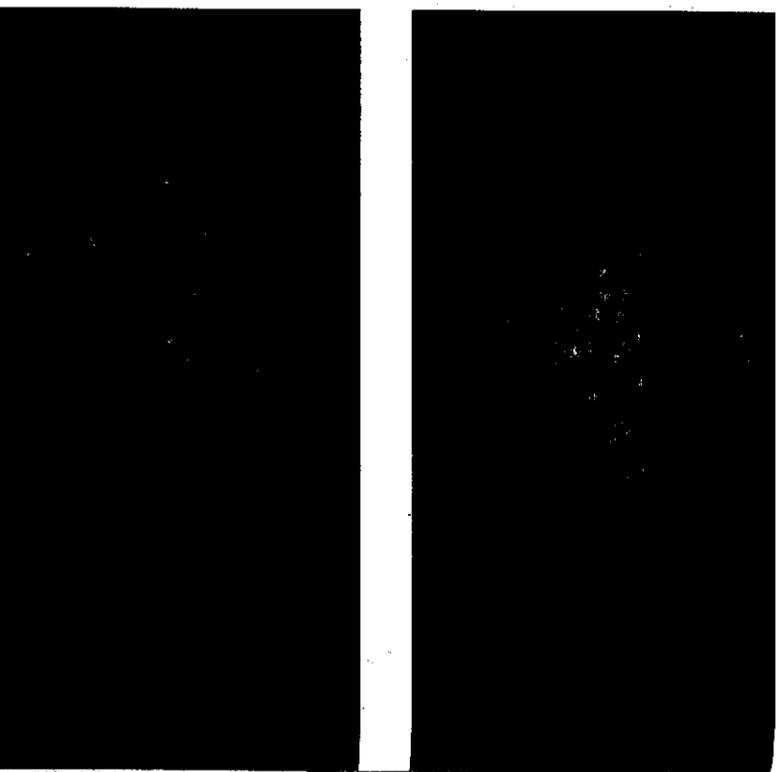
cabili sistemi di controllo e imposizione del gusto messi a punto dall'uomo sull'uomo) hanno stanato la focaccia dalla propria paciosa e dorata prigione nei forni e nei bar genovesi e l'hanno imposta all'universo mondo, celebrandola come regina dello *street food*, peggio, come imperatrice del *finger food*. Da quindici anni, correva l'anno 1996, l'Associazione Panificatori della provincia di Genova ha ottenuto la registrazione del marchio con tanto di Denominazione di Origine Protetta, di fatto riconoscendola come migliore d'Italia, prima di un folto gruppo di cugine-concorrenti, schiacciate, piade, piadine, pizze bianche, ciabatte, bruschette e via impastando.

La codificazione della focaccia, oltre ad attribuirle la palma del vincitore in un derby inimito fra le contrade d'Italia, ha esaurito molte delle discussioni sulla sua composizione e sul suo aspetto esteriore (fra le descrizioni che apprezzo di più, nella sua semplicità ed esattezza, è quella di Mariarosa Schiaffino nel suo *Dizionario enogastronomico della Liguria*, a cura della Regione Liguria, Assessorato alle politiche dell'agricoltura e dell'entrotterra, Nardini editore: "Si presenta dorata, non troppo alta né troppo sottile, morbida eppure croccante esternamente, e con la superficie a buchette caratteristiche, nella quale spesso restano imprigionati cristallini di sale grosso, oleata e lucante, ma non grassa, è un capolavoro di manualità e esperienza"), sul modo migliore di abbinarla (non c'è guida turistica o gastronomia leader che non ne esalti, con un brivido di trasgressione, l'obbligatorio accostamento con un bicchiere di vino bianco o pucciaia nel caffèlatte, a seconda del grado di perversione di chi la consuma) e anche sulle occasioni sociali in cui "fa fine" consumarla (praticamente tutte, dai buffet per ogni sacramento, dal battesimo in avanti - non a caso il vescovo Matteo Garbaro, già alla fine del Cinquecento, minacciò di scomunica chi avesse continuato a portare in chiesa la "frugalia", cioè la focaccia, e a consumarla durante i funerali - alle feste di laurea, dalle presentazioni di libri agli intervalli a teatro, dalle merende più tradizionali agli happy hour più trendy).

Dunque della nostra vecchia adorata focaccia, svelata con impudicizia ai quattro venti nei suoi più intimi componenti e comportamenti, addirittura violentata davanti a tutti con le forbici, non è rimasto molto da dire. Se non provare a intuire le ragioni reali, profonde, che ne hanno fatto l'emblema di una gastronomia, un richiamo turistico, ma prima di tutto il cibo più amato dei genovesi, forse più amato ancora del pesto. E le ragioni le ritroviamo, come

Cipolle

Chi ama questo ortaggio non può non provare la focaccia genovese alla cipolla, vera e propria delizia del palato.



In alto, gli ultimi ritocchi prima di infornare la focaccia e una teglia appena sfornata. Foto Patrizia Traverso

propone Paolo Lingua in *La cucina dei genovesi*, Franco Muzzio Editore, inquadrando la focaccia (con l'olio, con le cipolle, con la salvia, con le olive...) come alternativa succulenta a un pane poco ghiotto: "L'aria di mare è nemica della lievitazione: cosicché - è una realtà dei nostri giorni - il pane a Genova e in Liguria non è mai stato eccellente. Rimane sovente umido, gommoso, e non consente regge alla conservazione dalla mattina alla sera. (...) (La focaccia è) un surrogato ad *melliorandum* d'un pane poco attraente o d'una evasione a 'terra' d'un popolo costretto in mare a cibarsi della romantica ma durissima 'galletta'". Dunque focaccia come sfizio, come lusso, come piacere per il superfluo, come risposta della giusta croccantezza a un pane troppo molle e a una galletta troppo dura. Ecco perché i genovesi tengono così tanto alla loro focaccia: i capricci che si concedono sono così rari che a nessuno deve saltare in mente di rovinarglieli. Tanto meno con un paio di forbici.

Vino bianco

Prima di pranzo, come aperitivo, focaccia e vino bianco, che sia fresco e leggero però.

Uno stand del Vinitaly.

Il Grand Tour dei lieti calici

RENZO TEBANO

La stagione delle degustazioni; ad aprile le fiere del vino invadono tutta la penisola

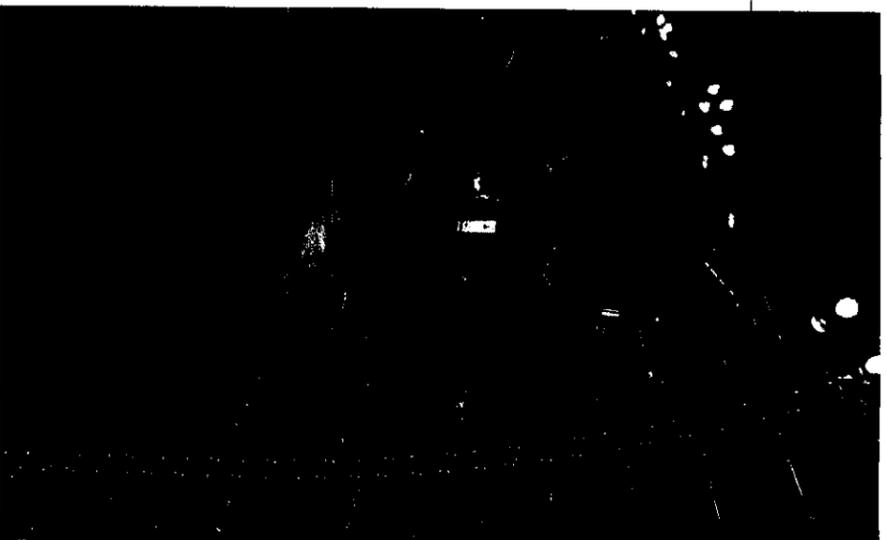
La Primavera è la stagione delle degustazioni, ogni anno si moltiplicano le manifestazioni legate al vino. Quasi 4000 espositori su una superficie di 95000 mq animano il "Vinitaly", di gran lunga la manifestazione più importante dell'anno per appassionati e addetti ai lavori. Anche avendo più giorni a disposizione è impossibile visitarlo tutto, a presentarsi impreparati c'è il serio rischio di perdersi negli sconfinati padiglioni espositivi, ad esempio, di Toscana e Piemonte. È necessario fare delle scelte, prepararsi un percorso tematico, per regione, tipologia o vitigno oppure dedicarsi a denominazioni meno conosciute oppure ancora andare alla ricerca delle cantine preferite, tenendo presente

IL CONSIGLIO

Rossese: il Barolo dei liguri

Beppe Torro, organizzatore al "Terroirvino" (consiglio di cantine) di Rossese, una tipologia di vitigni tipicamente affariscando da quelle zone dove gliative che (hanno cristallizzati in passato, questo grazie all'arrivo di tanti braccianti giovani che hanno deciso di non riprendere questa difficile strada. È un vino, peraltro, con i pesci piugrassi con cotture si fanno o in umido. È caratterizzato da una vena speziata, grappa del vitigno e indipendente dal tipo di affarimento; ha buona longevità ed è diventato un grado di segnalare momenti di gioia a chi lo degusta.

IPotere



però che i "grandi" non hanno sempre stand accessibili per tutti, specialmente se non si è operatori del settore. Per chi non ama l'evento di Veronaferre, nello stesso periodo e nelle vicinanze - alla Fabbrica di Cerea nel veronese e a Villa Favaria nel vicentino - si svolgono due manifestazioni promosse dalla variegata galassia di produttori "bio": a "VinoVinoVino" e "VinNatur" vignaioli da tutto il mondo sottolineano la necessità di preservare il vino dall'omologazione frutto dell'uso esasperato di chimica e tecnologie in vigna e in cantina. Ma se il "centro degustativo" più importante è il Veneto, in tutta la penisola proliferano degustazioni, convegni, anteprime promosse da enti, consorzi e associazioni come la Go Wine di Alba, sempre attenta a promuovere i vitigni autoctoni, o come il "CriticalWine" nato da un'idea di Luigi Veronelli. Infine due manifestazioni "nostre": a maggio è protagonista il vino ligure a "Vindamare" (Camogli), mentre a giugno in città ai Magazzini del Cotone "Terroirvino" raccoglie più di 100 produttori italiani e esteri.