

CENNI STORICI DI CUCINA GENOVESE

La cucina dei genovesi s'è formata, nel corso della storia, grazie a continui innesti esterni, frutto degli scambi e dei traffici nel Mediterraneo. L'agricoltura autoctona (se non quella d'orto, dal momento che era troppo limitata l'estensione di quella cosiddetta di campo) l'ha influenzata assai poco.

La tavola genovese ha subito, nel corso della storia, dall'epoca delle Crociate dell'espansione verso Oriente, una complessa stratificazione gastronomica, conseguenza di incroci, importazioni, sintesi di elementi mediterranei o comunque di merci di cui il Mediterraneo è stato il filo conduttore: semi oleosi (pinoli, mandorle, pistacchio, sempre presenti in piatti sia dolci, sia salati), spezie (di cui resta soltanto la presenza, irrisoria, del pepe e quella un po' più consistente della noce moscata) sino allo zucchero di cui i genovesi conservarono il monopolio sino a un secolo fa.

La pentola o il tegame della signora aristocratico-borghese di Genova si riempiono di prodotti trovati al mercato-emporio, sovente giunti in città in misura maggiore sulla galea piuttosto che sul carro tirato da cavalli o da buoi. Così in quella cucina quei prodotti eterogenei vengono piegati al «gusto del posto» e subiscono complesse e sempre più raffinate manipolazioni. È il caso clamoroso della pasta, fresca e secca, che a Genova diventa produzione seriale di artigianato organizzato in corporazioni sin dal Basso Medioevo, grazie alla mediazione degli Arabi, con diversi secoli di anticipo su Napoli e grazie anche al monopolio (poi porto franco) del frumento.

Certo, se si scava nei nostri costumi ancestrali troviamo la farinata e i pesci salati, abitudine alimentare bimillenaria, ma se vogliamo capire la reale natura del fenomeno evolutivo della tavola, dobbiamo capire il ruolo del lungo «collo di bottiglia» che va dalla fine del XVII secolo sino alle prime due decadi del XIX secolo. In questo segmento di tempo e di spazio si realizzano tutte le modificazioni del gusto e prendono forma i piatti che cominciano decisamente ad assomigliare a quanto oggi soddisfa ancora le nostre papille gustative.

Un elemento molto importante che ancor oggi caratterizza la cucina ligure è il ripieno ovvero l'insieme, la mescolanza di ingredienti poveri, ma molto significativi, uniti tra loro, come ad esempio le verdure con il formaggio, le uova, le erbe aromatiche (e, di volta in volta, altri ingredienti).

I piatti ripieni più diffusi sono quelli con la pasta a sfoglia, in altre parole le torte come la "Pasqualina" e le altre torte verdi, poi c'è il polpettone e il ripieno della "Cima", così anche per le minestre, infatti, vi sono le "lattughe" ripiene in brodo, per poi arrivare alle verdure ripiene cotte al forno. Così si può dire che da ingredienti semplici, trasformati dalle mani delle massaie, si possono ottenere piatti molto suggestivi,

Il vegetale che può essere considerato, in qualche misura, un simbolo e un mito non è frutto di coltivazione, ma di germinazione spontanea: il fungo. Il fungo è la trasversalità interclassista dei genovesi di città.

Nasce la cucina regionale che contribuirà a formare la federazione degli "stati uniti delle gastronomie italiane", un fenomeno, quindi, di consolidamento di gusti e di abitudini alimentari storicamente più recente di quanto non si possa immaginare.

(tratto e riadattato da "La cucciniera genovese" prefazione di Paolo Lingua)