

sale & pepe

SALEPEPE.IT

MAGGIO 2023 - € 4,50



CROCETTI AL PESTO
DI MAGGIORANA

pag. 42

Punto italiano spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art. 1,
comma 1, C.M.P. Milano Resorio - Anno 35 - Mensile
Lussemburgo € 9,80 - Belgio € 9,40 - Corsica, Costa
Azzurra, Principato di Monaco € 8,80 - Svizzera
francese € 10,20 - Svizzera italiana € 10,00 - Svizzera
tedesca € 10,20 - Germania € 10,90 - Portogallo € 8,50

stile Italia Edizioni

32305
9 770394 758030

IN EDICOLA IL 18 APRILE 2023

Antiche forme
per la pasta

Create con strumenti
curiosi, inventati
dalla fantasia popolare

Fermentati
da riscoprire

Un po' di tecnica
e tanta pazienza per
sapori di tendenza

Seppie e
calamari

Ripieni o stufati, fritti
o arrosto, in versione
delicata o piccante

Fragole
a merenda

Dolci e succose danno
vita a torte e dessert
buoni e facili



Il Recupero della tradizione di terra

I FRATELLI ROBERTO E SERGIO PANIZZA, INSIEME AL SOCIO DARIO FICHERA, SONO I PROPRIETARI DEL RISTORANTE IL GENOVESE (ILGENOVESE.COM). DA RAGAZZINI, QUANDO IL LOCALE SI CHIAMAVA ANCORA RAGGIO, I DUE FRATELLI VI HANNO LAVORATO COME CAMERIERI, POI NEL 2010 HANNO RILEVATO IL LOCALE PER RILANCIARE LE RICETTE DELLA TRADIZIONE LIGURE, SOPRATTUTTO DI TERRA, PREPARATE CON MATERIE PRIME DI ECCELLENZA. LA TRATTORIA È SOLO UNA DELLE ATTIVITÀ DEI FRATELLI PANIZZA, CHE IN CITTÀ HANNO ANCHE NEGOZI, TUTTI DI ALIMENTARI. INOLTRE, ROBERTO È NIENTEDIMENO CHE L'IDEATORE DEL CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO AL MORTAIO.

CHE MATERIE PRIME USATE PER IL VOSTRO CONIGLIO ALLA LIGURE?

PER I CONIGLI, ABBIAMO UN FORNITORE DI FIDUCIA AL MERCATO ORIENTALE, DISTANTE UN NOSTRO RISTORANTE, DOVE TROVIAMO ANCHE ALTRI PRODOTTI A KM ZERO. COME VINO, UTILIZZIAMO UN ROSSESE DEL PONENTE, IL PIÙ ADATTO.

COME LO PREPARATE?

IL CONIGLIO DEVE ESSERE BEN ANNEGATO NELL'OLIO EXTRAVERGINE, CHE QUINDI DEVE NECESSARIAMENTE ESSERE DI OTTIMA QUALITÀ. UTILIZZIAMO IL FEGATO PERCHÉ DÀ STRUTTURA AL PIATTO E AGGIUNGE PIÙ SAPORE, UNA SORTA DI UMAMI. LO TAGLIAMO A PEZZETTI NON TROPPO PICCOLI E LI FACCIAMO CUOCERE DIRETTAMENTE CON I PEZZI DI CARNE, PERCHÉ SI SCIOLGONO FACILMENTE. A VOLTE IN MENU INSERIAMO ANCHE I RAVIOLI RIPIENI DI CONIGLIO E FEGATO.

mia agricola locale. E se le galline servivano soprattutto a fornire uova, i conigli venivano invece utilizzati per i piatti di carne.

In particolare nel territorio di Ponente, vuoi perché decisamente più agricolo rispetto al Levante, vuoi per le influenze gastronomiche del vicino Piemonte, che conta numerose ricette tradizionali a base di coniglio. In altre zone della Liguria, invece, il simpatico roditore addirittura veniva guardato con diffidenza per via della sua somiglianza con il gatto, con il quale, in tempi grami, poteva venire scambiato. Ancora De Andrè, nel brano *Crèuza de mǎ* cita infatti un "paciùgu in aegruduse de lévre de cuppi" (pasticcio in agrodolce di lepre dei coppi, ovvero il tetto), che tradisce il sospetto che lo "scambio" non fosse così raro.



BERE GIUSTO

LA PRESENZA DI UN VINO SIGNIFICATIVO COME IL ROSSESE DI DOLCEACQUA NELLA RICETTA È PIÙ DI UN INVITO A SERVIRLO PER ACCOMPAGNARE IL PIATTO. NON SI TRATTA DI UN ROSSO IMITABILE, SOSTITUIBILE, QUANDO È BUONO COME QUELLO DELL'AZIENDA TERRE BIANCHE, LA SUA IDENTITÀ È ORIGINALE QUANTO INTERESSANTE È IL MODO DI MUOVERSI. SIN DAL COLORE, RUBINO CON RIFLESSI MATURI ANCHE IN GIOVENTÙ, ESIBISCE UNA DINAMICA GRADUALE, I SUOI PROFUMI DIFFUSI VANNO CERCATI E SI FONDONO CON LA FRAGRANTE ESPRESSIVITÀ DEL SUGO. LA PARTE PIÙ BELLA È NEL CONFRONTO TRA LE DUE PERSISTENZE. QUANDO IL VINO ARRIVA A COPRIRE IL PASSAGGIO DEL CIBO SENTE VICINISSIMA LA SALINITÀ MEDITERRANEA, NE RISPETTA L'AROMATICITÀ E SOLO ALLA FINE SI OCCUPA DELLA POLPA DEL CONIGLIO. È IL MOMENTO IN CUI IL ROSSESE USA IL SUO CALORE COSÌ CHE NON CI SFUGGA ALCUNA SFUMATURA DEL CIBO, NEANCHE LA PIÙ DELICATA.

Se la cima è stata celebrata da due illustri musicisti genovesi, Fabrizio De Andrè e Ivano Fossati, autori della canzone *A cima*, è stato invece un napoletano, il regista Paolo Sorrentino, a omaggiare il coniglio alla ligure con una citazione artistica.

In una scena del film *La grande bellezza*, premiato con l'Oscar, il cardinale Bellucci ne racconta ingredienti e segreti durante una raffinata cena con nobili decaduti e viveur capitolini: "Almeno dodici pezzi di coniglio. A parte reni, fegato, testa. Rosolate. Mi raccomando timo, alloro, rosmarino, poi vino rosso, olive taggiasche, pinoli: ecce coniglio alla ligure".

Un secondo in umido, di sapore schietto, che oggi è diventato pressoché costante nella cucina ligure non solo di casa, anche se le sue origini sono strettamente legate alla tradizione contadina dell'entroterra di Ponente, soprattutto nel Savonese. Qui, il "cuniu a-a sanremasca" è considerato la versione originale del piatto, che prevede vino rosso – come suggeriva il cardinale Bellucci – e non bianco, utilizzato nelle varianti alla genovese e spezzina.

Altre versioni utilizzano le noci al posto dei pinoli e la rosolatura della carne nel lardo. D'altra parte, come spesso accade nella maggior parte delle ricette tradizionali, per il coniglio alla ligure non esiste una ricetta ufficiale e gli ingredienti possono variare a distanza di pochi chilometri e addirittura da famiglia a famiglia.

Un caposaldo della cucina di Ponente

La cucina ligure non è solo di mare, anzi è soprattutto di terra, e i suoi abitanti, più che pescatori, erano contadini o tutt'al più pastori di pecore e capre. È per questa ragione che le carni bianche hanno sempre avuto un posto d'onore in cucina, con l'eccezione del vitello utilizzato per i piatti di festa. L'allevamento ha sempre preferito gli animali da cortile rispetto a bovini e suini, storicamente quasi ininfluenti nell'econo-