

Intervista a Giovanni Reborà

Cosa mangiano i genovesi a Natale?



Il professore Gianni Reborà

Ma cosa mangiano i genovesi per le prossime feste?

Ne abbiamo parlato ed abbiamo posto il quesito a Giovanni Reborà, un nome, un esperto nel settore dell'arte della cucina, del mangiare.

Docente alla Facoltà di Lettere e Filosofia all'Università di Genova, Reborà è anche autore di numerose pubblicazioni in materia e profondo conoscitore di usi, consumi e tradizioni culinarie.

Non ha certo bisogno di presentazione, ma giova ricordare che Reborà è l'autore del noto saggio "La civiltà della forchetta - Storia di cibi e di cucina" edizioni Laterza ed è stato anche ospite del

"Maurizio Costanzo Show".

E dunque al sampierdarenese professor Reborà abbiamo chiesto "come" viene imbandita la tavola dei genovesi nelle prossime festività e quali sono le ricette più note che vengono... concretizzate in succulenti piatti.

"Mah - ci ha confessato, quasi con un pizzico di nostalgia - ognuno fa come vuole; purtroppo oggi la gente non è più capace a cucinare o non ne ha voglia; vanno tutti al ristorante! Comunque sono ancora molti quelli che hanno conservato il "gusto" del cibo, il "piacere" della tavola, quel riunirsi attorno ad una bella tavola imbandita con il "servizio" buono che profuma di

candido, i bicchieri luccicanti e le posate col disegnetto inciso; qualcuno festeggia la "vigilia" con una cenetta a base di pesce, ma Natale è dopo la mezzanotte; le pietanze sono le stesse di cinquant'anni fa, il cappone o tacchino (che "allora" costava meno), i maccheroni quelli lunghi, nel brodo di cappone, ravioli con il ripieno di salsiccia, cotechino o il bollito; per cominciare ci può essere il solito antipasto, non è cambiato neppure quello: acciughe al burro, salame e olive; il secondo piatto può anche variare e ci può essere anche una fricassea di pollo o anche la cima alla genovese. Infine non manca il pandolce alla genovese (i veri intenditori amanti delle tradizioni, se lo fanno in casa); prima del dolce, radici amare per sgrassare, poi il dolce, frutta secca e torrone. Per Capodanno, trippa con patate, robusto vino, uva appassita, appesa prima in casa. Cent'anni fa, i maccheroni venivano preparati con la pasta di semola, la pasta dei ricchi, era più costosa della pasta di farina. Oggi si comprano già pronti e tocca poi romperli per buttarli nella pentola. Si sta a tavola fino alle cinque del pomeriggio: ma se si è in buona compagnia e si è sereni, si sta bene".

Belle parole, caro professore, ma oggi qualche cosa non quadra in questo Paese e nel mondo, purtroppo!

Comunque grazie, e... buon appetito!

Michele Caldarera

Cimiteri stradali

L'invasione delle lapidi nelle vie di San Pier d'Arena



Avevano cominciato in via Buranello, lassù in alto dove inizia la parte superiore di via della Cella, a ricordare con una lapide un amico morto in incidente stradale.

Poi è comparsa quella in via Daste, sul fianco della Fortezza. L'amico morto - e se non vado errato era anche un volontario della beneamata Croce d'Oro - suscita sentimenti profondi: da qui, la necessità di ricordarlo ha stimolato gli amici ad apporre la lapide, suscitando diverse reazioni anche nei lettori del Gazzettino, ma con un nulla di fatto da parte di chi gestisce la cosa pubblica.

Ora ne sono comparse altre due: una sul muraglione di via Paolo Reti quasi di fronte a via Agnese, ed altra - una vera e propria lapide da cimitero, in via Campi.

Così sono quattro, se non ci fermiamo e torniamo indietro. Potremo fare a meno di salire alla Castagna, se ognuno per la pigrizia di salire lassù sarà libero di farsi il cimitero per la strada. Personalmente - ed amici del cuore ne sono mancati anche a me - sono del parere che è doveroso avere "nel cuore" un amico, ma non è opportuno "imporlo" agli altri, soprattutto ai passanti indifferenti, il cui menefreghismo è più offensivo che meritorio. Ma soprattutto sorperende l'assoluta indifferenza delle Autorità Comunali che evitano d'intervenire per rimuovere l'abuso.

Fabbrica
PASTICCERIA



GELATERIA

Un mare di gelato,
cassate e semifreddi
confezionati
artigianalmente,
Vi aspettiamo!

VIA CANTORE, 113 R. - GE-SAMPIERDARENA

TELEFONO 010.645.15.87

Domenica e festivi: aperto tutto il giorno