

Dal cappon magro al pandolce

Il pranzo di Natale a Genova

Prima che la Coca Cola vestisse di rosso un corpulento omeone, che vive tutto l'anno con le sue renne al circolo polare artico e che la notte tra il 24 ed il 25 dicembre gira per tutto il mondo sulla sua slitta consegnando doni, a Genova i regali li portava Gesù Bambino. A quei tempi l'albero natalizio non si usava, in quanto Genova non è una località montana ma mediterranea e conifere come pini o abeti non erano frequenti. Questi alberi sono stati introdotti durante il ventennio fascista per rimboscare alcune zone come il Righi o i giardinetti pubblici.

A Genova era abitudine fare il presepe e decorare un grosso ramo di alloro con frutti come mandarini, portogalli (arance), mele, pere, fichi secchi e per i più fortunati torroncini. A Genova il presepe ha una antichissima tradizione, forse seconda solamente a Napoli, basta ricordare le figure da presepe scolpite alla fine del seicento dal Maragliano, grandissimo artista del legno, che ha lasciato numerosissime testimonianze della sua opera. Per quanto riguarda l'alloro bisogna ricordare che la notte di Natale si celebrava il *Confuoco*, un rito propiziatorio in cui il Doge, nel piazzale antistante Palazzo Ducale, incendiava un falò in cui primeggiava un albero di alloro abbondantemente irrorato di vino. Tale rito doveva portare prosperità per l'anno successivo. Analoga usanza si svolgeva in Francia, fino alla fine dell'Ottocento, quando la notte di Natale veniva bruciato un ceppo accuratamente scelto. Questo ceppo, ricavato solitamente dal tronco di un albero da frutta di grandi dimensioni, veniva bruciato la sera del 24 dicembre. Il capo famiglia lo aspergeva con un rametto di ulivo benedetto con acqua, vino e olio, mentre recitava il Padre Nostro. Il fuoco di questo particolare tronco doveva bruciare almeno tre giorni ed infine le ceneri venivano raccolte con grande cura perché ritenute magiche. Infatti la cenere messa nel pollaio doveva tenere lontane le volpi, gettata nel pozzo proteggeva dagli avvelenamenti, mischiata all'acqua curava le bestie malate... All'inizio del Novecento il tronco di legno si è trasformato in un delizioso dolce natalizio.

Natale era, ed è tutt'ora, la festa più importante e, probabilmente, il modo migliore di santificare questa occasione è a tavola, con il buon cibo della tradizione. Prima della "globalizzazione", ogni città, paese, regione o nazione aveva delle preparazioni gastronomiche per cui era rinomata. Solitamente questi

piatti avevano la caratteristica di essere preparati con alimenti facilmente reperibili sul territorio. Un piatto per cui Genova era giustamente celebre, almeno dall'inizio del '700 è il Cappon Magro. La prima notizia sinora riscontrata in documenti d'archivio è del 1700, quando nella cucina di Baccio Durazzo, un aristocratico che da buon genovese non disdegnava fare commerci, venne preparato il "biscotto condito". Il nome biscotto condito può trarre in inganno, ma se accostato a vari tipi di pesce, gallette, verdure varie tra cui i ramolacci non ci sono dubbi sulla sua identità: si trattava del cappon magro. Questa non è una ricetta "povera", infatti risulta preparata alla vigilia di Natale in casa di un gran signore, una persona che alla fine del settecento poteva importare migliaia di pelli bovine salate da Smirne per avviarle alla concia e all'industria manifatturiera del cuoio.

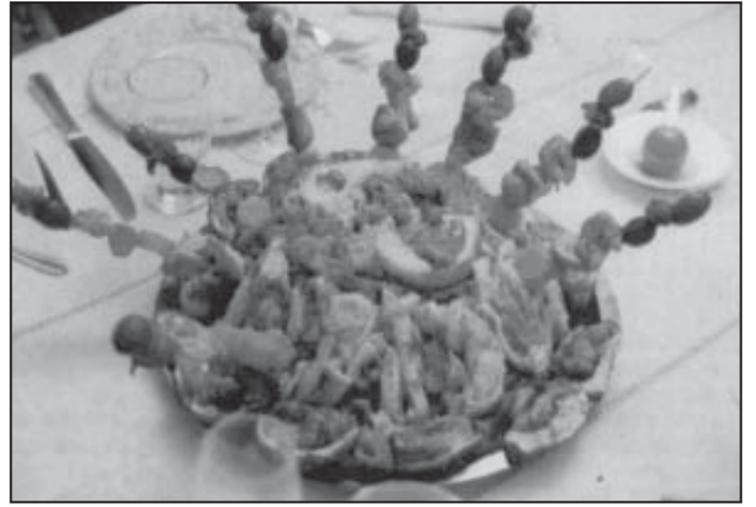
Certe pubblicazioni, dal tenore "bucolico proletario", però attribuivano l'invenzione di questa ricetta ai pescatori che durante le battute di pesca preparavano questo piatto. Appare abbastanza inverosimile che dei pescatori, dopo aver remato per ore, in quanto i signori Eugenio Barsanti e Felice Matteucci dovevano ancora brevettare la loro invenzione, si dilettassero tra un'ondata e l'altra a pescare, sventrare, squamare, tagliare e lessare i pesci e a mondarle, lavare, affettare e bollire le verdure, nonché a pestare, dentro ad un pesantissimo mortaio di marmo, aglio, prezzemolo e olio per preparare la salsa verde, indispensabile condimento. Ovviamente dopo aver fatto tutta questa serie di operazioni era uno scherzo montare "l'apparecchio" di questo piatto, più simile ad una mastaba egizia che ad una preparazione alimentare, soprattutto se c'era il mare grosso. Le usanze alimentari natalizie genovesi, ovviamente, variavano da famiglia a famiglia ma onnipresenti erano, e sono ancora, alcune pietanze come: i ravioli, la fracassata di bibino (tacchino) ed il pandolce. L'abitudine di farcire la pasta con carne, verdure e formaggio morbido, risale almeno al Medioevo, la testimonianza è del frate parmense Salimbene da Adam che racconta, nelle sue cronache di viaggio, di aver mangiato dei ravioli senza pasta, meravigliandosi di questa ghiottoneria. Questa testimonianza conferma che almeno nel XIII secolo i ravioli erano consueti. In Italia, in ogni regione, esistono diversi tipi di pasta ripiena: tortelli, tortellini, ravioli, gobbì, pansotti,

agnolotti ecc., che derivano il loro nome dalle torte medioevali, il cui ripieno era quasi sempre di carne pestata nel mortaio, con lardo e spezie, o di pesce (soprattutto tinche, anguille e gamberi di fiume), o di ricotta e verdure. L'uso di preparare ripieni di magro, cioè con verdure, non va pensato come un modo di risparmiare perché la carne era costosa, ma semplicemente perché si rispettavano i giorni di Quaresima. Per i contadini, ma soprattutto per gli ortolani, la verdura era nell'orto e la ricotta era prodotta dal latte della propria mucca o capra o pecora, ma nelle città, anche se parliamo di un mondo rurale dove gli orti erano subito fuori le mura cittadine, la verdura era spesso più costosa che la carne ed il prezzo delle uova variava a seconda della stagione.

Tradizionalmente il ripieno dei ravioli alla genovese, anche se ovviamente esistono delle rivisitazioni da famiglia a famiglia, è composto da scarole, boraggini, vitella, maiale, cervella, schienali, uova, parmigiano reggiano e maggiorana. I ravioli poi vengono conditi con il sugo o tocco di carne, dove un pezzo di carne intero di manzo o di vitella cuoce per diverse ore a fuoco lento, rilasciando lentamente tutti i propri umori che si fondono, in una sublime sinfonia gustativa, con gli onnipresenti funghi secchi o alla genovese e la conserva di pomodori.

La fracassata è un altro piatto nobilissimo, antichissimo e tradizionale a Genova, per testimoniare l'importanza basta ricordare che Giovan Francesco Brignole Sale III (Genova 1695 - 1760), inviato speciale della Serenissima Repubblica a Parigi per risolvere la questione della Corsica e che a Parigi doveva rappresentare e mantenere il decoro della Repubblica (a sue spese) presso la corte di Luigi XV, nei due anni trascorsi nella capitale francese lo mangiava almeno una volta alla settimana. Questa ricetta vede una tacchina tagliata a pezzi, cucinata in umido e, alla conclusione della cottura, una legatura di tuorli sbattuti con un filo di succo di limone e prezzemolo tritato.

Il prodotto che forse più caratterizza e accomuna tutte le tradizioni del Natale è il pane, servito sotto varie foggie ma che ha comunque lo stesso significato. Nell'Europa medioevale era tondo con al centro la croce, la forma rappresentava il sole, la croce richiamava la cristianità ma divideva il pane in quattro parti a simboleggiare le stagioni. L'evoluzione e l'arricchimento di questo pane



Il celebre "cappon magro"

"primordiale" ha portato alla creazione di alcune gustosissime preparazioni, basta pensare all'Italia dove pressoché in ogni regione esiste un particolare dolce per l'occasione, o all'Inghilterra dove il Plum Pudding viene preparato con molte spezie per rievocare i doni dei Re Magi fatti a Gesù. Ancora oggi nel sud della Francia i panettieri offrono ai loro clienti, in questo Santo giorno, del pane allo zafferano o all'anice. Nelle campagne del Nord Ovest dell'Italia ed in alcune zone della Francia, il pane fatto il giorno di Natale durava tutto l'anno e veniva dato alle mucche che dovevano partorire o alle bestie malate perché ritenuto taumaturgico in quanto preparato nel giorno che ricorda la nascita di Nostro Signore. A Genova il Natale è rappresentato da due tipi di pandolce, uno fatto

con lievito di birra ed uno, detto basso, fatto con lievito chimico. Di comune, entrambi i dolci hanno la ricchezza di frutta candita, infatti un tempo Genova era la "capitale" della frutta candita e vascelli pieni di questa mercanzia partivano alla volta dell'Europa del nord. Per il pandolce non esiste una leggendaria nascita, ma si ha la più modesta usanza di servirlo solo a Natale, decorato con un rametto di ulivo che il membro più giovane della famiglia deve togliere, mentre è al più anziano che spetta tagliarlo e provvedere alla distribuzione tra i commensali. Il pandolce, a seguito degli emigranti genovesi, è sbarcato anche in Argentina e ancora oggi, nel quartiere della Boca, i fornai, durante il periodo natalizio producono un "surrogato" di questo tradizionale dolce.

Romano Villa

Ricetta del cappon magro

Ingredienti: 2 hg di gallette da marinaio o biscotto di semola, 1e ½ bicchieri di aceto di vino rosso, 1 piccolo cavolfiore, 2hg di fagiolini, mezzo sedano, 2 carote, 1 barbabietola, ½ mazzo di ramolacci o ravanelli bianchi, 1 mazzo di scorzonera, 3 carciofi tagliati a spicchi, 10 funghi sott'olio, 30gr di mosciame di tonno, 12 ostriche tolte dal loro guscio, 12 olive nere di Spagna, 6 acciughe salate, 4 uova, un'aragosta, 2Kg di pesce di grossa taglia da scegliere tra nasello, ombrina o dentice, 8 acciughe salate, 3 bicchieri d'olio extra vergine d'oliva, 1 mazzo di prezzemolo, 2 spicchi d'aglio, 10 capperi sotto sale, la mollica di due panini, 2 limoni.

Strofinare una ad una le gallette con aglio, ungerle con olio extra vergine d'oliva e bagnarle con acqua mista ad aceto. Salarle leggermente e lasciarle in un luogo fresco. Lessare separatamente tutte le verdure lavate e tagliate, farle sgocciolare, raffreddare quindi condirle, separatamente, con olio, aceto e sale. Lessare il pesce in acqua salata, l'acqua deve sobbollire ed il pesce sarà pronto in circa 20 minuti, togliere la testa, le lisce e la pelle e condirlo con olio, sale e limone. Lessare l'aragosta in acqua bollente per circa 20 minuti, quindi, una volta raffreddata, toglierla dal carapace, tagliarla a pezzi e condirla come il pesce. Lessare in acqua bollente per un paio di minuti i gamberi, cuocere le uova sode e una volta raffreddate tagliarle a quarti. Dissalare, spinare e rompere a pezzi le acciughe e tagliare il mosciame a fettine sottilissime. Frullare nel mixer due acciughe salate dissalate e spinare, il prezzemolo ben lavato ed asciugato, due spicchi d'aglio, una decina di capperi dissalati e la mollica di due panini bagnati nell'aceto. Stemperate la salsa con un bicchiere d'olio extra vergine. Prendere un grande piatto profondo sul quale prima mettere le gallette quindi spargervi sopra un poco d'olio, le fettine di bottarga, i pezzetti d'acciuga e poi condire con alcuni cucchiai di salsa. Proseguire a stendere e condire con la salsa tutti gli ingredienti (ad eccezione delle ostriche, dei gamberi e delle olive) avendo per cura di sistemare gli ingredienti in bel ordine e lasciando il pesce e l'aragosta verso la sommità del piatto. Quando saranno finiti gli ingredienti, versare sulla cima la salsa rimasta, decorare con i gamberi, le uova sode, le olive e alcune rondelle di carote. Mettere sul bordo del piatto le ostriche e servire

Oreficeria - Orologeria

CANDINO
Swiss Watch
CALYPSO
CASIO

di Angelo Bergantin

CITIZEN
VAGARY
FESTINA

GENOVA - SAMPIERDARENA
Via Buranello, 48 r.

Tel. 010/41.67.19

LABORATORIO ARTIGIANO
PRODUZIONE PROPRIA
RIPARAZIONI - INCISIONI