

ANCHE LA LIGURIA PARTECIPA AL PROGETTO

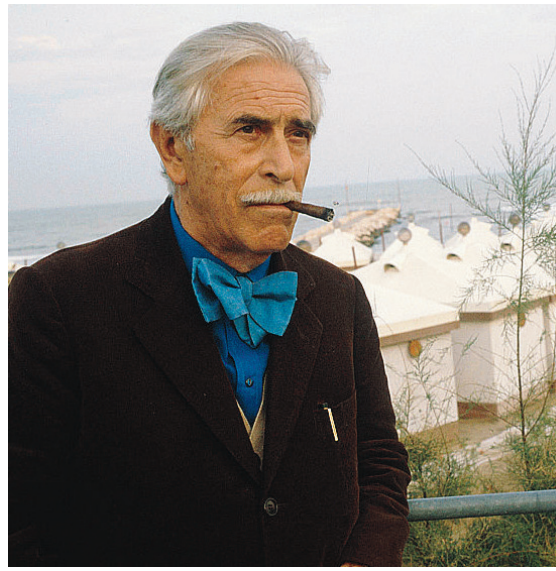
# Viaggio sul Po per riscoprire antichi sapori

● Anche la Regione Liguria partecipa all'iniziativa «Alla ricerca del grande Fiume» che vedrà 153 studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo in viaggio - in bicicletta e in battello - lungo il corso del Po, dal 26 settembre al 20 ottobre, in 26 tappe. L'evento prende spunto dal cinquantenario della storica trasmissione della Rai «Viaggio nella Valle del Po, alla ricerca dei cibi genuini» firmata da Mario Soldati, con un percorso che toccherà quattro regioni (Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna e Veneto) dal Monviso all'Adriatico.

L'evento sarà presentato la mattina di martedì 11 settembre in quattro città contemporaneamente: Torino, Milano, Bologna e Venezia. Interverranno i ministri Livia Turco (Torino), Francesco Rutelli (Milano), Alfonso Pecoraro Scario (Bologna) e Paolo De Castro (Venezia) e si prevede anche la presenza dei presidenti di Regione Mercedes Bresso, Roberto Formigoni, Vasco Errani, Giancarlo Galan, del presidente

delle Province coinvolte nel viaggio, di rappresentanti dei Comuni attraversati dall'itinerario e personalità del mondo accademico.

Alla conferenza di Torino parteciperà anche Claudio Burlando, presidente della Regione Liguria eletta come patria adottiva negli ultimi anni della vita di Mario Soldati, in memoria del quale verrà organizzato un convegno durante il viaggio. Inoltre, la Regione Liguria collabora al progetto in quanto territorio attraversato da tre affluenti di destra del Po (Trebbia, Scrivia e Tanaro) e dal subaffluente Bormida. Su questi corsi d'acqua verranno fatti gli stessi prelievi che negli altri tratti del Po consentiranno un'indagine scientifica per verificare lo stato di salute del fiume. L'Università di Scienze Gastronomiche, con sedi a Pollenzo, frazione di Bra (Cuneo) e Colorno (Parma) ideata da Slow Food, è l'unica al mondo a proporre un approccio multidisciplinare al tema della gastronomia ed è frequentata da giovani di varie nazionalità europee ed extraeuropee.



MARIO SOLDATI lo scrittore che amava la Liguria

● Viaggi su Internet e trovi la Liguria, ne incontri i sapori e gli aromi. Succede nel sito [www.mangiareinliguria.it](http://www.mangiareinliguria.it) nato allo scopo di mettere in rete tutti i locali della nostra regione, rigorosamente suddivisi tra ristoranti, trattorie, pizzerie, ristopub, etnici e agriturismo. Un sito in continua evoluzione nato da un'idea di Marco Pompeo e Riccardo Sepe, due giovani specializzati in informatica e fotografia. I due ragazzi in breve tempo e con l'aiuto di diversi partners istituzionali, hanno creato un sito dove si possono addirittura visitare virtualmente i locali, leggere i menù e prenotare on line. Ma ci sono anche interessanti approfondimenti come per esempio la mappa dei vini della Liguria. Infatti, come spiegano sul sito «la Liguria vanta una buona tradizione vinicola dovuta soprattutto alla sua posizione sul mare che la favorisce sia nel turismo, sia nei traffici marittimi, e quindi anche nella com-

## In giro su Internet per «sorseggiare» i vini della Liguria

*Dall'idea di due giovani informatici la guida on line per imparare a riconoscere le produzioni nostrane*

### Forchette & Coltelli

## Piatti a quattro mani in cucina e nella vita

FERRUCCIO REPETTI

I primi piatti firmati - si può ben dire: griffati - «Ristorante Gran Gatto» sono il prodotto delle mani e del cuore di Lina e Mario, lei cuoca rinomata, lui *maître* di lungo corso. Si mettono insieme, in cucina e nella vita, e sfornano specialità. «L'anno prossimo, il 1° febbraio, saranno settant'anni» ricordano i figli Riccardo e Sergio, degni eredi in sala, in cantina e tra i fornelli, dove però li sta «surrugando» da tempo Paolo, la terza generazione. Sempre «Gran Gatto», comunque, e sempre all'insegna dell'innovazione nella continuità. Certo, dall'esordio molto è cambiato, nell'ambientazione e in tavola: «Allora - attacca Riccardo, che fa da memoria storica senza sbandare nella nostalgia - si veniva fra quelle quattro mura di via Fiume, cui siamo rimasti fedeli fino al 1993, per gustare bagna cauda, carne cruda, spiedini di polenta con formaggio, ma anche stoccafisso accomodato, zuppa di pesce, buridra e fritto misto». Oggi è tutta un'altra faccenda. La tradizione è rispettata, ma fino a un certo punto. Sì, il pesto c'è sempre, lo stocche pure, ma è diventato «brandade», il cappon magro è una seducente, leggera «ouverture» - ricetta recentissima - anziché un secondo impegnativo, pur conservando l'inconfondibile impronta originale. «Ma per noi - intervien Riccardo - restare fedeli significa un'altra cosa: fare tutto in casa, ad esempio, e seguire la stagionalità. Sono i nostri dogmi. Tutto il resto può cambiare, all'insegna di gusti, profumi e qualità interpretati in maniera innovativa. Ma, per carità, niente stravaganze». Scorrere il menù rende l'idea. A seconda dei mesi: cappelletti di borragine con vellutata di pinoli, ravioli di patate con lardo di Colonnata e olio aromatizzato al rosmarino, tagliolini alla salvia, - «li facciamo anche al momento, ma che non si sappia in giro...» - tagliatelle di farro. I secondi: moscardini affogati - «solo in due settimane di giugno» -, calamari pennini, triglie di scoglio, gamberi di Santa Margherita, ombre. Con l'obiettivo di valorizzare la qualità del pescato, piuttosto che affogarlo di condimenti. Il pesce fa da padrone, «a volte proponiamo anche un po' di crudo, ma alla nostra maniera, non alla giapponese. Ad esempio, tartare di palamita con riso Venere, kiwi e citronette». Si può completare la festa del palato lasciandosi ammaliare dai cannoli di pasta fillo con zabaglione e gelatina al Porto, dai marroni flambé con grappa e gelato, o da un tris di spume servite in vasetti (anche queste, indovina un po', cambiano con le stagioni). A disposizione 300 etichette di vini nazionali e francesi, al bando il resto del mondo (*coltelli?* Se mai, solo *coltellini*). Se riesci ad alzare gli occhi dal piatto, obbligatorio dare un'occhiata alle pareti dove è esposta una pregevole collezione di quadri d'arte moderna. Da mangiare, questa sì, solo con gli occhi.

**Ristorante «Gran Gatto», Genova, viale Brigata Bisagno 69 rosso, telefono 010.564344-583644. Chiusura: sabato (a pranzo) e domenica. Sessanta coperti, sala fumatori. Prezzo medio di un pranzo completo (vini esclusi): 55 euro. Ultima visita: 6 settembre 2007.**

mercializzazione della produzione vinicola costiera. I primi documenti dell'esistenza della vite risalgono all'epoca romana ma fu nel Medio Evo che vi fu un notevole incremento delle zone coltivate a vite. Oggi la viticoltura ligure si concentra prevalentemente sulle zone intorno a La Spezia, le Cinque Terre e buona parte della riviera di Ponente occupando circa 11.000 ettari in coltura principale e 3500 in coltura secondaria». Il sito offre dunque la possibilità ai principianti di affrontare un «bigname» dell'enologia ligure imparando anche qualche curiosità da «rivendersi» poi a una cena fra amici, mentre gli appassionati cultori dei vini troveranno piacevoli conferme. Per addentrarsi nell'argomento occorre prendere confidenza con la mappa enologica della Liguria: nell'estremo ponente troviamo il regno del rossese di Dolceacqua, passiamo per le due Riviere di Ponente e Levante, arriviamo ai colli di Luni, alle colline di Levante e concludiamo con lo Schiaccetrà delle Cinque Terre. Troviamo così tredici vini rossi a partire dal Rossese (riviera di Ponente), un vino fermo, color rubino chiaro, consigliato per tutto il pasto dal sapore amarognolo delicato morbido asciutto con una gradazione alcolica minimo di 11 gradi. C'è poi l'Ormeasco, vino fermo e color rubino vivo, dall'odore vinoso gradevole tipico e dal sapore gradevole leggermente amarognolo (11 gradi). Nel golfo del Tigullio si trovano un rosso e un ciliegio (anche novelli), il primo abbinabile al meglio alle carni per il sapore di medio corpo tannico asciutto, il secondo per tutto il pasto, di color da rosso cerasuolo a rubino e dall'odore fruttato intenso persistente.

La provincia di Imperia

### BOOM IN FIERA Sambuchino e yogurt di San Sté

● I prodotti liguri fanno furore. Il Sambuchino della Valle Scrivia e lo yogurt artigianale della cooperativa casearia di Santo Stefano D'Aveto hanno



PRODUZIONE dello yogurt

spopolato tra i visitatori della Festa dell'Unità alla Fiera di Genova. Segno che i prodotti originali liguri hanno un mercato fiorento proprio tra i liguri, molto affezionati alle produzioni nostrane. Il Sambuchino è una bevanda frizzante di colore bianco fatta di fiori, zucchero, aceto o limone e vaniglia prodotto da più di trent'anni in valle Scrivia in sostituzione del vino da dessert. Lo yogurt di San Sté è la novità dell'anno prodotta dagli stessi produttori del formaggio San Sté. Fino a domenica saranno in esposizione i prodotti della Val di Vara e a quella di Montemarcello Magra.

### AL CINEMA CON BERTARELLI

## La «premonizione» del film è solo la noia dello spettatore

PREMONITION.

Ansiogeno, stucchevole thriller paranormale che la tira in lungo vendendo fumo ad ogni cambio di scena. Linda apprende con sgomento che suo marito è morto in un incidente stradale. Eppure l'indomani l'affranta vedova si sveglia e la vittima è in cucina che fa colazione: sanno come un pesce. La storia si ripete qualche giorno dopo. È solo un incubo? Sandra Bullock si aggira per lo schermo cercando di trasmettere in platea la sua disperazione. Missione impossibile.

Massimo Bertarelli



L'ATTTRICE Sandra Bullock

### APPUNTAMENTI

● **TURISTA PROTAGONISTA.** Stasera va in scena a Diano Marina la finalissima della manifestazione «Turista protagonista» che nel corso dell'etate ha dato modo a duecento artisti, dilettanti ricchi di talento, di provare l'emozione di esibirsi nelle più belle piazze della regione. Appuntamento alle 21 a Villa Scarsella, Diano Marina. Ingresso libero.

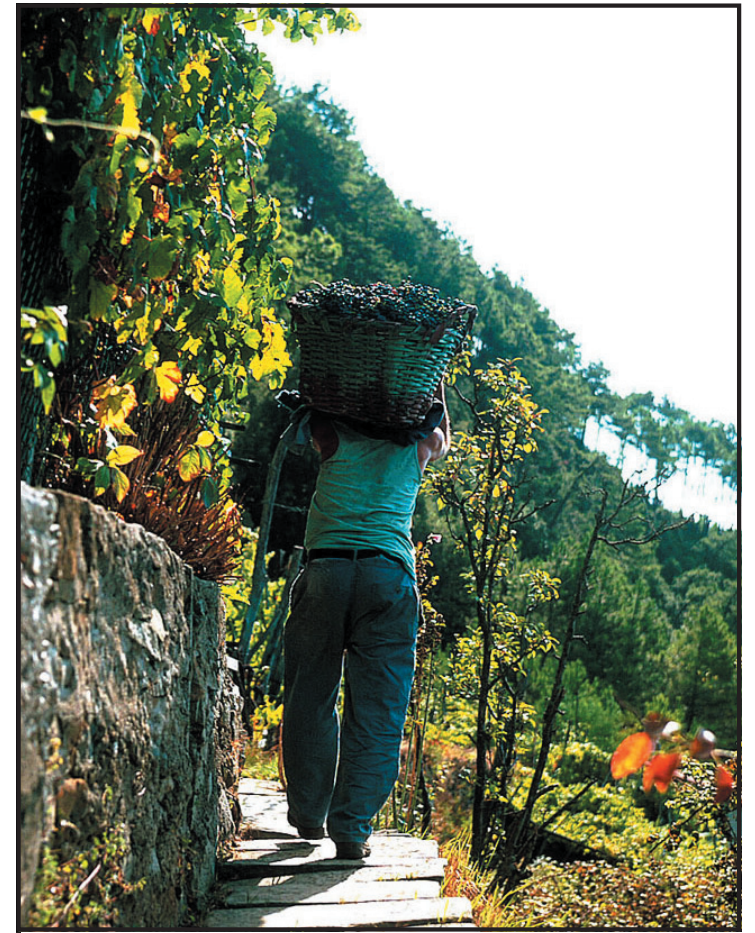
● **MUSICA A LOANO.** Recital pianistico di Gian Luca Ascheri stasera alle 21, nell'Oratorio di San Giovanni Battista a Loano, per la rassegna Musica dai Bianchi, promossa dalla Confraternita dei Disciplinanti Bianchi con musiche di Chopin, Brahms e Debussy.

● **FESTE PATRONALI.** Oggi, domani e lunedì a Vicoforte (in Piemonte) si svolge la festa della Madonna, che richiama anche dalla Liguria centinaia di fedeli. Oggi festa patronale a Sestri Ponente per Nostra Signora della Costa, nella parrocchia di via Superiore Gazzo. Alle 10 e alle 11.15 Messe solenni, alle 16.30 benedizione dei bambini e alle 20.30 processione e Messa.

● **LIBRI A VENTIMIGLIA.** Alle 16, nel Gazebo delle Arti, nei giardini pubblici di Ventimiglia l'assessorato alla Cultura della Città di Ventimiglia e la Philobliblion Edizioni con la Libreria Casella hanno organizzato un incontro con Sandro Bajini, scrittore traduttore e commediografo, una conversazione condotta da Marco Innocenti.

● **CONCERTO A CHIAVARI.** Stasera alle 21 il Carlo Felice va in trasferta con coro e orchestra a Chiavari in piazza Fenice per un concerto sinfonico-corale diretto da Gianpaolo Bisanti e con un programma di musiche di Giuseppe Verdi, Richard Strauss, Giacomo Puccini, Adolphe Adams, e Cajkovskij. Domani il teatro sarà aperto dalle 10 alle 14 per effettuare visite guidate. Telefonare al numero 0105381225-226).

vanta anche il rosso di Dolceacqua. Con imperdonabili lacune sui rossi, dobbiamo passare ai bianchi come lo Schiaccetrà delle Cinqueterre, vino fermo consigliato per i dessert, di colore da giallo dorato a giallo ambrato, gradevolmente profumato e dal sapore gradevole dolce asciutto, più alta la gradazione alcolica che supera i 13,5 gradi. È in buona compagnia con i vini: Cinque Terre, Cinque Terre Sciacchetrà liquoroso, Colline di Levante bianco, Colli di Luni bianco, Colli di Luni bianco Vermentino, Golfo del Tigullio bianco, Golfo del Tigullio bianchetta genovese, Golfo del Tigullio moscato, Golfo del Tigullio Vermentino, Golfo del Tigullio Passito, Riviera di Ponente Pigato, Riviera di Ponente Vermentino. Ma la Liguria vanta anche alcuni ottimi rosati: Golfo del Tigullio rosato, Golfo del Tigullio rosato frizzante, Golfo del Tigullio spumante, Golfo di Ponente ormeasco Schiaccetrà.



FATICOSA LA PRODUZIONE del vino delle Cinque Terre



### La saletta del gusto

GIANNI PETRELLI

## Se mangiare (poco) in trattoria costa più che in un bel ristorante

Quattro esperienze gastronomiche «esterne» quest'estate: tre ristoranti già collaudati e una «new entry». Comincio subito da quest'ultima. Mi avevano parlato bene della Fornace di Barbablù a Vado Ligure, per cui ho deciso di festeggiare il rientro di Edoardo, mio figlio, dagli «umidi» studi londinesi con una bella cena; detto fatto, la famigliola al completo si presenta piena di attese alla nuova esperienza. L'ambiente (o forse bisogna dire la location?) è realmente suggestiva: come suggerisce il nome il locale è stato realizzato in una vecchia fornace di pietra e mattoni rinnovata e adattata con grande gusto. Il personale è gentile e premuroso e l'apparecchiatura molto elegante e curata. Il menù offre due proposte «fisse» oppure la scelta alla carta: io personalmente scelgo il menù a 55 €. Edoardo quello a 80 € mentre mia moglie opta per due piatti alla carta; così a me toccano sei portate, a Edoardo nove, per cui siamo ben felici di condividere con la «mamma» un poco dei nostri piatti. La carta dei vini ha due pagine (!) di Champagne di grandi e piccoli produttori e un buon assortimento di vini italiani: scelgo il Sauvignon Venica seguito dal Tocai dello stesso produttore (veramente è una produttrice e pure bella!). Devo imporre la sequenza perché secondo la cortesissima sommelier l'ordine andava invertito; comunque avevo ragione io perché (ovviamente) il Tocai aveva una gradazione superiore. Quest'ultimo vino si è confermato eccellente mentre l'altro, francamente, l'ho trovato greve e poco elegante: ti stancava rapidamente. Così così il Moscato di Samos proposto coll'ottimo dessert. Considerato che entrambe le bottiglie e anche i bicchieri del vino dolce erano piuttosto costosi il conto finale (con ricevuta) era decisamente ragionevole: 250 €.

Altrettanto gradevole, anche se per altri motivi, la seconda tappa gastronomica: Pintori, in via San Bernardo, a Genova. Per me è come essere a casa (e in effetti abito molto vicino): pensate che mamma Pintori, avendo saputo che andavamo a cena da lei con il «rampollo», gli aveva preparato appositamente una torta di ricotta e prezzemolo, a lui particolarmente gradita, per farlo riprendere dai digiuni

d'Oltremarica. Sulla cucina non è neanche il caso di parlare tale è la costanza qualitativa, per quel che riguarda il vino, Silvio mi ha sorpreso proponendomi un ottimo Macon Village bianco di alta qualità. Incredibile! Un vino francese che non avevo mai bevuto (non con quelle caratteristiche, almeno!). Poi un Cotes de Nuits e per finire il vino da dessert, e è andata ancora bene che tornavamo a piedi, senò addio patente. Del conto non ne parlo perché non fa testo.

Terzo tappa: una trattoria in una sottofrazione di una frazione di Santo Stefano d'Aveto, la conosco solo lupi e cinghiali. Abbiamo mangiato solo polenta, buona, certamente, ma solo polenta; tre bottiglie di vino di basso profilo in dieci; tre o quattro caffè, non ricordo esattamente: 18 € a testa: francamente a me sembra carissimo.

Due giorni dopo ci siamo rifatti: ristorante Riva a Ponte dell'Olio (Pc). La cuoca/padrone è stata allieva dell'indimenticabile e indimenticabile maestro Georges Cogne che ha allevato diversi chef di alto livello come, per esempio, Dattilo dell'Antica Osteria del Teatro di Piacenza. L'ambiente è curato ma senza sfarzo o «furberie», bella la mise en place, mentre Maurizio, in sala, è prodigo di consigli senza essere invadente.

Menù alla carta; i miei piatti: sformatino di porcini, terrina di pesce, pisarei con muscoli, vongole e zucchine, costine di agnello con fichi in salsa di vino rosso, tortino caldo di cioccolato con gelato di maracujà. I miei commensali apprezzavano i vini non troppo impegnativi, per cui dopo il Ca' del Bosco di aperitivo, Ortrugo Perinelli, Chardonnay con lieve barricatura e Gutturino fermo Il Baraccone. Piatti equilibratissimi che appagano senza appesantire, bei vini proposti a prezzi più che ragionevoli; per un totale, a persona di 65 €!

Il pensiero della sera: il ristorante dove ho «speso di più» è la trattoria. Forse sarebbe meglio dirlo all'autorevole scrittore che riempie le prime pagine dei giornali genovesi, magari ci riflette un po' sopra e evita di schiamazzare sempre contro i ristoratori. Per contattarmi: [info@petrellivini.it](mailto:info@petrellivini.it)