



RotteGolose A cura di Piergiorgio Paglia

LA FOCACCIA DI RECCO, VERA DELIZIA DELLA GASTRONOMIA LIGURE

Chi non conosce questa splendida focaccia ripiena al formaggio, dal gusto delicato e intenso al tempo stesso? Una vera specialità ligure che, grazie all'impegno dei **rechelini**, sta finalmente ottenendo il marchio di tutela europeo di «Indicazione Geografica Protetta» (IGP).

Ne abbiamo parlato con Lucio Bernini, il responsabile del Consorzio che rappresenta più del 80% della produzione totale attraverso ben 19 aziende dei 4 comuni compresi nella zona di produzione inserita nel disciplinare: Recco, Sori, Camogli e Avegno. Abbiamo scoperto, così, che la focaccia di Recco col formaggio ha storia molto antica: se ne trovano le prime tracce già nel "De Re Rustica" (200 a.C.) dove Catone descrive una "scribidita cum caseus sine mille" (focaccia con formaggio senza miele), poi citata anche da Marziale circa 20 anni dopo. Seguendo le testimonianze storiche arriviamo all'alto medioevo. Era la Pentecoste di rose dell'anno 1189: la cappella dell'Abbazia di San Fruttuoso accoglieva i crociati liguri per un solenne *Te Deum* prima della partenza della flotta per la Terra Santa. Il condottiero Giovanni Embriaco offriva un banchetto ai suoi cavalieri e sulle bianche tovaglie di lino ricamate facevano bella vista i piatti di peltro e di rame, zuppe di ceramica e di coccio colme di ogni bene: pagnotte di farro ed orzo impastate con miele, fichi secchi e zibibbo, carpione di pesce, agliata, olive e una focaccia di semola e di giuncata appena rappresa, la focaccia col formaggio appunto. Un piatto locale già molto diffuso, specialmente quando la popolazione recchese si rifugiava nell'entroterra per sfuggire alle incursioni dei saraceni. Grazie alla possibilità di disporre di olio, formaggetta e farina, cuocendo la pasta ripiena di formaggio su una pietra d'ardesia coperta, riuscivano a sfamarsi grazie a quel grande prodotto gastronomico che oggi conosciamo come "Focaccia di Recco col Formaggio". La sua produzione non si è mai interrotta, e sul finire del

1800, quando Recco contava circa 3.000 abitanti, ritroviamo la "Focaccia di Recco col Formaggio" nei cinque forni cittadini che vendevano quasi esclusivamente le focacce liguri. Uno di essi, il forno Moltedo, esiste ancora oggi. Alla fine dell'800 aprono a Recco le prime trattorie con cucina, ma a quei tempi la focaccia col formaggio veniva offerta unicamente nel periodo di celebrazione dei morti. Fu grazie all'intraprendenza dei panificatori e degli osti recchesi (*Manuelina, O' Vittorio, Viturin, le famiglie Moltedo e Tossini fra i più conosciuti*) se, già dai primi del '900, l'apprezzamento per questo prodotto "principe" della gastronomia cittadina si diffuse nell'alta società, e si ricorda che persino Guglielmo Marconi e l'Infanta di Spagna degustarono la focaccia col formaggio giungendo appositamente a Recco, come Aldo Fabrizi che gli dedicò una poesia. Farina di grano tenero, formaggio fresco prodotto con latte ligure, olio extravergine da olive taggiasche, acqua, sale e un "pizzico segreto" dei focacciai recchesi. Un prodotto semplice e sano, con pochi ingredienti, lontano da ogni tipo di sofisticazione, eppure così difficile da riprodurre. Per questo il riconoscimento IGP è una conquista dovuta: grazie al forte legame del prodotto con il territorio, grazie alla manualità e alla naturalità con la quale i focacciai del luogo tirano le sfoglie, veri e propri veli che a vederli ci si chiede come facciano a maneggiarli, con quelle grandi mani, senza romperli. Una delizia di cui solo nell'ultima edizione di Cheese, la manifestazione di SlowFood dedicata ai formaggi, ne sono state servite oltre 10.000 porzioni e che ha contribuito a fare di Recco la "capitale gastronomica della Liguria".

In libreria

A cura di Inbar Meytsar

INBAR MEYTSAR è nata a Milano dove vive e lavora. Laureata in Pubblicità e comunicazione presso la University of Hartford (Connecticut).



In collaborazione con Fabio Pozzo ha scritto «Ho sposato l'oceano». È autrice de «Il mio Vendée Globe» e «L'Isola delle vele».



ESERCIZI PER L'ESAME DELLA PATENTE NAUTICA

Varrone Terenzio

Nutrimenti
Pagine: 196 Euro: 16,00

Questo volume completa La patente nautica di Varrone Terenzio, integrando le nozioni teoriche del manuale con un ampio corredo di esercizi, appositamente studiati per prepararsi all'esame di abilitazione al comando di un'imbarcazione, entro le 12 miglia o senza limiti.

- 103 esercizi, di diversa difficoltà e con le relative soluzioni, per soddisfare tutti gli aspetti pratici del carteggio: lettura delle coordinate, rotta e rilevamenti, calcolo della declinazione e della variazione magnetica, problema della corrente, rilevamenti polari e successivi, rotta d'intercettazione e interpretazione delle caratteristiche dei fari e dei fanali.
- 27 esercizi autovalutivi a tempo di svolgimento, utili per capire in modo oggettivo a che punto è la propria preparazione.
- 100 domande a risposta aperta e 260 a risposta multipla, con soluzioni a parte, per esercitarsi ai quiz del nuovo formato di esame.
- Procedimenti guidati e illustrazioni per accompagnare l'allievo nell'apprendimento della metodologia di soluzione dei problemi.
- Una pratica appendice che riassume i principali argomenti d'interesse.

L'AUTORE: Varrone Terenzio, nato a Capalbio, ha trascorso una vita in mare per la Marina militare comandando, fra l'altro, la nave scuola Palinuro. Da molti anni si dedica all'insegnamento nelle scuole nautiche.



GUIDA PRATICA PER LO SKIPPER

Malcom Pearson
Traduzione: Stefano Spila

Nutrimenti
Pagine: 144 Euro: 14,00

Il successo della Guida pratica per lo skipper nasce dalla praticità del formato tascabile, unita all'enorme quantità d'informazioni utili contenute nel manuale. Una guida di facile consultazione, che offre un importante riepilogo di tutto ciò che un navigatore dovrebbe sapere prima di prendere il largo e che contiene le risposte a tutte le domande sulla navigazione costiera.

Pensato per i corsi Coastal Skipper e Yachtmaster della prestigiosa RYA (Royal Yachting Association), la Guida pratica per lo skipper è un libro essenziale per la biblioteca di casa e soprattutto per quella di bordo, indispensabile ai diportisti che effettuano le prime navigazioni costiere e le traversate, ma utile anche ai più esperti.