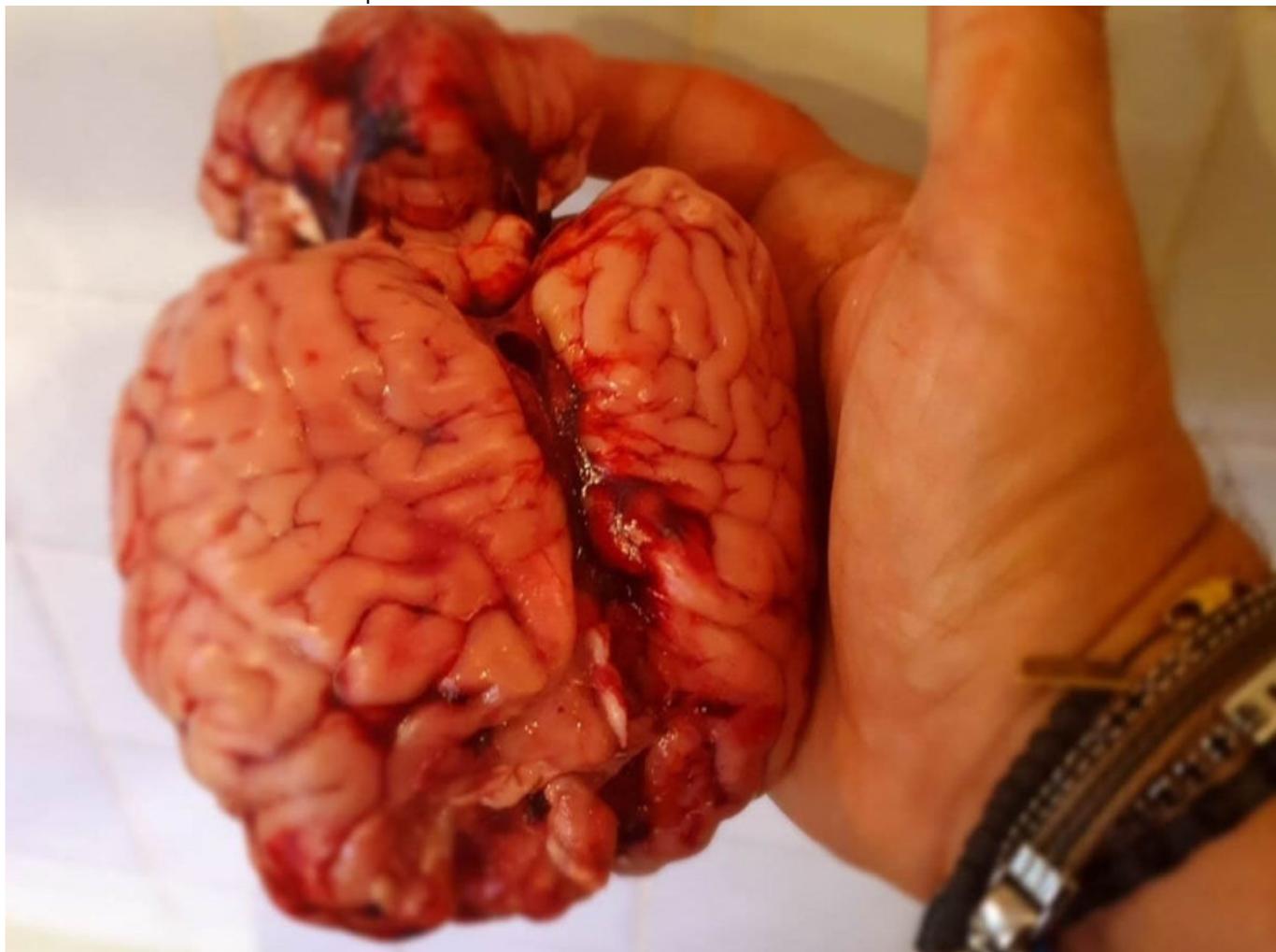


L'altra faccia della cucina ligure: 11 preparazioni per stomaci forti

scritto da Marco Benvenuto | 26/01/2021



Esiste un lato “dark ” della cucina della Liguria fatta di sapori forti e di un’uso antico del quinto quarto, per persone che non hanno paura di osare. Siete pronti a conoscerla?

Sapori acri e decisi, speziati all’eccesso e **uso spinto del quinto quarto**. Aglio e cipolla come se non ci fosse un domani e un **recupero degli antichi usi culinari romani**. Non solo: lumache e teste di maiale bollite e compresse. Tenetevi forte: vi stiamo per raccontare l’**altra faccia della cucina ligure**. Il lato dark di una cucina gentile. Siete pronti?

Patate dal gusto forte

Aceto e spicchi d’aglio a profusione per le **patate “all’aggiadda”** che, decrittato dal vernacolo, sta

per **patate in agliata**. Certo, l'agliata. La rude **antenata del pesto** che i marinai utilizzavano per coprire i cattivi odori che promanavano dalle sentine delle barche. Si dice avesse proprietà corroboranti tanto che se ne consigliava l'uso al mattino, prima di mettersi ai remi.

Una dose media prevede sei spicchi d'aglio e la mollica di due panini imbevuta nell'aceto bianco. Per la preparazione, frigate le patate e marinatete nell'**agliata calda** (qui la [ricetta completa](#)). È un piatto da incontri estivi. Come si dice a Genova «*Buon prù (piacere) vi faccia*».

Cervella e granelli: testa e ...

Siamo in pieno “**quinto quarto**”. La cervella non ve lo dobbiamo spiegare cosa sia, sul “granello” date un sguardo in basso alle parti anatomiche del toro. **Carni dalla vita travagliata**: la cervella messa al bando in epoca di mucca pazza e il granello di non facile reperibilità. Sono deliziosi fritti, in abbinata, ma potete trovare la **cervella in numerosi ripieni** e il granello, che ha una consistenza ancora più morbida della carne di vitello, semplicemente passato al burro con la salvia. Se proprio non ve ne fate una ragione, fate **abbondanti lavaggi in acqua acidulata**, un atto di fede e uno sforzo di fantasia.

Berodo: il dono di Natale

Un tempo era il dono natalizio che i macellai genovesi dedicavano ai loro clienti più affezionati. Parliamo del **Berodo**, che è, poi, il **sangue raggrumato e insaccato dell'animale**. Un tempo si dedicava notevole cura alla sua preparazione, provvedendo a introdurre nella miscela le spezie più opportune. Lo potrete servire, lessato, su un letto di purè. In fondo, il berodo è un cotechino un po' più sanguigno.

Sullo stesso stile potrete preparare il **fegato in agliata**. Il fegato lo fate cuocere nell'olio a fuoco vivo e lo servirete coperto e caldissimo: in questo modo i sapori dell'agliata non si disperderanno. Non chiamatelo fegato alla veneziana!

Le boghe? Immancabili con l'aggiadda

La **boga è un pesce spinoso**, ma dalla carne saporita e gustosa. La sentirete definire anche “a scabeccio” con termine marinaro o, in modo più fine, “in carpione”. Le boghe sono fritte e poi coperte dall'immancabile agliata calda. Non dimenticate di guarnire con fette di limone.

Bianco e nero d'agnello: attenti ai colori

Non fatela troppo facile: il bianco, o rosato, sono il **polmone e le budelline**, il nero, o rosso intenso, **fegato e milza**. Il **bianco e nero d'agnello** è un ricco piatto casalingo perché la ristorazione osa fino ad un certo punto. Farete rosolare in olio caldo e sapori. Sfumate con il vino e fate cuocere nel brodo. Se lo stufato di manzo vi pare troppo semplice, quasi allo stesso modo, mettetene in pentola uno uguale di castrato. Non devono mancare le patate.

Sulla stessa falsariga vi consigliamo un **risotto al rognone**. Lavatelo molto bene in acqua e aceto prima di ogni altra operazione. Pulitelo del grasso e cuocetelo con il calore del burro coppando a più riprese prima di approntare il vostro riso.

La colazione genovese: a mani unte nei caruggi

In tema di **colazione genovese**, non potete esimervi dalla **focaccia** (la mitica fugassa genovese) con le cipolle. Ve la serviranno sotto forma di “slerfa” che è un’ unita di misura autoctona dal peso variabile. Ungetevi le mani, che poi pulirete sui jeans, e accompagnatela con un bicchiere di vino bianco in qualche “ostaia” (osteria) dei “caruggi” (vicoli) del centro storico genovese ([qui qualche consiglio](#)). Se proprio volete fare i genovesi, “pucciate” (intingete) la vostra focaccia nel cappuccino. Sappiamo che non ci credete, ma questo articolo è tutto un atto di fede.

In tema di stimoli forti, provate ad iniziare la giornata con un panino, magari una bella rosetta, con **burro e “pesci salati”** (acciughe) rigorosamente di Monterosso. Del tipo: le Cantabriche ci fanno un baffo.

Il “Machetto”: c’era una volta Roma

Anche se i liguri furono gli ultimi tra i popoli a cedere alla forza militare dell’Antica Roma, dell’Urbe non è rimasta solo la tradizione del coniglio. Nel Ponente della regione, infatti, troverete il **“Machetto”** che è pasta di acciughe fermentate. Ricorda il **Garum romano**, salsa di pesci fermentati per uomini forti. Era un must dell’epoca come salsa in accompagnamento. Nell’estremo ponente ligure la mettono sulla [Sardenaira o Pissalandrea](#), la pizza ligure, o semplicemente spalmata sul pane.

Lumache: Triora capitale

Triora, nell’estremo Ponente Ligure, non è solo il paese delle streghe per antonomasia. È, insieme all’emiliana Zocca e alla piemontese Cherasco, una delle capitali della lumaca. Prova ne è che sulla piazzetta della sottostante Molini di Triora, campeggia una statua alla lumaca.

Le **lumache alla ligure**, con un battuto di aglio e prezzemolo e un po’ di conserva di pomodoro, sono deliziose. Per mangiarle vi dovrete sporcare almeno le mani.

Frittelle di Baccalà nelle sciamadde

Se siete ancora unti di focaccia con le cipolle, provate ad assaggiare una **frittella di baccalà**, il pesce nordico diventato pesce per eccellenza sulle tavole genovesi dopo aver incrociato le rotte commerciali dei veneti e, soprattutto, dei portoghesi. Opportunamente impastellato è un tripudio di sapori nostrani. Lo potrete gustare nelle *“sciamadde”* (friggitorie) dei vicoli. Ve lo consigliamo con una spruzzata di, immancabile, aceto.

La testa in cassetta: il salume dal rituale macabro

Proseguendo ad approfondire l’altra faccia della cucina ligure, c’è un salume per intenditori e per stomaci forti. È la **“testa in cassetta”**, dove il termine tradisce un rituale che può apparire macabro ma che descrive la soppressata. Si fa bollire la testa del maiale con cotenne, guanciaie, lingua e muscoli in un brodo aromatizzato ai sapori e al limone. La testa viene poi disossata e messa in

stampi a forma di bauletto e pressata. Lasciata stagionare, poi si affetta. Nell'Imperiese la troverete come **Zeraria**.

La colazione dei portuali

Un tempo i "camalli", i portuali genovesi, non andavano tanto per il sottile quando dovevano fare colazione. E allora erano soliti approvvigionarsi di brodo derivante dalla **cottura delle trippe**. Lo consumavano in ciotole sui tavoli di marmo delle antiche tripperia dell'angiporto oppure in modalità asporto, all'interno di capaci fiaschi che avevano ospitato il vino sfuso, il mediocre "cancarone" che si beveva un tempo. Una variante gustosa? La [sbira](#) che si mangia a Genova dal 1479. Trippa, brodo e sugo di carne in definitiva. Il nome? Era il pasto dei carcerati e anche dei loro guardiani: gli sbirri.

