# Non solo pesto e focaccia in Liguria: i piatti antichi (e buonissimi) da riscoprire

scritto da Marco Benvenuto | 09/03/2021

**Piccatiglio, budego, frandurà, Ajè o schiumette vi dicono qualcosa? Probabilmente no perchè si tratta di ricette quasi dimenticate in Liguria che solo di recente stanno tornando sulle tavole. Allora mettetevi comodi e seguite con noi il viaggio tra 10 piatti dimenticati della cucina ligure**

Se vi diciamo pesto non avrete difficoltà a riconoscee nella celebre salsa verde un piatto fondamentale della **cucina ligure e genovese**. Non è un esercizio difficile. Così come se vi parliamo di focaccia genovese o farinata. Ma appena vi nominiamo un piatto come il **piccatiglio** iniziano i dubbi, figurarsi, poi, se passiamo a elencare un **Budego** o una **Frandurà**. Allora benvenuti in questo viaggio tra i **10 piatti dimenticati della cucina ligure**.

## Frandurà, la torta di patate

La frandurà è una torta di patate tipica del Ponente Ligure, più segnatamente della Valle Argentina. Ingrediente principale è la patata, a testimoniare un piatto contadino povero e sostanzioso, che si va ad unire a una pastella arricchita anche con pomodori.

## Torta Baciocca: il segreto è nella cottura

Potrebbe essere considerata la torta principe tra quelle salate della Liguria. La Baciocca è tipica del Levante genovese fino ai confini con la Val di Taro. Anche in questo caso la patata è protagonista ma poi la ricetta diverge in almeno sette varianti legate ai microgusti territoriali. Fattore comune è la cottura che avviene con il calore prodotto da una lastra di ghisa arroventata e su un letto di foglie di castagne. A coprirla una campana di ghisa o ceramica.

## Farinata di fave e farinata di zucca

Detto così sembra un'ovvietà, ma dimenticatevi della **farinata di ceci ligure**, contesa con la Toscana – che ha la **cecina** – e la Sicilia, famosa per le **panelle**. Qui ci riferiamo, infatti, alla

**farinata di fave** che probabilmente non avete mai sentito. Era un'antica preparazione realizzata nel Savonese la cui nascita è collegata ad una vicenda storica. Il 29 ottobre 1528 l'esercito genovese conquistò Savona, sottomettendola. L'Ammiraglio Andrea Doria, per smantellare la forza savonese, ne interrò anche il porto e volle definitivamente mettere in ginocchio l'economia della città imponendo una tassa sui ceci, allora alimento principe per le popolazioni costiere. I savonesi, per necessità, iniziarono a preparare la farinata con la farina bianca, usanza rimasta, e con quella di fave, usanza che si è andata perdendo. Provatela: è deliziosa. Tipica, invece, del quartiere genovese di Sestri Ponente è la **farinata di zucca**. Lo dice il nome stesso: in certi casi, qualcuno aggiunge anche il lievito.

## Piccatiglio o Piaccatiglio

In qualche cuciniera viene definito anche "Piaccatiglio". Dalla evidente etimologia di derivazione spagnola, il Piccatigio è un **classico piatto di recupero**, piuttosto tipico della cucina genovese e di cui la celebre cima è la massima espressione. In sostanza si realizza facendo "passare" in olio o burro le carni avanzate in cucina: quindi manzo, pollo o maiale. Poco prima del termine della cottura si fa addensare per calore un uovo. In genere si utilizza solo il tuorlo ma se utilizzerete l'uovo intero ne avrete un bell'effetto marmorizzato. Valgono le regole della carbonara: nessu effetto omelette per cortesia!

## Patate in agliata, per stomaci forti

Per certi versi potrebbero essere delle **patatas bravas incompiute**, in realtà le **patate in agliata** sono una classica preparazione in agliata o carpione, scabeccio o *agiadda* in dialetto genovese. Si friggono le patate a fette e poi si "marinano" a caldo con un'emuslione di aceto e aglio. Per stomaci forti.

## Minestra di pasta e patate

Anche se oggi non la prepara più nessuno, un tempo era un piato molto gettonato nelle trattorie frequentate da lavoratori del porto (camalli) e operai. La minestra di pasta e patate è molto calorica e vede patate a quadratoni e salsiccia soffriggere insieme. Dopo l'aggiunta di un brodo vegetale, si getta la pasta e un po' di concentrato di pomodoro. Consigliato nelle giornate fredde.

## Coste di bietole con le acciughe

Il **concetto principe della cucina genovese è che non si butta mai via nulla**. Per cui, quando le donne di casa realizzavano una Torta "de gee", di bietole, preservavano le coste dell'ortaggio, scarto naturale. Se volete preparare le "**Coste di bietole con le acciughe**", sciogliete qualche filetto di acciuga salata nell'olio caldo lontano dalla fiamma. Non appena si saranno sciolte, gettate nell'intingolo le coste delle bietole e portate a cottura. Ne otterrete in contorno prezioso sia per carne che per pesce.

## Pesto di maggiorana e pesto di aglio: bandito il basilico

Abbiamo detto **10 piatti dimenticati della cucina genovese** e ci proponi quella che è la seconda salsa più utilizzata al mondo? Non parliamo del pesto genovese ma del **pesto di maggiorana** e di quello di Pentema. Conoscete? Il primo, quello di maggiorana (Persa in genovese), è un antesignano eccellente del pesto così come lo intendiamo tutti. Si realizzava al mortaio con gli stessi ingredienti ma sostituendo la maggiorana al basilico. Provate a condirci i **Corzetti della Polcevera**. Pentame è una piccolissima frazione dell'entroterra genovese dove storicamente si prepara un **pesto bianco a forte base di aglio** ma, ovviamente, senza basilico. Non è pesto ma non è neppure salsa di noci.

## Ajè: la maionese tipica dell’imperiese

Siamo a Vessalico, nell’imperiese. Questo comune è la patria dell’omonimo aglio, ingrediente ottimo per uno strepitoso pesto genovese. L’**Ajè** è una **maionese insaporita con l’aglio della zona schiacciato nel mortaio** e olio d’oliva locale. Ricorda da vicino le agliate che possiamo trovare sulle tavole catalane e provenzali. Eccezionale per accompagnare carne o pesce.

## Schiumette, l’antico dolce della borghesia

Anche un dolce tra le 10 ricette dimenticate della cucina ligure. Parliamo delle **schiumette**, una ricetta semplice ma dimenticata. Molto delicato, a base di albume d’uvo e crema, era il dolce tipico delle tavole borghesi nelle grandi occasioni. Il nome *sciu-mette* significa “piccole schiumette”. Avete presenti le *iles flottants*, le isole galleggianti francesi? Ne sono le antesignane.