

I PIATTI TIPICI DELLA CUCINA LOCALE, DALLA CARNE "IN TASCA" RIPIENA AL DESSERT

La cima genovese un capolavoro nato dagli scarti

il pandolce
ALTO O BASSO,
DI FAMA MONDIALE

È tanto famoso nel mondo che a Londra lo chiamano "Genoa cake", "torta di Genova". Come molti cibi della tradizione ligure, ultimamente anche il pandolce genovese ha avuto spesso l'onore della cronaca gastronomica. Attenti: pandolce e non panettone. Quest'ultimo è una cosa completamente diversa e solo l'uso dell'uvetta e dei canditi accomuna le due preparazioni. Il pandolce genovese ha una lunghissima storia e la sua origine si perde nella notte dei tempi. Deriva probabilmente, da "pani dolci" di origine popolare, le cui ricette si sono poi arricchite di ingredienti quando sono diventati piatti per le tavole dei nobili e dei borghesi. "Da almeno un secolo e mezzo - scrive Sergio Rossi in "Pandolce genovese" (Sagep ed.) - se ne fanno due tipi, *alto* e *basso*. Il primo, più "lievitato" e fatto con il *crescente* o *lievito madre*, il secondo, più basso e friabile, preparato con il lievito in bustina". L'*alto* è quello più antico e più rinomato, il *basso* ha origini più recenti e meno prestigiose, tanto da essere definito "pane dolce svelto".



di COSTANTINO MALATTO

Nata come piatto di recupero e, dunque, originariamente cibo non apprezzato sulle tavole dei ricchi borghesi di Genova, ormai la cima ("a çimma in dialetto") è diventata una specialità tra le più ricercate della cucina genovese e ligure. Tantopiù da quando anni fa il grande Fabrizio De André dedicò a questo piatto una bellissima canzone. Naturalmente le malelingue, che non perdono occasione di insistere sulla tirchieria dei genovesi, hanno da sempre attribuito le particolarità della ricetta alla propensione genovese verso il risparmio: sulla carne (solo il rivestimento esterno e le frattaglie che costano pochissimo) sulle verdure e in genere sulla ricetta. Al contrario la cima genovese è un colpo di genio, un'invenzione per sfruttare al meglio il poco che l'avara terra ligure produce: poca carne, verdure, piante aromatiche, uova, formaggetta. Anche questa, come molte ricette liguri, è semplice solo in apparenza, in realtà lunga e complessa. E come tutti i piatti di origine popolare non ha una ricetta codificata: le variazioni sono quasi infinite e dipendono dai gusti dei commensali e dagli ingredienti a disposizione. ■



Un pandolce Panarello Sotto la cima dal ricco portale della Regione Agriligurnanet