



# IL TESORO DI RECCO

È la focaccia al formaggio, naturalmente. Una leccornia che presto potrebbe ottenere la Dop. In barba agli interessi delle industrie alimentari

Testo e foto di VALERIO GRIFFA

**F**ocacius, cioè "cotto sotto la cenere". Oppure sulla brace. La focaccia - intesa come pane schiacciato e cotto al forno - deve il suo nome al metodo di cottura. È un pane semplice, da conservazione o da viaggio. Così, e basta. Una leccornia «senza trucco, pulita come la faccia di una ragazza», scriveva il poeta Vito Elio Petrucci.

La *fugassa co-o formaggio* - gloria della ligure Recco - compare per la prima volta nelle cronache del XII secolo, che la descrivono come un piatto di festa servito nell'abbazia di San Fruttuoso in onore di un giovane in partenza per le Crociate. La leggenda popolare, invece, la vuole alimento di fortuna dei recchesi, in fuga sulle montagne circostanti per sottrarsi alle incursioni saracene. E sempre popolare era la tradizione che, da queste parti, nel giorno dei morti, impone-

va di preparare e consumare focaccette ripiene di formaggio, fritte nel mosto delle olive. A novembre, quindi, quando la frangitura delle olive coincideva con l'ultimo formaggio da latte di foraggio fresco, la *molana*.

Poi arrivò la *Belle époque*. Da Genova, da Portofino, da Santa Margherita iniziarono a frequentare Recco ricchi viaggiatori, che - prima o poi - finivano tutti dalla Manuelina. La signora in questione, infatti, aveva riportato a nuova vita l'antica ricetta a base di formaggio. E la sua trattoria - frequentata da Gabriele D'Annunzio come dalla nobiltà austro-ungarica, dagli artisti come dai politici - si era trasformata un po' nel retrobottega della Riviera, nel luogo dove rifugiarsi per uno spuntino, magari notturno. La sua fama divenne tale che, in seguito, si sarebbe meritata il titolo di "locale storico d'Italia". Un'onorificenza esagerata? State a sentire:



bligatorio, in tempi di tentata omologazione alimentare. Così, se e quando il regolamento di tutela sarà approvato in sede europea, si potrà chiamare "focaccia di Recco" solo quella prodotta nei comuni di Camogli, Sori, Avegno e, appunto, Recco. Inoltre per la sua realizzazione sarà possibile impiegare esclusivamente formaggio ottenuto con latte proveniente da allevamenti liguri. Diversi ristoranti locali, del resto, usano già la crescita del Consorzio Cooperativo Valle



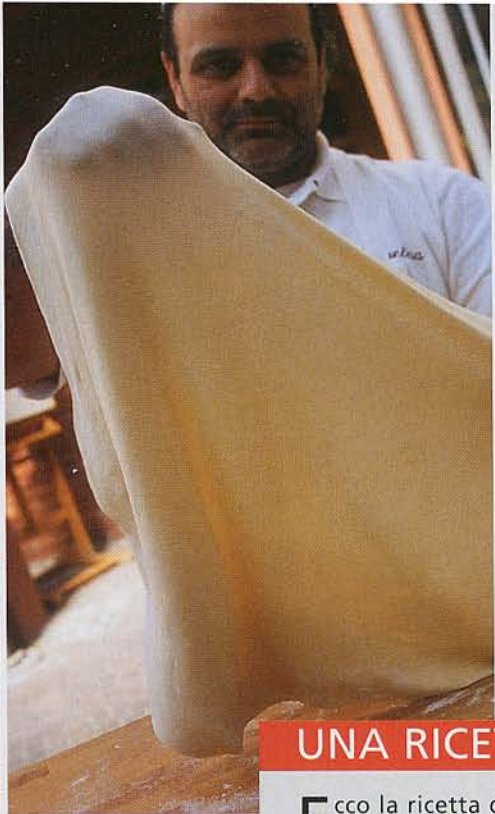
Stura di Masone: un ottimo prodotto artigianale che può garantire una "tracciabilità" totale, dal pascolo della mucca alla partita di latte utilizzata. Certo, per l'industria che riforniva - e in parte rifornisce tuttora - di stracchino i locali della zona non è una buona notizia. Ma la strada, ormai, sembra segnata. E va giustamente verso un legame sempre più stretto con i prodotti del territorio.

I ristoranti di più lunga tradizione e di maggiore qualità se ne stanno tutti lì, in poche centinaia di metri, sulla via che porta a Uscio, tra il centro di Recco e il grande ponte dell'autostrada: Vulturin (dal 1860), Manuelina (dal 1885), Da ö Vittorio (dal 1896). Tre sentinelle del "saper mangiare" alla ligure e altrettanti templi della focaccia. Il primo offre una bella veranda circondata dal verde, dove Giambattista Squarziati

«Pensa quanti bei ristoranti troviamo sulla collina. Prima di Uscio c'è Manuelina, che ha dodici stelle sulla Michelin», scrive Eco ne *Il pendolo di Foucault*.

Oggi la focaccia rappresenta l'identità ritrovata di Recco. La ragione principale per la quale la gente arriva nel borgo ligure e vi ritorna. Un *plus* da sbandierare, un simbolo del Levante genovese, proprio come il porticciolo di Camogli o la piazzetta di Portofino. Ecco perché si è sentita la necessità di formare un Comitato per la tutela dell'autentica focaccia di Recco, che raggruppa tutti i protagonisti della filiera: dai produttori d'olio agli allevatori, dai ristoratori ai panettieri. Che, tutti insieme, chiedono con forza un marchio collettivo di qualità e il riconoscimento della Dop (denominazione d'origine protetta) o, almeno, dell'Igp (indicazione geografica protetta). Un passo quasi ob-

serve la focaccia al formaggio come antipasto o come piatto unico. Il secondo - sprovvisto, per la verità, di stelle Michelin - è guidato da Gianni Carbone, vero *manager* della gastronomia e memoria storica dei piatti della tradizione. Sua moglie, d'altronde, è la nipote della mitica Manuelina. E la focaccia, inevitabilmente, resta il biglietto da visita del locale. Il tagliere è sempre pronto ed è uno spettacolo osservare i camerieri "liquidare" in pochi, sapienti colpi il disco fumante, per poi servirlo rapidamente nei piatti. Ma non è certo l'unica proposta gastronomica valida. Manuelina merita almeno una sosta anche per i *pansòuti co-a sarsa de noxe* - i pansotti alla salsa di noci - e per le trofie, quelle tradizionali, condite con il pesto, che pochissimi sanno fare ancora a mano. E anche per il cappon magro (*un articolo dedicato al tradizionale piatto ligure si può leggere* ►



## UNA RICETTA DOP

**E**cce la ricetta della focaccia al formaggio di Recco (indicata per sei/otto persone), tratta dal disciplinare per la richiesta del riconoscimento della Dop o Igp.

**Ingredienti:** kg 0,3 di farina 00 rinforzata oppure Manitoba; cl 3 d'olio d'oliva extravergine ligure Dop; g 3/4 di sale; cl 6 d'acqua; kg 0,6 di crescenza prodotta con latte ligure.

**Preparazione:** si forma un impasto con la farina e un po' d'acqua. Si aggiungono l'olio, il sale e il resto dell'acqua. Si lavora a mano (o con l'impastatrice) fino a quando l'impasto diviene morbido e liscio. Si fa riposare per un'ora a 18-20 °C. Si spezza in due metà l'impasto, se ne lavora la prima stendendola con il matterello e facendola poi roteare sulle nocche, con le mani chiuse a pugno, fino a quando si forma una sfoglia sottile. La si stende sul testo di rame oliato, si distribuisce la crescenza a mucchietti separati grossi come una noce e si lavora l'altra metà della pasta come la precedente. Si stende il secondo velo sul primo con il formaggio, si saldano i bordi e si pizzica la sfoglia sopra per creare piccole prese d'aria per far respirare il formaggio durante la cottura. Si cosparge di sale e olio e si inforna per quattro/sette minuti a 270/320 °C.

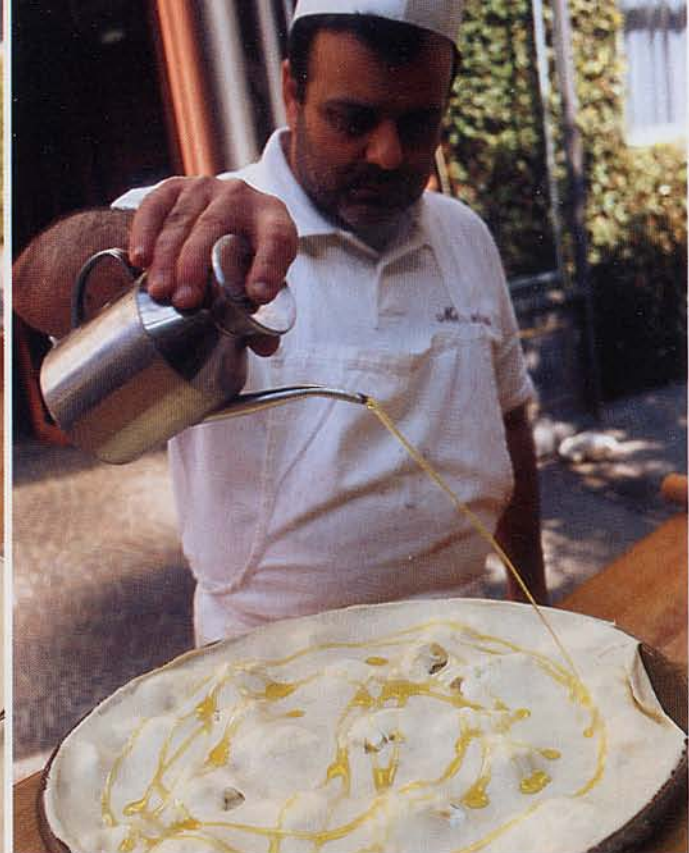


Alcune fasi della lavorazione della focaccia di Recco nel ristorante Manuelina: si stende l'impasto con il matterello; lo si fa roteare con le mani chiuse a pugno, creando una sfoglia sottile; si distribuisce la crescenza; si copre il tutto con un secondo impasto; si versa olio extravergine d'oliva ligure

◀ in TuttoTurismo n. 306, luglio 2004, pagg. 114-123).

Da ò Vittorio, invece, è un bel ristorante *rétro*, anni 50/60. Con quel *savoir-faire* tipicamente da Riviera, quell'atmosfera a prima vista formale - ma a ben vedere rilassata - da dopoteatro. Ti immagneresti d'incontrarvi gli attori dello Stabile o, magari, qualche mattatore di *cabaret*. È un ambiente piacevole, che i due gemelli Bisso - i proprietari - coltivano con cura e *nonchalance*, dando a ogni avventore la piacevole, sottile sensazione di essere l'unico al centro dell'attenzione. Anche qui è d'obbligo la focaccia, che spesso viene abbinata a un **Pigato** in grado di esaltarla.

**Q**uesto vino bianco è, insieme al Vermentino, il simbolo enologico della Liguria. Ottenuto per almeno il 95 per cento dalle uve del vitigno omonimo nelle zone di produzione delle province di Savona e Imperia previste dal disciplinare della Doc "Riviera ligure di Ponente", presenta una gradazione minima di 11°, un colore giallo paglierino, un profumo intenso e leggermente aromatico, un sapore pieno, lievemente amarognolo e mandorlato. Fra i migliori produttori segnaliamo Bruno (via Umberto I 81, Ranzo; tel. 0183318082), Calleri (regione Fratti 2, Albenga; tel. 018220085), Cascina delle Terre Rosse (via Manie 3, Finale Ligure; tel. 019698782) e Durin (via Roma 92, Ortovero; tel. 0182547007).



Ma c'è anche un battitore libero, da queste parti, in tema di focaccia: Biagio Palombo. Non ha un ristorante, ma un semplice chiosco sul lungomare pedonale: La Baracchetta. A Biagio piacciono le sfide, prima di tutto con se stesso. Così è diventato l'uomo di punta nella promozione universale della *star* gastronomica locale. E memorabili sono le sue corse a spiatellare focacce a destra e a manca, nelle serate e nelle feste.

Già, ma come si fa la focaccia di Recco? La preparazione è avvincente, un insieme di gesti netti, uniti a una sapienza tecnica determinata da regole precise, ma che al tempo stesso lasciano un margine al caso, all'estro del momento. La roteazione dell'impasto, per esempio, per allargarlo e renderlo sottile, risponde anche a una logica funambolica, da esibizionismo virtuoso, pur conservando la sua validità fisica. In sostanza, dopo aver "passato" l'impasto d'acqua e farina con il matterello, si utilizzano entrambe le mani, facendo roteare la pasta sulle nocche, fino a quando - a causa della forza centrifuga - si riduce a un velo di seta. Un sottile, magnifico tessuto color avorio, che dondola sulle mani. Poi, posato nel testo di rame il primo strato, la mano corre al formaggio e le dita chiuse iniziano a pizzicarne l'impasto, formando tanti mucchietti irregolari e grumosi.

Ma è subito tempo di effettuare una nuova rotea-

zione, con un secondo velo che va a coprire il precedente. Poi, con le dita, si adagia meglio la pasta superiore, formando delle montagnole in corrispondenza del formaggio e qualche lacerazione della pasta, in modo da consentire alla focaccia di "respira-

re". Il passaggio nel forno dura da quattro a sette minuti, dopo aver aggiunto sale e olio (naturalmente extravergine d'oliva ligure Dop, magari quello del Frantoio Bo di Sestri Levante: il buonissimo Le Due Baie, con il suo leggero sapore fruttato, derivato da olive raccolte a mano di varietà lavagnina, pignola e razzola). Quindi, a cottura ultimata, si passa al taglio: si versa la focaccia ancora fumante su un tagliere di legno e - con gesti rapidissimi - si passa il col-



tello in modo da formare losanghe diverse.

Ci si può perdere, a questo punto, a osservare una focaccia. Perché ciascuna presenta dorature e croste diverse, bordi più o meno rialzati, fori dal diametro differente, che fumano e colano formaggio bianco, quasi come fossero caldere. Sulla superficie, poi, si formano macchie che ricordano, in qualche modo, i disegni delle ceramiche giapponesi *raku*.

E che dire del profumo? Forse che va a toccare quell'area del cervello dove riposano i buoni sentimenti, che va a stimolare i ricordi archiviati del grano tostato, del latte, dell'olio. Quasi un abc dell'alimentazione. ►



Gianni Carbone, il proprietario della Manuelina (sotto). Qui sopra, da sinistra: Biagio Palombo con le focaccette che sforna ogni giorno nel suo chiosco - La Baracchetta - sul lungomare pedonale di Recco; Giambattista Squarziati, titolare del ristorante Vitturin. In alto, una veduta del borgo ligure

◀ Quanto al gusto, cambia secondo lo spessore della pasta, il metodo e i tempi di cottura, la qualità di formaggio utilizzata. Se si impiega lo stracchino di provenienza industriale, il sapore sarà più omogeneo e standardizzato, con un carattere dominante dolce.

Se, invece, si usa la crescenza locale, il gusto - al tempo stesso più rustico e complesso - richiamerà una punta di acido. E anche il profumo sarà maggiormente marcato.

In conclusione la focaccia di Recco è - nella sua apparente banalità - un piatto inimitabile, che ogni modifica, ogni integrazione possono solo snaturare. C'è forse un'unica eccezione ammissibile: una grattatina di tartufo bianco. Secondo più di un parere, infatti, il carattere forte del tubero ne esalterebbe ulteriormente il gusto. Ma si tratta solo di una digressione sul tema, un *divertissement*, una provocazione. Perché la focaccia di Recco - forse l'unico alimento al mondo, con il cioccolato, che può provocare dipendenza - va benissimo così com'è. Nuda. Semplice. Perfetta.

Valerio Griffa



## LA NOSTRA GUIDA

### COME ARRIVARE

**In auto.** Da Genova (a 20 km dal centro storico) si deve seguire l'A12 (fino al casello di Recco) o la SS1. Da Milano sono 160 km.

**In treno.** Da Milano ci sono interregionali che conducono direttamente a Recco. In alternativa, si può cambiare a Genova o a Santa Margherita Ligure. Il biglietto di seconda classe a/r costa, senza supplementi, € 15,80.

### GLI ALBERGHI

#### LA VILLA

Via Roma 278; telefono 0185720779; [www.manuelina.it](http://www.manuelina.it); doppia € 100/135, colazione inclusa.

"Quattro stelle" - con piscina scoperta - accanto al ristorante Manuelina, della stessa proprietà (vedere la prova in incognito dell'hotel in TuttoTurismo n. 269, giugno 2001, pag. 37).

### RISTORANTI & CO.

#### MANUELINA

Via Roma 278; telefono 018574128; chiuso mercoledì (festivi sempre aperto); menu degustazione e alla carta € 45 (focaccia € 8).

#### DA Ö VITTORIO

Via Roma 160; telefono 018574029; [www.daovittorio.it](http://www.daovittorio.it); chiuso giovedì (festivi sempre aperto); menu degustazione € 26, alla carta € 45 (focaccia € 7,50).



Il ristorante (nella foto qui sopra, l'insegna) dispone di 25 camere (doppia € 72,30, colazione esclusa).

### NOTIZIE UTILI



**Gli appuntamenti.** A Recco, il 7 e l'8 settembre, si terrà la *Sagra del fuoco*, tradizionale rassegna durante la quale si potrà mangiare focaccia a volontà.

**Informazioni.** Pro loco di Recco (via d'Aste 2/a; telefono 0185722440; [iat.recco@apt.genova.it](mailto:iat.recco@apt.genova.it)). Comitato per la tutela dell'autentica focaccia di Recco (via Vittorio Veneto 36; tel. 0185730748).

### VITTURIN

Via dei Giustiniani 48; telefono 0185720225; chiuso lunedì (festivi sempre aperto); menu degustazione € 35, alla carta € 40 (focaccia € 8).

### LA BARACCHETTA

Via Marinai d'Italia; telefono 0185720658; chiuso lunedì (luglio, agosto e festivi sempre aperto), in funzione da marzo a ottobre; focaccia € 5,50 (€ 4 al banco).

I prezzi non includono i vini; quelli alla carta si riferiscono a un pasto di quattro portate.

### LO SHOPPING

#### PANIFICI TOSSINI

Via Assereto 7, telefono 0185723068; via Roma 11, tel. 018574207; via XXV Aprile 67, tel. 018575052.

La focaccia costa € 12 al kg.

#### FRANTOIO BO

A Sestri Levante; via della Chiesa 70; tel. 0185481605. L'olio Le Due Baie costa € 10 (bottiglia da ml 750).

#### CONSORZIO VALLE STURA

A Masone; via Marconi 171; tel. 0109269971. La crescenza costa € 7 al kg.