

Otto video ricette, di altrettante specialità tipicamente liguri, raccontano la cultura alimentare del territorio, ricostruendo l'origine e la storia di ogni piatto e dei suoi ingredienti, con uno stile fresco e innovativo. Sono promosse da Coop Liguria, su progetto del regista Samuele Würtz e del cucinsofo Sergio Rossi

Buono a sapersi

I film che raccontano la Liguria a tavola



DI SILVIA PIZZORNO

Raccontare la Liguria attraverso i suoi piatti più caratteristici, scoprendone l'origine, le peculiarità e la storia, tra citazioni e aneddoti curiosi. È questo l'obiettivo del progetto "Buono a sapersi", ideato dal regista **Samuele Würtz**, della società Artescienza, e dal "cucinosofo" **Sergio Rossi**, esperto di cultura del territorio, promosso e realizzato con il sostegno di Coop Liguria. "Buono a sapersi - racconta Würtz - è un format video a puntate, dedicato alla tradizione alimentare. La scommessa è quella di parlare di cucina (attraverso alcune video ricette), come pretesto per un percorso intorno alla storia, alle tradizioni e alle popolazioni che le hanno generate. L'attenzione per l'ambiente

e per la qualità della vita - che è anche conseguenza di ciò che mangiamo - sono gli ingredienti di un racconto divertente e sapientemente costruito, a partire dalle fonti e dai testi storici. Grazie all'incontro con Coop Liguria, che ha creduto nella nostra idea, il progetto per ora è stato realizzato nel territorio ligure, con otto puntate dedicate a cappon magro, capponadda, ravioli, torta pasqualina, cascà, pesto, farinata e infine alle erbe spontanee, ingrediente importantissimo di diverse ricette, fra le quali abbiamo scelto il preboggion e la frittata. Naturalmente ci piacerebbe esportare il format anche in altre regioni". Il progetto è stato presentato in anteprima a Genova, il 28

novembre, nell'ambito della manifestazione "Vivere di gusto", dedicata proprio alla cultura alimentare, in tutte le sue declinazioni. "Il cibo non è solo ciò che ingeriamo per nutrire il nostro corpo - spiega Rossi - ma è parte della nostra storia. C'è una ragione se alcuni piatti sono nati in un particolare territorio e non in un altro, oppure si sono sviluppati in forme diverse, in località differenti. A Carloforte, ex colonia genovese, si mangia il cascà, versione sarda del cous cous, perché un tempo la colonia aveva sede a Tabarca, a ridosso delle coste tunisine; la caponadda la ritroviamo nel ricettario di un frate camogliino, ispirato dagli ingredienti che aveva tutti i giorni sotto gli occhi: i pomodori dell'orto, il tonno

della tonnara, i capperi selvatici; la farinata, che noi consideriamo uno dei fiori all'occhiello della gastronomia ligure, si mangia anche nei territori limitrofi, come la Toscana (cecina) e la Costa Azzurra (socca).

Riflettere sul cibo significa riscoprire le nostre radici, apprendere la quotidianità di chi quel cibo l'ha prodotto e preparato, scoprire come si muovevano, un tempo, le merci e le persone, comprendere quali fossero i ritmi dell'agricoltura, gli strumenti utilizzati in cucina, i saperi tramandati di

generazione in generazione”.

Un viaggio affascinante, insomma, ma anche un modo per valorizzare la nostra terra e i suoi prodotti.

“Essendo fortemente radicata nel proprio territorio – spiega il vice Presidente, **Mauro Bruzzone** – Coop Liguria è impegnata da sempre nella promozione dei prodotti e dei produttori locali, non solo attraverso partnership commerciali per proporli ed evidenziarli nei propri punti vendita, ma anche organizzando incontri, degustazioni e conferenze che li facciano

conoscere e apprezzare. Il progetto “Buono a sapersi” rientra appieno in questo filone di promozione della cultura alimentare del territorio, che ci vede protagonisti ormai da molti anni, con numerose iniziative: dalla collaborazione con il “Festival della Scienza” a quella con “Vivere di gusto”, ma soprattutto con il progetto “Banca delle tradizioni” (vedi box), che portiamo avanti ormai da 15 anni, coinvolgendo gli alunni delle scuole primarie e le loro famiglie nella ricerca di ricette antiche da salvaguardare”. ●



BANCA DELLE TRADIZIONI

Ricette e contaminazioni nella scuola di Begato

Nel mese di gennaio, con le classi quarte della **Scuola Elsa Morante di Begato**, che fa parte dell'Istituto Comprensivo di Teglia, verrà organizzato un incontro a conclusione del lavoro di approfondimento svolto nell'ambito del progetto “Banca delle Tradizioni” di Coop Liguria. Grazie anche al contributo dei bambini di Begato, a fine 2013 era stato pubblicato il tredicesimo volume della collana “Banca delle tradizioni”, che raccoglie in un archivio permanente le ricette antiche recuperate dagli alunni delle scuole, attingendo ai ricordi di genitori e nonni. Il progetto, nato nel 1999, ha già coinvolto le scuole di molte aree della Liguria e del Basso Piemonte, riscuotendo ovunque grande interesse. A Begato, però, l'iniziativa è piaciuta al punto che gli insegnanti hanno voluto proseguire autonomamente la ricerca, anche per mettere in luce le affinità e le differenze fra la cucina ligure e quella dei Paesi di provenienza dei molti

alunni stranieri che risiedono in quel comprensorio. Questo lavoro – avviato nello scorso anno scolastico e supportato dalle educatrici della cooperativa Pandora, che hanno proposto alle classi alcuni incontri sull'educazione e sulle tradizioni alimentari - ha permesso ai bambini di approfondire la cultura dei Paesi di provenienza dei loro compagni, a partire proprio dalle ricette che li caratterizzano. A gennaio, nella Sala Punto d'Incontro dell'Ipercoop L'Aquilone di Genova, alunni, genitori e insegnanti si riuniranno per la giornata conclusiva del progetto, nel corso della quale saranno presentati i piatti tipici di ogni Paese, in un susseguirsi di postazioni, come in una sorta di viaggio intorno al mondo. Nell'occasione, saranno proiettate le puntate sul pesto e sul cascà del progetto “Buono a sapersi”, proprio a sottolineare l'incontro tra le tradizioni alimentari liguri e quelle importate da altri Paesi.