



L'autunno si mette in mostra e sceglie i colori dell'arte A/R vi presenta il taccuino d'ottobre

A PAGINA 14



VACANZE VIAGGI AVVENTURE E PICCOLI PIACERI



La bistecca, piatto semplice e quotidiano ci svela i suoi segreti Impariamo a sceglierla e cucinarla

A PAGINA 16

Genova, con quella faccia un po' così

Tante barche in vendita (e per sognare)

GIANNI BOSCOLO

Invece di un film di prima visione, aggruppate qualcosa e con diecimila lire potrete «vagare», sognando ad occhi aperti, meta il salone nautico di Genova. Natanti d'ogni tipo, barchini a remi, cabinati di sei metri, fuoribordo gonfi di cavalli, gommoni che sembrano una piscina per bambini, kecht mozzafiato sui quali sarebbe già bello salire, figurarsi navigare. «La Fiera dei sogni» torna per la ventisettesima volta a Genova, città di secolare tradizione marinara, patria di Colombo e di Doria, dei cammelli del porto e della Lanterna.

Il salone, con il suo business diligente fa arricchire il naso a molti. Ai velisti perché dominato dai «ferri da stiro», agli appassionati di mare perché c'è poca cultura marina nel grande palazzetto rotondo che domina il piazzale espositivo. Eppure sarà il richiamo di Genova, sarà quello delle barche, sta di fatto che il Salone esercita un fascino difficile da eludere. E così si finisce per mettere assieme «alibi» eterogenei: il pesto, dare un'occhiata alle novità, comperare qualcosa (al salone è più facile trovare attrezzature con sconti), vedere ancora il mare e «chiudere la stagione». Questo è detto per chi non può, o non vuole, acquistare un natante, perché in caso contrario gli espositori di Genova offrono il meglio della loro produzione, per quasi ogni tasca.

Ed allora perché negarsi una passeggiata per i 165 mila metri quadrati della fiera? Vagando qua e là si possono trovare notizie utili. Ad esempio si può andare per mare in molti modi; tra questi esiste il noleggio. Ed a Genova anche quest'anno è presente l'Anud, l'Associazione che dall'84 riunisce i broker. L'intento è quello di offrire standard di qualità ed affidabilità a coloro che fruiscono del noleggio, e contemporaneamente contribuire con i propri associati, alla rimozione delle numerose difficoltà che ostacolano il diffondersi del noleggio nel nostro paese. È un'occasione per conoscere meglio un modo di andar per mare, molto diffuso all'estero, che permette a migliaia di appassionati di fruire della barca con spese contenute.

Consumatori navigatori o «marinai della domenica», è difficile non apprezzare le cinquantatré fotografie di mare di Fulvio Rotter o non incuriosirsi di fronte alle barche da lavoro che stanno completando la Marina della Fiera. «L'Italia vista dal mare» invece è una guida informatizzata dei porticcioli e degli approdi e delle loro prospettive a terra.

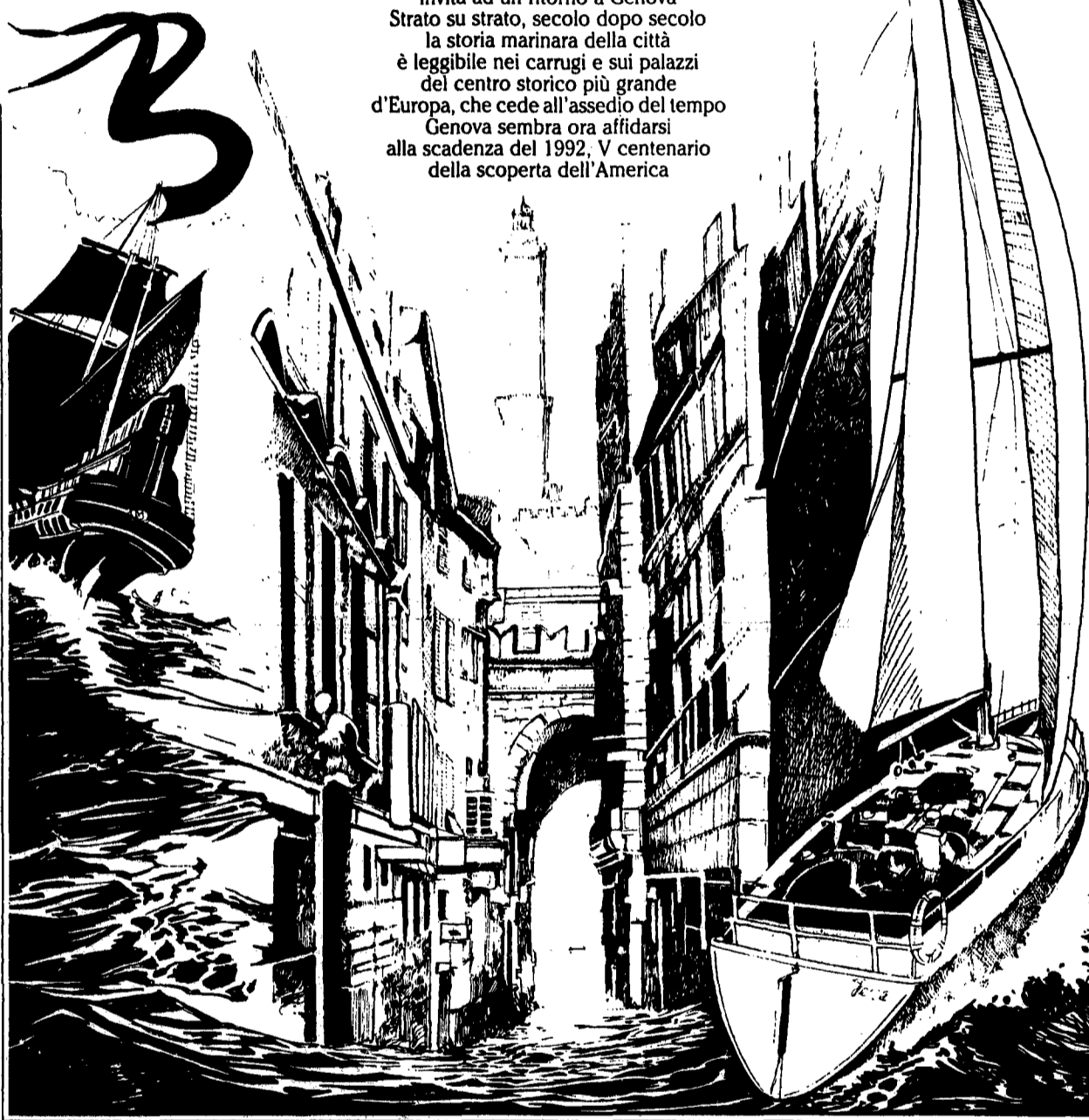
Sarebbe certo auspicabile che anche a Genova, come succede in qualche salone estero, fosse maggiormente presente un approccio «culturale» al mare, trovando un accordo tra business e cultura marinara (il primo è inevitabile essendo organizzato dall'Ucina cioè l'Associazione costruttori, il cui scopo è quello di vendere ciò che producono). In altre parole «educare» e stimolare, un approccio al mare, rispettoso dei suoi equilibri (particolarmente delicati nel Mediterraneo), attento al suo fascino naturalistico e storico, ai suoi pericoli, alle sue «regole» insomma, finirebbe di favorire una diffusione della nautica. Non bisogna scordare che il «popolo di eroi, santi e navigatori...» va, per lo più, in rimessaggio alla fine dell'estate e torna in mare nella primavera avanzata dell'anno successivo.

E poi sabato 24 si svolge la regata «mille vele» lungo il triangolo Punta Vagno, Quinto al Mare e Punta Chiappa: una sorta di «gita competitiva» aperta ad ogni tipo di imbarcazione ad eccezione delle derive. Per chi si interessa di attività subacquea poi, al Salone si affianca la diciassettesima edizione dell'attrezzatura subacquea, ed in ultimo segnaliamo che l'occasione del salone può essere utilizzata per una visita all'interessante Museo navale di Pegli, facilmente raggiungibile dalla Fiera.

Da vedere

Se vi resta un po' di tempo per visitare Genova, oltreché il Salone nautico, ecco alcuni suggerimenti utili: al Museo di Sant'Agostino è in programma la mostra «L'oro di Kiev: l'arte dei popoli della steppa». Nelle sale didattiche di Palazzo Rosso si può visitare «Domenico Piola a Palazzo Ducale e San Luca», mentre a Palazzo Bianco c'è «Il dipinto e il suo rovescio». Due mostre fotografiche nel chiostro di Santa Maria di Castello e alla Polleria immaginaria: sono rispettivamente «Natura mutata» di Silvestro Reimundo e «L'udienza è tolta» di Giuliana Traverso. È tutta dedicata al mare l'esposizione del centro civico di Sampierdarena: «Genova Graffiti» documenti e immagini del mondo della subacquea». Segnaliamo, infine, anche una mostra di modellismo vario, alla sala Luca Cambiaso. Tutte le mostre sono aperte dalle 9 alle 12.30 e dalle 15 alle 18. L'«udienza è tolta» (16.30 - 19.30). I musei sono chiusi il lunedì e la domenica pomeriggio.

L'appuntamento del salone della nautica invita ad un ritorno a Genova Strato su strato, secolo dopo secolo la storia marinara della città è leggibile nei carrugi e sui palazzi del centro storico più grande d'Europa, che cede all'assedio del tempo Genova sembra ora affidarsi alla scadenza del 1992, V centenario della scoperta dell'America



E il basilico divenne oro profumato

MAURIZIO MAGGIANI

Il mangiare dei genovesi è antico, aristocratico e praticamente inimitabile: lo hanno imposto nei loro domini solo per umiliare i dominati. La cucina dei genovesi è, ovviamente, sparagna, ma non povera né, mai, misera. Lo specifico aristocratico della cucina genovese si riconosce a primo gusto: dolcezza, delicatezza, tenuta, al naso e al palato; semplicità, nobiltà, vetustà delle materie trattate. Iridescenti dei colori. La salsa di battuto alla genovese, o pesto, è la realizzazione del sogno alchemico: oro, dolce, delicato, profumato, dal vile aglio, dal comune basilico, dai selvatici pinoli, dai forestieri formaggi di vacca e pecora. Se vi ricordate il pesto come salsa forte, piccante e rude, vuol dire che lo avete incontrato nel posto sbagliato, o, peggio, avete provato a prepararlo voi. Provate a farvelo servire nella cucina della Rina al Carmine e poi ne ripareremo. Idem per la salsa di noci che condice i ravioli di magro (vi consiglio pansotti), la pasta ripiena di verdure selvatiche e ricotta: vent'anni di nouvel cuisine ci si sono strofinati ruffiani ai piedi. La pasta si riempie anche di grasso, carni fresche e conservate, uova, formaggi, e si fanno i ravioli, ormai internazionali. Pochi ricordano che c'è nella storia del genovese un marchese di Raviola dalle cui cucine è uscita questa strepitosa invenzione della tecnica culinaria.

Aristocrazia di cucina. I genovesi rifiutano dal consumare carne. Preferiscono nutrirsi dei suoi succhi stracuocendola ed estruendone il brodo o il sugo, che sono sempre catalizzati da verdure ed odori in quantità e qualità inimmaginabili. Le verdure crescono sulle colline di riviera e quel microclima fa buoni anche i sassi. Gli odori più comuni: timo, timo serpillo, maggiorana, pipitella, finocchio, mentuccia, rosmarino, aglio, aglio, funghi, pinoli, noci e acciughe salate. Sì, le acciughe salate sono un «odore» nella cucina dei genovesi, come peraltro lo sono i funghi: mai un cibo vero e proprio, ma sempre presenti per alchemie ed equilibri intesi ad ogni piatto. In fatto di brodi, il massimo della goduria è la «sibra» brodo di erbe con tripe di bue, massimo della delicatezza e del ristoro. Sino a poco tempo fa si usava prendere una tazza la mattina in una delle tante tripperie di Sottoripa, per corroborarsi e vederli più chiaro nelle faccende delle vite; così si dice. La carne avanzata dalla sua manteca o dal suo brodo va bene per i ripieni, che a Genova non si riempie solo la pasta, ma ogni tipo di recipiente commestibile, soprattutto verdure svuotate del ventre molle e poco saporo, ma anche acciughe che diventano così elegantissime reginette, e una saccoccia ricava dalla pancetta del bue, la cirna. Dare la ricetta del ripieno (di grasso o di magro) è stupido perché inutile: un buon ripieno richiede l'esperienza ed il lavoro di tre o quattro generazioni di madri di famiglia; solo scartamenti minimi e progressivi nel dosaggio degli ingredienti e degli odori possono alla fine produrre una miscela che se non sarà perfetta può essere divina. Madri di famiglia non a caso: la cucina di Genova è cosa di artisti professionisti. Solo così si capisce come possa diventare delicato e fascinoso lo stoccafisso in umido, che in altre contrade può far fuori un turista dilettante anche a dieci metri di distanza. Lo «stocco», le acciughe, i bianchetti (acciughe neonate crudelmente strappate al grembo del mare), il baccalà, sono i pesci di gran lunga preferiti dai genovesi. Poi ci sono i fritti. I fritti sono il pranzo dei genovesi che lo consumano da sempre fuori casa. Il segreto del fritto è ovviamente l'olio e i genovesi lo deprezano del migliore al loro Ponente e Levante. Si friggono budelline di bue e maiale, baccalà, bianchetti e ogni sorta di verdure in pastella facendone per l'appunto frittelle. Si frigge per fame dentro orridi forni da tegna, la farina di ceci: la farina. Questo è tutto il friggibile si consuma per il centro storico in mille bottegucce. Ce ne sono di buone e meno buone; l'unico criterio di scelta è l'olfatto.

Tutto questo si può mangiare a pagamento a Genova? Sì, avendo l'accortezza di non entrare in locali con troppe luci, troppi camerieri e troppa lista. A noi ci piace Scia «Mada», che è una friggitoria in via San Giorgio a Sottoripa, per via della farina e dei fritti (cinque, seimila lire e poi non ce la fate più); la trattoria la Rina (v. S. Agnese 59/R, tel. 010/294900, chiuso il lunedì) davanti alla chiesa del Carmine, che la Rina ha 65 anni e non è ancora svenuta di perfezionare la cucina di sua madre (20/25 mila lire) e Da Paulin a Fontanegli nella Val Bisagno (010/8096207, chiuso il mercoledì), perché è una trattoria di contadini genovesi e insieme alle cose buone c'è anche l'aria e il verde (25/30 mila lire). Per il bere non c'è niente da fare: prendete quel che vi capita, magari evitando il famigerato Nostrino della Riviera.

Post scriptum. Ogni venerdì santo da più di vent'anni un pretino si presenta dalla Rina per prendere in consegna un grande vassoio incartato. È il «cappan magro» per «Luis», l'intramontabile, invincibile, irresistibile cardinal Siri, che alla tradizione quindi ci tiene. Ma il cappan magro è un'altra storia e la racconteremo.

Aspettando Cristoforo Colombo

MARIO PASSI

L'appuntamento è per il 1992. Quando un organismo non ha più una sufficiente vitalità endogena, allora la ricerca si irraggia prestabiliti, alle motivazioni esteriori. Genova ha scelto il quinto centenario del viaggio di Cristoforo Colombo. Mezzo millennio da quando il cocciuto navigatore nato da queste parti ha scoperto l'America. L'avvenimento è di portata mondiale, la ricorrenza di quelle giustamente definite di rilevanza storica. Ci puntano in molti. Gli Usa non sappiamo. Sivi gli sicuramente sta facendo le cose in grande, dopo che già Barcellona cambia faccia in vista delle Olimpiadi del 1992. A Genova ho visto telai di tubi Innocenti a Porta Soprana, due all su tre di Palazzo Ducale chiuse da impalcature, lavori in corso al Palazzo di S. Giorgio, e stacciate sul fronte di Palazzo Reale, di Palazzo Spinola, sulla torre-campanile di S. Giovanni in Prè. Sfradate un poco le roventi polemiche, si sta ricostruendo (dopo quarant'anni e passa dal bombardamento) il Teatro Carlo Felice. Vistosi cartelloni del Comune o del Ministero dei Beni culturali annunciano restauri «in vista del V centenario della scoperta dell'America»: chiese, musei, abitazioni dalle facciate affrescate, il mozzicone persino della presunta casa natale di Colombo, minuscolo rudere sommerso dal gigantismo di piazza Dante.

Allora, tutto è sigillato, precluso alla vista, impossibile da scoprire? Allora, fino al '92, risulta inutile una visita a Genova? Magari, vorrebbe da dire. Aggiungete pure dell'altro alla lista di restauri appena fatta, e avrete solo qual-

che ago rilucente nel pagliaio di una città che non regge più i secoli di vita che le pesano addosso. Uno dei più grandi, compatti e straordinari centri storici d'Europa sta cedendo all'assedio del tempo, delle rughe, del degrado. Se la scadenza del 1992 doveva essere il colpo d'avvio per la ripresa della macchina-Genova, allora si può parlare di un'occasione mancata.

Prima c'era il mare, l'arco chiuso del golfo. Poi, a partire da un migliaio di anni fa, ci hanno fatto il porto. E l'hanno riempito di moli, silos, fabbriche e stabilimenti, ancorché oggi largamente in disuso, tanto che il mare non si vede più. Bisogna fare il giro con il battello che parte dal Ponte dei Mille per riuscire a conoscerlo. Ma da piazza Caricamento e via Prè su fino a via Balbi e via Garibaldi, la storia marinara di Genova è tutta leggibile davanti ai nostri occhi strato su strato, secolo dopo secolo. I portici di Sottoripa, larghi e sicuri, sono rimasti inalterati dal XII, dal XIII secolo, da quando li hanno fatti per avere strutture e botteghe proprio a ridosso del porto. Adesso il rapporto col mare si è rotto, non ci sono più nemmeno gli «scagni» dei piccoli armatori. S'ingegnano l'uno dopo l'altro minuscoli caffè, friggitorie di pesce o di farina, peschiere, botteghe di macellai, vetrine stracolme di jeans e giubbotti, negozi di radio e tv, e banchetti dove c'è di tutto, con qualcosa che richiama il «skak» arabo e il «basso» napoletano. Del resto anche le guide nei loro sapienti capi-

toili spiegano che il centro storico, con il suo intricato «caruggi» di vicchi, di strette vie su cui si affrontano palazzi di sette-otto piani, ripete abbastanza da vicino lo schema della città islamica.

Ma nell'animazione piccolo borghese di queste strade, persino fra il popolino minuto di via Prè, non trovo né il clima febbrile della «casbah» né l'angosciosa atmosfera di un Bronx nostrano. Bisogna farsi mostrare da Giorgio Bergami, un fotografo che da quarant'anni racconta la vita genovese, le immagini di una sua mostra aperta in questi giorni sulla Genova notturna degli anni '50, per riscoprire marinai americani e «segrinne», gli ubriachi portati via dalla Military Police, i loschi locali notturni negli angoli dominati dalla malavita. Oggi via Prè è tutta un rozzo supermarket di hi-fi, di televisori, di orologi al quarzo, non più di contrabbando ma costosi come a Milano. È una sopravvivenza del passato con le sue case scrostate, i vicoli neri di polvere, e di sporcizia, le insegne di merci alberghetti che se anche si chiamano «Hotel Paris» non confondono la miseria. Alla fine si affacciano gli archi gotici e le quadrifore di S. Giovanni in Prè, a ricordare che qui c'era un tempio da dove si partiva per le Crociate. Una piccola rampa, ed ecco che inaspettamente ti ritrovi a Principe, con la stazione ferroviaria e gli alberghi di lusso della città moderna.

Il centro storico di Genova è una città «pietosa», così stretta e aggrumata su se stessa da

non concedere spazi al verde. Dagli «slum» medievali della zona portuale si risale fino ai quartieri rinascimentali, alla scenografia leggiadra di via Garibaldi, con i suoi Palazzo Bianco e Palazzo Rosso, con il suo Palazzo Tursi che conserva lo stregato violino di Paganini, e le altre sontuose dimore severe all'esterno e incredibilmente ridondanti all'interno, tutte archi e grandiosi scaloni. È una città pedonale, da girare senza stancarsi. S'infila un vicolo sorrido, e si può sfociare in una piazzetta, come S. Matteo, dove ciò che resta delle case del Doria, con le facciate a bande bianche e nere e le finestre trilobate o a quadrifora, riesce ancora a togliere il fiato. E i capitelli polverosi, le immagini votive non più riconoscibili, sono tanto numerosi da rendere inevitabile pensare che questa gente per secoli ha conosciuto le vicende e le tragedie del mare: sicché non stupisce che ad ogni cantone ci fosse un lume acceso sotto a un Santo cui raccomandarsi. Perfino nel Duomo dedicato a S. Lorenzo con i suoi portali gotici e le navate interne dove s'incontrano secoli di storia dell'arte, è conservata una reliquia recente della perenne lotta di Genova col mare: il grosso proiettile inesplosivo sparato da una nave inglese durante il bombardamento del febbraio 1941. Da S. Lorenzo in pochi passi si esce dal labirinto del centro storico allo slargo imponente di piazza De Ferrari. E subito ci si può infilare nella discesa rettilinea di via XX settembre, con i suoi ricchi palazzi Liberty. Si lascia Genova antica alle spalle per offrirsi, finalmente, al respiro ampio del mare.