

Le confraternite enogastronomiche in Liguria

Alessandro Carassale

La valorizzazione dei prodotti tipici di una regione rappresenta sempre di più un importante volano per il turismo, soprattutto di tipo "enogastronomico", racchiudendo in questa definizione molte specifiche sociali, economiche e culturali. In quest'ottica gli enti locali o le autorità preposte intervengono per la selezione delle proposte, distinguendo l'offerta in base a criteri di qualità, tradizione e potenzialità imprenditoriali. Una cernita attenta, basata su certificazioni di origine e autenticità, nonché su interventi di sostegno finanziario ai comuni o alle realtà aziendali, spesso di piccole dimensioni.

Negli ultimi decenni un ruolo sempre maggiore nella promozione della "risorsa autoctona" hanno svolto le confraternite laiche, nate nei territori custodi di giacimenti colturali, culinari o vitivinicoli. Sovente è proprio l'opera di queste associazioni, basate totalmente sul volontariato degli affiliati, ad accrescere la curiosità nel consumatore sia per quanto concerne la ricchezza della biodiversità regionale, sia per l'azione di tutela di una filiera inimitabile in altri contesti.

In Liguria le peculiari condizioni climatiche e geomorfologiche hanno favorito lo svi-

luppo di nicchie del gusto, nascoste nei siti vallivi più estremi oppure nate sulla lingua di costa ma in un'areale di pochi chilometri, fin dove i microelementi dei suoli, le temperature e il bacino imbrifero ritagliavano uno spazio differente da quelli circostanti. Non per caso le Riviere sono state per secoli esportatrici di prodotti unici e di pregio (vini passiti, olio, agrumi, fichi, ecc.), imbarcati in modeste quantità nei centri litoranei, favorendo nel contempo l'attecchimento di piante provenienti dal Mediterraneo sud-orientale, dove operavano i mercanti genovesi.

Non sorprende quindi la proliferazione di iniziative atte a difendere un patrimonio plurisecolare di creatività e tenacia contadina, circoscrivendo il tutto entro pratiche certificate e certificabili (dop, doc, igp, igt, presidi Slow Food) o interagendo con la passione dei singoli, riuniti in associazioni senza scopo di lucro, che mutuano dalla religiosità l'antico nome di confraternite.

In Liguria una delle più antiche tra queste è l'"Ordine dei Cavalieri del Grappolo d'Oro", costituitosi nel 1974 per iniziativa di appassionati "bevitori", tra cui il compianto Francesco Mazzoli, autore di una fondamentale opera sull'ampelogra-

fia dell'arco costiero. La sua azione è ovviamente intesa a promuovere la conoscenza dei vini delle Riviere presso i suoi abitanti e in contesti extra-regionali attraverso l'organizzazione di tavole rotonde, convegni-incontri, banchi di assaggio, distribuzione di premi ai migliori produttori o agli studenti dei corsi da sommelier che si diplomano negli istituti alberghieri. Il tutto culmina poi con le "Diete", le riunioni conviviali, nel corso delle quali i cavalieri progettano l'attività annuale e accolgono i nuovi iscritti.

Simile per finalità ma ancor più radicata sul territorio per la sua appartenenza ad un luogo strategico incastrato tra le valli alpine è la "Confraternita dell'Ormeasco di Pornassio". Nata nel 1998, riunisce appassionati di enologia e produttori dell'alto corso del torrente Arroschia, dove il vitigno dolcetto (in loco detto ormeasco) di estrazione piemontese, messo a dimora nelle fasce da almeno cinque secoli, ha saputo regalare un vino rosso di qualità. È quasi superfluo sottolineare quanto sia profondo il legame tra la gente del posto e il suo prodotto, che rappresenta efficacemente non solo il principio unificante della comunità, ma anche l'elemento portante di tutela del paesaggio e delle sue emergenze architettoniche.

Molta curiosità suscita da un ventennio l'"Arciconfraternita del Chinotto", a causa principalmente della deprecabile identificazione di questa interessante biodiversità con una ben nota bevanda industriale ricca solo di zuccheri e caffeina. In realtà il chinotto è una varietà di agrume classificata come "Citrus myrtifolia" (a foglia di mirto), di dimensioni modeste (1,5 metri di altezza in media), capace di produrre, in piena maturità, circa

400-500 frutti di peso compreso tra i 10 e i 50 grammi ciascuno. Dopo la raccolta, tra settembre e ottobre, il loro utilizzo è assai vario in pasticceria come in profumeria (dalla buccia si estrae una intensa essenza) e non pone limiti alla creatività: canditi o sciroppati, sotto maraschino o base di marmellate e bevande sono comunque capaci di far riemergere sensazioni dimenticate.

Le prime notizie storiche dell'agrume sono difficilmente verificabili: tradizione vuole che sia originario della Cina e della Cocincina, da dove, intorno alla prima metà del Cinquecento, un navigatore savonese l'avrebbe prelevato e poi trasportato sulle coste liguri, generando un felice matrimonio tra cultivar e humus. Da allora è diffuso soprattutto tra Finale e Savona, costituendone una specie tipica, che distingue l'immagine di una fetta di Ponente dall'intero panorama agro-culturale italiano. La produzione è limitata (100 quintali di frutto in stagioni favorevoli), ma fa parte di un presidio Slow Food molto attivo. L'Arciconfraternita, dal canto suo, nasce con lo scopo di collaborare con le aziende o gli enti locali mettendo in campo iniziative dirette a sviluppare, in un più vasto pubblico, la conoscenza delle proprietà del chinotto e dei suoi derivati. Strumenti quali conferenze, convegni e degustazioni sono stati organizzati negli ultimi anni negli ambiti più diversi, con incisività tale da far aumentare il flusso degli ecoturisti verso il Savonese.

Forse la più famosa tra le associazioni rivierasche è la "Confraternita del Pesto", fondata nel 1992, anno delle Colombiadi, cioè delle celebrazioni genovesi per i cinque secoli dalla scoperta dell'America. Il suo scopo è stato fin dall'inizio



La Confraternita del grappolo d'oro.

quello di preservare l'autenticità della tipica salsa ligure, il cui nome viene spesso usato impropriamente da grandi industrie alimentari, le quali impiegano ingredienti ben diversi dalla ricetta originale. Secondo la "formula" ufficiale per fare il pesto autentico bisogna utilizzare il basilico ligure (25-35%), l'olio extravergine di oliva dop della Riviera ligure (30-35%), il formaggio dop Parmigiano Reggiano o Grana Padano (15-20%), il formaggio dop Pecorino Sardo o Fiore Sardo (5-10%), i pinoli (7-10%), l'aglio (1-5%) e il sale grosso (1-2%). Fin qui l'aridità dei numeri. Il resto lo fa l'abilità dell'uomo: creare i giusti dosaggi e pestare il tutto all'interno del mortaio di marmo con movimento rotatorio del pestello di legno sono azioni legate alla manualità individuale e forse a una sapienza antica.

Nel 1973, non ligure ma tale di adozione per la sua vicinanza culturale a Genova, che un tempo dilatava la sua influenza al di là dei passi appennini-

ci (l'antico Oltregiogo) nasceva invece l'"Ordine Obertengo dei Cavalieri del Raviolo e del Gavi". Le finalità attuali sono le stesse che in origine: promuovere ed esaltare in Italia e all'estero il sapore del classico raviolo locale, dagli ingredienti variabili ma con alcuni punti fermi (nel ripieno, dove non deve mancare la maggiorana, si usa come verdura la borragine mentre tra le carni il manzo predomina sul maiale) e far apprezzare le virtù del vino Cortese, massima espressione enologica della zona.

Per concludere il variegato quadro dell'associazionismo regionale, vorrei infine ricordare il "Circolo della Rovere" e l'"Accademia Gastronomica Savonese - il vigneto", la "Confraternita della Castagna Valbormidese" e l'"Antico Ordine dei Cavalieri di Adelasia - Paladini delle Tradizioni", ultimo nato in ordine di tempo, ma già capace di fare da eccellente collante tra tutte le iniziative di soggetti similari. □