

LA VERA BIRRA

Merito dei liguri aver scoperto il segreto del luppolo selvatico

Un'azienda genovese fa rinascere la «Bryton» con gli ingredienti che gli archeologi hanno rinvenuto in una necropoli di Pombia

segue da pagina 41

(...) col luppolo selvatico che conferisce alla bevanda il tipico e gradevole sapore amarognolo. Mica è una leggenda: la scoperta l'hanno fatta gli archeologi della Soprintendenza del Piemonte. I quali, scavando e studiando nella necropoli di Baù, a Pombia di Novara, nel 1995 hanno portato alla luce un bicchiere del VII secolo a.C., perfettamente integro, con-

servato ermeticamente in un'urna cineraria e contenente - precisa il verbale - i residui rossastri di una bevanda fermentata all'orzo e luppolata.

Altro che i mastri birrai dei monasteri della Boemia, cui si fa risalire la prima spillata di birra con malto d'orzo e luppolo. Quelli sono venuti dopo, nel XIII secolo dell'era cristiana o giù di lì. La primogenitura dei liguri, antichi abitanti di Pombia, è fuori discussio-

ne: la vera birra moderna l'hanno inventata loro. E l'hanno chiamata «Bryton», lo stesso nome che i mastri birrai artigianali di oggi hanno voluto attribuire al prodotto che esce dai laboratori del Sannio, altro sito di insediamento di una popolazione di 50mila liguri deportati dai romani nel 180 a.C. E si, perché, per via dell'impegno di Giuseppe Varlese e dei suoi collaboratori, da qualche mese è «rinata» la Bryton, la birra «indipen-

dente», e comincia a circolare in Italia. Stessa ricetta di allora, col contributo del luppolo selvatico cresciuto in Liguria.

La promessa solenne di Varlese: «Colore rosso ambrato, sapore persistente, leggermente pastoso, con aromi di caramello e agrumi». Abbinamenti consigliati? A scelta, carne o pesce. Di rigore, invece, una piacevole compagnia.

Ferruccio Repetti



BIONDA & SPUMEGGIANTE La prima birra col luppolo è stata prodotta dagli antichi liguri

il libro

Tutti i nomi dei sapori della Liguria

Tradurre «farinata» in inglese, francese, tedesco e spagnolo si capisce che non è impresa facile, magari se a tavola si è seduto un turista giapponese o arabo, ben disposto a scoprire le caratteristiche enogastronomiche della Liguria accanto a quelle, non meno significative, di carattere ambientale. Un aiutino, allora, non da poco, può venire dal neonato «Dizionario enogastronomico italiano», (Comunica Edizioni), scritto dall'esperto Paolo Massobrio e fatto stampare dall'assessorato al Turismo della Regione. Da oggi, quindi, i gestori delle strutture ricettive liguri potranno disporre di uno «strumento» in più - sottolinea l'assessore Margherita Bozzano - per spiegare ai propri ospiti stranieri i piatti tipici della cucina regionale. Non solo farinata, ovviamente: nel Dizionario - precisa Massobrio, curatore



Paolo Massobrio giornalista

del Golosario, della Guida critica e golosa, e pure creatore del Club e della rivista «Papillon» sono riportati 1600 lemmi che coprono tutte le principali voci dell'enogastronomia nazionale. Ma nel volumetto, che punta a promuovere i vini e la cucina tipica regionale ancora poco conosciuti in Italia e nel mondo (secondo quanto risulta dalle indagini di settore), potrà essere infatti richiesto dagli operatori del turismo, trova anche posto un preambolo di un centinaio di pagine dedicate alle caratteristiche del territorio, in particolare dell'entroterra, con proposte di itinerari che spaziano da Ventimiglia a Sarzana. Il Dizionario - aggiunge l'assessore Bozzano - verrà incluso nel materiale destinato alla promozione turistica con un opuscolo dove oltre a ricette della cucina tipica si indicano percorsi alla scoperta della ricchezza dei sapori, e una brochure dove si segnalano le principali manifestazioni legate all'enogastronomia in Liguria. Tra queste, imminenti, il «Salone agroalimentare ligure» a Finalborgo dal 13 al 15 marzo e «Slow Fish» a Genova, dal 17 al 20 aprile.

Serate Il nettare ambrato si sposa con lasagne, salsiccia e formaggio

Eventi «a tutta birra», a cominciare da stasera al «Dammideltu» di via Bruno Ghiglione 35 rosso, all'insegna delle birre artigianali e della «degustazione di vecchi dischi 45 giri, piatti tipici genovesi e Maltus Faber». Protagonista, il nettare ambrato prodotto dal birrifico artigianale Maltus Faber di Genova, inserito di recente - con la Nivura di Scarpola, Millesimo - nella Guida alle birre d'Italia di Slow Food. Menù della serata al Dammideltu: lasagne al forno Portofino & Maltus Faber blonde; sal-

siccia e fagiolane & Maltus Faber ambrata; formaggi stagionati con miele & Maltus Faber triple blonde; dolce birramisù & Maltus Faber bruno. Prezzo: 25 euro, tutto compreso. Prenotazioni ai numeri 347.3644173, 010.6429382. Lunedì 2 marzo, la «Pizzeria Antico Borgo» di Boccadasse propone «Ogni pizzeria la birra», con abbinamenti alle varie tipologie di Maltus Faber e pizza allo stracchino, rustica, Boccadasse e birramisù. Prezzo: 22 euro, prenotazioni allo 010.3760737.

SCUOLA DI CUCINA

La passione per i fornelli si può imparare con i corsi dei grandi cuochi di «Chef per caso»

La passione della cucina vi ha contagiato? Allora è il momento giusto per partecipare a uno dei corsi di «Chef per caso», la scuola di cucina che a Genova, nella sede di via Milano, riesce a trasformare tutti in cuochi provetti. Il programma prevede oltre ai corsi classici che si ripetono ad ogni stagione (base, pesce, panetteria, pasta fresca, cucina veloce, cucina ligure) diverse repliche delle lezioni su riso, torte salate, cucinare con la guinness e carni rosse.

È in programma un incontro con lo chef Emiliano Gusella, ex chef del ristorante La Franca poi Casa dei capitani, che terrà una lezione sul pesce povero e una lezione con la chef Serenella Medone del ristorante «Al solito posto» di Pontetto-Bogliasco che propone una cucina molto tecnologica ma con grande rispetto delle materie prime e della semplicità del risultato. Inoltre a grande richiesta altre repliche delle lezioni sui Finger food dello chef Maurizio Pinto del risto-

rante Voltalacarta. Per le cucine del mondo una lezione di Cucina coreana con Won e una di cucina peruviana con Elisabeth, due nove collaboratrici della scuola, oltre a una replica di cucina indiana con Rosy. Con il pasticcere Jorg, titolare della pasticceria La Konditorei di Albaro oltre al corso base in quattro lezioni, in programma tanti corsi monotematici come pasticceria da prima colazione, cioccolato, dolci austrotedeschi, dessert al piatto e decorazione torte.

Ogni anno la scuola di cucina di Chef per caso (che si può conoscere anche andando sul sito www.chefpercaso.it) propone menù ad effetto per il pranzo di Pasqua, con una grande attenzione anche alla decorazione dei piatti. Per chi è proprio alle prime armi c'è il corso di sopravvivenza all'abc delle cucine dedicato ai primi e ai secondi piatti. Ogni lezione di tre ore costa 70 euro e si può prenotare oltre che sull'e-mail anche al numero 010-2470359.

DA PAG. 41

La Fortuna di fare la spesa



(...) la tariffa Chiara, «che fa pagare solo il 50 per cento dell'opzione scelta», e mi ha spiegato che ogni quindici minuti sarebbe stata sorteggiata una cassa tra quelle attive dove la persona che stava facendo la spesa in quel momento avrebbe pagato solo la metà della spesa, visto che il resto ce l'avrebbe messo la Tim. Grazie, ho risposto, mentre ripassavo già la lista delle cose da comprare che cerco, quasi sempre senza successo, di tenere a memoria. Ma mentre riempivo il carrello ho cominciato a notare tra la gente una certa agitazione, mentre una voce al microfono faceva di volta in volta i complimenti al fortunato cliente del momento. Una volta arrivata alle casse, dopo che era stata sorteggiata la 4, ho notato che era quella con meno fila, mentre tutti si accodavano alle altre, quelle non ancora estratte. «Che fortuna, una cassa libera!» ho pensato. E zac. Quale sorteggiato di nuovo? La quattro. E così ho vinto metà della mia spesa. Riconciliandomi con la Fortuna.

Monica Bottino

Forchette & coltelli

Ferruccio Repetti

La trattoria che mette in tavola il buon gusto e tanti bei ricordi

Lasagne al pesto, novellini affogati, fragole con gelato e un bicchierino di grappa con zolletta di zucchero: «Quando veniva, non c'era bisogno di porgergli il menù, sapevamo già cosa s'avrebbe mangiato. E quando divenne Presidente della Repubblica, i miei figli mi dissero: "Ti l'è persuu". Invece è venuto ancora diverse volte, e poi mi ha invitato al Quirinale». La raccontava così, «la Rina» - Caterina Rapetti Traverso, già quasi centenaria e lucidissima -, la sua amica di sempre, alle Grazie. Dove, del resto, erano passati tanti dal nome illustre: Enzo Tortora era di casa, Alberto Sordi prediligeva gli scampi. E poi Lilla Brignone, Antonio Segni, l'indimenticabile Carletto Dapporto, Reinhold Messner, Walter Chiari - «veniva qui quando ancora al suo fianco c'era Mina» -, Macario, Paolo Stoppa, Delia Scala, il principe Fabrizio, lady Spencer... Tutto riportato nelle foto sui muri del locale e soprattutto nel libro scritto da Elio Domeniconi. Solo ricordi, allora? Be', quelli ci vogliono, vanno bene se sono così importanti, ma non si può riposare sugli allori, ora che la Rina non c'è più e bisogna stare al passo coi tempi, e sapientemente conciliare tradizione e innovazione, pesce e qualcos'altro della cucina tipica ligure. E convincere altre legioni di buongustai. Un bel fardello per la nuora di Rina, Rosella Field, che guida lo staff di cucina e di sala con polso e discrezione, cortese, ma senza smancerie. È essenziale curare i piatti. E Rosella lo fa: i classici spaghetti alle vongole veraci, le tagliatelle con muscoli e punte d'asparagi, le linguine all'astice, lo stoccafisso, il pescato del giorno; altri «creativi», come il tonno arrostito al punto rosa con pomodoro e salsa tonnata. Ampia la scelta di vini, con alcune delle migliori etichette liguri. D'accordo: non sempre i ravioli di pesce raggiungono la sintonia perfetta fra impasto, ripieno e condimento. E la frittura di verdurine di accompagnamento, e il pesto, e... Volendo, vivaddio!, lo staff e Rosella possono anche permettersi qualche piccola digressione. Mica sono macchine, mica sfornano pasti modello-catering (come certi colleghi illustri!). Ma la clientela affezionata sa di poter contare sull'affidabilità e sulla voglia di migliorare sempre. Rispettando la tradizione, ma guardando sempre avanti. Stile Rina, insomma. Quello sì, giustamente immutabile.

«Trattoria Rina», Genova, Mura delle Grazie 3r, tel. 010-2466475. Chiuso lunedì. Prezzo medio di un pranzo completo (vini esclusi): 35-40 euro. Ultima visita: 27 gennaio 2009.

La sfida Ecco chi vanta il primato dei detersivi alla spina

Detersivo alla spina: prima la Coop o la M&G Alimentari di Cogoleto? Un bel busillis, che però, per fortuna, non comporta sfide a singolar tenzone per stabilire la primogenitura, ma solo pacate puntualizzazioni all'insegna del fair play. Il fatto è, comunque, che, quando tutta la stampa ha dato notizia, nei giorni scorsi, dell'iniziativa della Coop per la messa a disposizione nei supermercati di contenitori gratuiti da 2 litri e un distributore di detersivo «alla spina», a prezzo contenuto - i signori Maurizio e Giulia Lumachi, titolari dell'esercizio di Cogoleto, in via Gioiello, hanno sgranato gli occhi e si son detti: «Ma noi siamo siamo arrivati prima». In effetti, loro, da diverse settimane hanno messo in funzione in negozio «un distributore di detersivi alla

spina, prendendo spunto - precisano - da alcuni servizi usciti su Striscia la notizia». I detersivi, «in vendita a prezzi competitivi», sono di quattro tipi: bucato, ammorbidente, per piatti e multiuso. A differenza della Coop, i contenitori li deve portare da casa il cliente, che paga solo il quantitativo erogato indipendentemente dalla capienza della tanichetta. «Sono molto concentrati - aggiungono i signori Lumachi - e quindi, a parità di prezzo, se ne utilizza circa la metà rispetto a un detersivo tradizionale». Onore al merito dunque, anche se non si tratta di iniziative perfettamente identiche ed è problematico stabilire il primatista assoluto. Col rischio di scivolare sul giudizio come si scivola sul sapone. Anche quello erogato «alla spina».