

# DOÏ SECOLI IN SCIÂ TÖA

di Liliana Bertuzzi e Raffaella Ponte



La cuoca, olio su tela, Bernardo Strozzi, Palazzo Rosso

Anche a tavola i Genovesi e i Liguri si sono sempre contraddistinti per frugalità e parsimonia, e tutto ciò è ben documentato anche nelle raccolte dell'Archivio Storico del Comune di Genova e dell'Istituto Mazziniano - Museo del Risorgimento, grazie alle quali siamo in grado di conoscere le abitudini alimentari dei genovesi tra Settecento e Ottocento, sia popolari sia aristocratiche, e i "peccati di gola" dei principali protagonisti del Risorgimento.

Nell'Archivio Storico del Comune si trovano, infatti, i documenti degli uffici o magistrature della Repubblica di Genova che, in antico regime, erano preposti all'amministrazione e al vettovagliamento della città (Padri del Comune, i Censori, il Magistrato dell'Abbondanza, i Provvisori del Vino), e quelli appartenuti alla famiglia Brignole Sale, che ben tre dogi diede alla Repubblica. Nei primi sono contenute importanti informazioni relative alle derrate alimentari prodotte o commercializzate in Liguria, in particolare quelle fondamentali per prevenire le carestie e le eventuali rivolte ad esse conseguenti; nelle filze e nei registri contabili appartenuti all'illustre famiglia patrizia è possibile, invece, scoprire abitudini e gusti dei ceti più abbienti.

## Il pranzo del Doge

Per quanto riguarda l'aristocrazia, un esempio significativo è rappresentato dalle portate servite in occasione del pranzo che il Doge appena eletto offriva ai suoi illustri ospiti, e che - dato non secondario - pagava con risorse atinte dal suo patrimonio personale.

A proposito del pranzo offerto da Gio Francesco Brignole Sale, doge ai tempi dell'insurrezione antiaustriaca del "Balilla" (1746), le carte d'archivio riportano tra l'altro le lunghe liste, con relative spese, degli ingredienti utilizzati e liste di vini, che accompagnavano i cibi serviti, ma non forniscono indicazioni circa il *menu*, l'elaborazione del quale era un segreto del cuoco, già allora figura che si elevava al di sopra di tutte le altre figure professionali che operavano in cucina, quasi un artista, geloso custode dei suoi segreti, alla stregua di quanto succede oggi.

Tra i cibi presenti in grande quantità e assortimento, un posto di rilievo era occupato dal pesce (*capponi di mare, aragoste, rondanino, roscetti, triglie, scorpena, bronchi, buddego, lingue [sogliole], tonina e sallamone, fegati di buddego, dattari, anguille, ostriche e frutti di mare, aringhe, merlusso...*) seguito dalla cacciagione e dalla carne; il tutto molto speziato, e annaffiato da abbondanti libagioni.

Per quanto attiene all'alimentazione del popolo, dai documenti degli uffici preposti all'organizzazione annonaria, apprendiamo quali fossero considerate in allora le derrate alimentari considerate indispensabili - grano e granaglie, pane, vino, olio - delle quali garantire scorte sempre sufficienti ad affrontare eventuali periodi di crisi, non fosse altro che per assicurarsi la tranquillità interna e la pace sociale in una città densamente popolata, al centro di un territorio fortemente penalizzato dalle caratteristiche orografiche, con pochi terreni coltivabili e a bassa redditività, attraversato dalla catena degli Appennini, che rendeva tutt'altro che facile l'approvvigionamento via terra.

Quest'ultimo avveniva quasi esclusivamente per mezzo di muli, che percorrevano senza sosta i valichi appenninici, assicurando ampi e lucrosi commerci, solo per merci di grande valore come il sale. Il grano, il vino e l'olio, in sacchi, anfore e otri, carni e pesci essiccati o salati venivano trasportati via mare, con le navi che congiungevano Genova a tutti gli scali marittimi che si affacciavano sul Mediterraneo, dalle coste liguri, dalla Toscana, dalla Campania e dalla Sicilia, ma anche dalle regioni dell'Africa del nord e dalla Provenza.

Ecco spiegato il perché della caratteristica cucina ligure, basata su pasta fresca (quella secca era usata quasi esclusivamente per le provviste di bordo) condita con olio e formaggio, minestroni di verdure e pasta conditi con olio, verdure cotte e crude, "ripieni" di verdure, uova e formaggio.

Gli approvvigionamenti di carne, regolati dal Magistrato dei Censori, sono documentati, ma questo alimento non ha l'importanza di quelli sopra evidenziati, i soli considerati insostituibili.