

GRAZIE ALLA MAINA E ALL'ARDICIOCCA SERATA TUTTA LIGURE A RECCO

Festa grande a Recco presso il ristorante o Vittorio la sera del 24 novembre scorso, per ricordare, assieme alla Maina, l'associazione culturale ligure-tabarchina di Carloforte e all'Ardiciocca, sua omonima recchelina, la comune appartenenza a quel filone ligure che unisce non solo le località della Liguria, ma anche quelle fuori Liguria che conservano tracce di un legame di sangue, di lingua, di costumi, con la loro terra d'origine. Che i liguri di Carloforte, quell'isoletta di 50 chilometri quadrati al largo della costa sudoccidentale della Sardegna siano veri liguri lontani dalla Liguria si sa dalle pagine della storia. Nei primi decenni del Settecento circa un migliaio di pescatori di corallo, di tonno, di commercianti di generi vari, vivevano da duecent'anni sull'isolotto di Tabarca, a pochi passi dalla costa settentrionale della Tunisia. Tabarca era sotto la sovranità spagnola dal 1530, come retaggio della conquista di Tunisi effettuata da Carlo V con l'aiuto di Andrea Doria. L'imperatore Carlo V la concesse in amministrazione alle famiglie genovesi Lomellini e Grimaldi che avevano aiutato il Doria nella sua impresa con navi e approvvigionamenti. Tabarca era già frequentata stagionalmente da pescatori liguri già dopo l'anno Mille, primi quelli di Portofino, seguiti poi da sammargheritesi e di altri centri della Riviera di Ponente. Fra questi brillavano i pegliesi, visto che a Pegli i Lomellini avevano vasti possedimenti a Carloforte. I legami fra i carlofortini e Genova sono fortissimi. Si esaltano ogni anno con un pellegrinaggio di fine settimana a Pegli in occasione della festività della Madonna dello Schiavo che si celebra a Carloforte alla fine del mese di novembre.

Da anni la trasferta a Genova della delegazione carlofortina fa una pausa a Recco, ospitata in uno dei grandi ristoranti cittadini. Uno dei più noti ristoratori carlofortini

prepara una cena con una serie di piatti della cucina insulare in onore degli ospitanti recchelini. Quest'anno è toccato a Secondo Bergero del ristorante il Tonno di Corsa, con il suo staff. All'onore delle mense un antipasto con porzioni di tonno, il re della cucina di Carloforte, pescato nella tonnara che ogni viene calata nel suo mare, seguito da una porzione di cascà, il cous-cous carlofortino, eredità africana, condito da un mix di verdure, dei cassulli, una pasta fatta a mano con un condimento saporito di pesce, un trancio di tonno alla brace. Per terminare con i giganteschi canestrelli carlofortini da annegare in un vino liquoroso. I recchesi hanno offerto focaccia col formaggio, la bandiera della cucina locale, sempre apprezzata. Durante la cena gli onori di casa sono stati fatti dall'Assessore Caterina Peragallo, dal presidente dell'Ardiciocca Andrea Ognio, i quali hanno omaggiato al presidente della Pro Loco di Carloforte Gianni Repetto e al prof. Luigi Pellegrano, animatore con la moglie Rosa Cambiaggio della cultura carlofortina, alcuni volumi di storia recchese mentre tutti gli ospiti hanno ricevuto un volume fresco di stampa sulla storia di Tabarca scritto da uno storico recchese.



Secondo Bergero

