

Consorzio Mete di Liguria Imperia



www.metediliguria.it





Via San Maurizio, 25 18100 Imperia - Italy info@metediliguria.it



Barbara Gramegna I giusti ingredienti





Nel corso dell'autunno-inverno scorso, i componenti del nostro "pool" di autori hanno scritto ciascuno un breve inedito racconto, durante il soggiorno presso i vari Golden Book Hotels: il tema suggerito sono stati gli stessi Alberghi ospitanti, che hanno fatto da scenario o addirittura da protagonisti delle varie storie.

I racconti, compreso questo per il Consorzio Mete di Liguria, vedono la luce proprio il 23 Aprile 2017, Giornata mondiale del Libro e del Diritto d'Autore - altrimenti nota come Giornata del Libro e delle Rose, nonché festa di San Giorgio.

L'obiettivo della Giornata - che è evento patrocinato dall'UNESCO - è quello di incoraggiare a scoprire il piacere della lettura e a valorizzare il contributo che gli autori danno al progresso sociale e culturale dell'umanità

Golden Book Hotels, nel suo piccolo, vuole contribuire a questo obiettivo, mantenendo fede alla propria missione di legare alla dimensione della vacanza e del relax il piacere della lettura, nel contempo valorizzando il lavoro di nuovi scrittori non professionisti.

Buona lettura!

www.goldenbookhotels.it

L'AUTORE

Barbara Gramegna



Nata a Bolzano, da sempre sospesa fra due culture, si occupa di formazione, didattica, ricerca. Scrive per lavoro e per passione testi di vario genere, privilegiando poesia, racconto breve e scrittura per il teatro. Sente la musica e la scrittura, e quindi la lettura, come componenti indispensabili dell'esistenza, senza le quali la vita sarebbe un attonito silenzio.





© NIKE EDIZIONI

Tutti i diritti riservati. Vietata qualsiasi duplicazione del presente ebook.

I giusti ingredienti

Li stupii, e proprio con quello che avevano chiesto: una cosa semplice, ma al contempo originale e che testimoniasse la tradizione e la genuinità.

Non mi dovetti nemmeno troppo lambiccare, a parte il nome, che avrebbe dovuto già descrivere il piatto ed essere comprensibile a tutti.

Non ci potevo credere, mi fecero anche un sacco di domande, sui prodotti usati, sull'emulsione di quella particolare ricotta derivata dal latte di pecora brigasca con poche gocce di olio extravergine di taggiasche, sulla delicata crosta di gelatina di Vermentino poggiata sul fiocco di mousse e sui profumi intorno, che nessuno della giuria riuscì a indovinare, e poi sui fichi, coltivati vicino al mare, dalla buccia sottile verde-chiara, con delle fenditure longitudinali bianche e una sensuale polpa rosso-ambra, che decisi di accomodare spaccati a fianco. Ma andiamo con ordine.

Mario, Andrea, Giovanna, Sandro e Elena, i miei amici

BARBARA GRAMEGNA

di baldorie gastronomiche e di serate gourmet, era da almeno un paio di anni che ci stavano provando.

"Antò, se non scrivi tu, gli scriviamo noi a quelli della TV", mi dissero una sera dopo un carpaccio di branzino al prosecco, alla cui preparazione avevo assistito in diretta in una trattoria recentemente scoperta, per riproporgliela tale e quale e farli esultare.

Ma scoprendo che non potevano essere altri ad iscriverti, una mattina, preso da un raptus, in quattro e quattr'otto m'infilai da solo nell'avventura più contraria in assoluto al mio concetto di 'cucina': La ringraziamo per l'interesse al nostro programma, la Sua registrazione è andata a buon fine, riceverà a breve una mail di conferma.

Del resto, con gli anni si cambia e rimanere immuni dai contagi mediatici è veramente difficile, inoltre i giochi mi sono sempre piaciuti e... e...

Certo, farsi piantare in faccia uno di quei riflettori che ti squagliano ogni buon proposito e cucinare a comando quello che vogliono gli altri, non era veramente quello che intendevo quando parlavo di poesia del cibo, ma, ad essere sincero, dentro di me si nascondeva un piccolo sbruffone.

Dopo l'automatica mail di conferma però, per settimane non ebbi alcuna notizia, tanto che mi stavo quasi dimenticando di quell'insana follia.

Fu esattamente un mese dopo, che giunse il responso: mi avevano accettato!

Ma come spesso mi capita dopo lunghe attese, non reagii come si potrebbe immaginare. Lessi con calma le indicazioni, avrei dovuto presentarmi, a distanza di

I GIUSTI INGREDIENTI

quindici giorni dalla comunicazione, alle sette di mattina agli studi televisivi, sarei potuto arrivare la sera prima e pernottare in un residence nelle vicinanze, convenzionato con la trasmissione e se, dopo il provino, mi avessero ritenuto idoneo, le registrazioni dello show sarebbero cominciate subito e andate avanti ad oltranza in una specie di sequestro culinario.

Non una cosa che si possa dire 'per tutti': un buon 70% dei prescelti infatti demorde perché non può assentarsi dal lavoro, un altro 20% non può lasciare la famiglia e solo il restante 10%, fra cui io, decide volontariamente di andare a farsi insultare da impietose giurie in mezzo a fricassee e supplì.

Gli amici che tanto avevano insistito, appena lo seppero cominciarono però a sbeffeggiarmi, "Ah, bravo il nostro Antonio, la cucina è poesia, lentezza, meditazione..." mi dissero facendomi il verso e ricordandomi quanto avessi vituperato le gare in TV, ma poi mi abbracciarono e si impegnarono ad elargire consigli di svariato genere; fu però Giovanna, la tour operator del gruppo, che ebbe l'idea, che posso tranquillamente affermare ad oggi essere stata quella vincente.

"Antò, tu ora hai bisogno delle *signore liguri*", affermazione che sulle prime mi spiazzò un attimo, visto che l'unica donna che avevo avuto, ero riuscito anche a farla scappare. Ma poi si fece capire meglio e mi spiegò che per trovare l'ispirazione e concentrarmi avrei avuto bisogno di un posto lontano dalla folla, in un clima mite, ma che sollecitasse i sensi, perché avrebbe dovuto favorire la mia migliore creatività.

BARBARA GRAMEGNA

Accidenti, mi pareva proprio uno spot promozionale, la odiavo quando faceva così, ma era il suo mestiere e sentivo che lo faceva con affetto.

Alla fine l'ansia da provino si fece strada e la curiosità di sapere di più in merito a questa proposta di Giovanna non mi permisero di resistere troppo, e mi feci dare i particolari riguardo alle *signore*, che, a quanto pare, ero l'unico del gruppo a non conoscere.

Elena mi spiegò con dovizia di particolari che si trattava di sei imprenditrici della Riviera di Ponente, nella zona di Imperia, mentre Mario, il nostro latin lover, scovò in internet una loro foto per farmi subito mettere in modalità 'galanteria massima'; cosa per me sempre un po' difficoltosa, vista la mia ruvidità. Per ultimi giunsero anche i consigli di Sandro, il più appassionato di vini, che si stava già augurando una fornitura di Pigato, e quelli di Andrea, il degustatore di oli, perché fra queste sei splendide Mete di Liguria, così si chiamava il consorzio creato dalle signore, avrei trovato, ne era sicuro, quello che avrebbe conferito la giusta delicatezza alla mia nuova ricetta.

La nota esplicativa della convocazione al casting diceva infatti: Il candidato si presenti con una ricetta semplice, ma originale e con ingredienti tipici della tradizione culinaria italiana.

Fu così quindi che, salutata la combriccola, partii alla volta della Riviera di Ponente, dove ad accogliermi avrei trovato le *signore* e con esse un vero Paradiso per me del tutto sconosciuto: Maria Donata a Valcrosa, Maura a Borgo Muratori, Rosanna ai Freschi, tutte e tre risiedevano nella vallata dianese, caratterizzata da orti,

I GIUSTI INGREDIENTI

vigneti di vermentino e pigato, uliveti, erbe aromatiche; sulle alture di Imperia, avrei invece trovato Lorena al Molino dei Giusi e Tiziana all'Uliveto Saglietto; e nella Valle Impero, Torrerossa, sempre di Lorena, era il regno dell'olio extravergine di oliva taggiasca, quello che non potevo ancora immaginare che sarebbe stato il tocco di classe della mia ricetta.

L'Adagio di Rossella mi avrebbe invece fatto scoprire la Valle Argentina, ad una ventina di chilometri da Imperia, dove il corso del fiume Argentina si snoda fra uliveti e incantevoli borghi, come Badalucco, ricco di storia e interessanti avvicendamenti genovesi, austriaci e francesi, e Triora, conosciuto come il 'paese delle streghe' e inserito nel circuito dei borghi più belli d'Italia. Non ce l'avrei potuta mai fare in sei giorni, ma per questa volta mi sarei dovuto accontentare, del resto era già qualcosa di meraviglioso.

Pensai anche alla casuale combinazione che il numero sei si riproponesse, pure noi eravamo sei amici, un gruppo affiatato, sebbene ognuno di noi tremendamente egocentrico e trovavamo la nostra armonia nelle cene che quasi ogni fine settimana organizzavamo, visto che eravamo tutti più o meno liberi da impegni familiari.

E, a proposito di famiglia, la mia ultima volta in Liguria risaliva a trent'anni prima, a quella vacanza fatta di bagni titubanti, vista la nostra inesperienza, di stradine su e giù per la stretta costa, e di mio fratello che si puliva le mani unte di focaccia sui miei pantaloni. Mio padre ci andava spesso per lavoro e qualche volta chiedeva a nostra madre di raggiungerlo con noi.

BARBARA GRAMEGNA

Quella Liguria di me bambino si fermava però a Genova, pur sapendo dai quaderni delle regioni d'Italia che si estendeva fino al confine con la Francia, da cui invece non ero poi molto lontano. La provincia di Imperia, poco distante dal mare, dove si trovavano le splendide dimore, fra ulivi e profumi di erbe aromatiche, mi era totalmente sconosciuta e mi fece pensare quanto ci avevano visto bene gli Inglesi che l'avevano da sempre scelta come 'buen retiro' per i mesi invernali, così fui felice di conoscerla e addentrarmi fra le stradine che mi conducevano ogni sera in una nuova tenuta a fare conoscenza con le mie incantevoli muse.

Qui trovai anche tutto quello che da sempre mi piace, ma fatico solitamente a godermi: mare, ma non troppo vicino, mi infastidisce tutto quello che vi ruota intorno; pace, una merce rarissima ormai; classe, ma senza sfarzo, una vera rarità; profumi, sono sempre stato molto sensibile agli odori, sia in cucina che addosso alle persone.

Le piante poi qui in Riviera rubano la scena ai fiori e le erbe aromatiche gareggiano in fragranze con gli agrumi, così che qualche idea prese presto forma proprio lì fra testa e palato sin dalla prima sera.

Se all'inizio l'idea di trascorrere ogni notte in un luogo diverso mi mise un po' di tensione, mi resi però conto che era l'unico modo di trovare gli ingredienti per la mia ricetta, che già dai primi istanti avevo sentito sarebbe dovuta essere quella di un dessert, leggero come l'aria che respiravo, fresco come la brezza del mare poco distante, profumato come la malva e la pimpinella, erbe che qui trovavano habitat naturale.

I GIUSTI INGREDIENTI

Nei sei giorni trascorsi fra Diano Marina, Cervo, Imperia e Badalucco, ognuna delle mie ospiti-muse, oltre a vestire i panni dell'anfitrione, raccontandomi con orgoglio della propria terra e della propria idea di ospitalità, mi donò del tutto inconsapevolmente quello di cui avevo bisogno, ispirazione e determinazione.

Qui prese pertanto corpo nella mia mente e vita nelle mie mani la *Mousse di ricotta alle erbe di Liguria con gelatina di Vermentino e fichi,* a causa e per merito della quale mi ritrovo ora a trascorrere le mie notti in uno squallido residence non lontano dall'autostrada con la compagnia del rumore di un motorino di un frigobar classe energetica D in continua ricarica.

Se l'ispirazione dovessi pensare di trovarla qui, credo che la mia avventura sarebbe già finita.

I miei occhi però sono ancora pieni di quelle sei piccole gemme, e nei miei sensi permangono vivide le tracce di ciò che ho provato dormendo nei letti in ferro battuto delle stanze d'epoca dalle mura in pietra e nelle ore trascorse in mezzo ai lussureggianti giardini delle *signore liguri*, il che mi consente di resistere a questo 'sequestro culinario' che continua ormai da quattro settimane.

Perché sono proprio le sei Mete di Liguria ad aver sollecitato i miei sensi, donandomi gli ingredienti giusti per continuare a vincere.



mappa interattiva



"Una camera senza libri è come un corpo senza un'anima."

CICERONE

www.goldenbookhotels.it



Facebook





Pinterest



Scarica App