

"I SANTI". "Chi fa i Santi senza Becco,( pollame), fa un" Natale meschinetto". Tradizione ancor oggi rispettata e festeggiata in famiglia.

"I MORTI". Giorno rigorosamente di magro : "Stoccafisso". Questo piatto è stato anche ripreso dai Trilli con la canzone Stoccafisso e Bacilli. Tradizione che resiste ancora ai giorni nostri. Nell'entroterra del ponente ligure è anche tradizione delle "Trippe Accomodate" che non si capisce perchè vengono considerate un piatto di magro.

Ringraziamo Federica per averci ricordato queste tradizioni che bisognerebbe non abbandonare!

---

Dal sito: [www.veryterrony.cucinastorica.com](http://www.veryterrony.cucinastorica.com), troviamo scritto, da un pizzaiolo Napoletano doc, la vera storia della pizza che così conclude:.....La pizza, che è una focaccia e quindi un pane, deriva evidentemente da prodotti analoghi diffusi sin dall'antichità nelle loro diverse varianti, più o meno appiattite, ai quali venivano aggiunti svariati tipi di condimenti ( vedi anche la focaccia barese, la focaccia genovese e la "PIZZA GENOVESE"),ma non il pomodoro, che solo verso la fine del XV1 secolo cominciò a diffondersi in Europa ed in Italia, importato dall'America meridionale.(Difatti la pizza genovese si chiamava e si chiama tuttora "Sardenaiia" ed era senza pomodoro).

La prima vera unione tra la pasta ed il pomodoro ( accolto all'inizio con diffidenza), avvenne alla metà del settecento nel regno di Napoli.....Ed allora nacque la pizza Napoletana.

---

"CUCULLI", (frisciéu di farina di ceci). Ingredienti: 400gr. di farina di ceci, un cubetto di lievito di birra, un poco di maggiorana trita, olio extravergine di oliva e sale q.b. Diluire la farina con l'acqua necessaria per ottenere una pastella densa e un poco fluida. Aggiungere il lievito e lasciare riposare per qualche ora. Quando l'impasto è lievitato unire la maggiorana, salare e pepare, quindi friggerlo a cucchiaiate in olio caldo. Scolarle bene e servirle. I cuculli, così si chiamano a Genova queste frittelle e quando eravamo bambini, all'uscita da scuola, c'era l'omino che le vendeva per la strada, calde in cartocci di carta come per le caldarroste.

"LAETE DOCE FRITTO" (latte dolce fritto). Ingredienti: 1 litro di latte, 150 gr. di farina, 150 gr. di zucchero, 4 uova sbattute, 2 uova ( solo tuorli, albume facoltativo), 1 scorza di limone, 100 gr. di pane grattugiato, olio d'oliva. Portare ad ebollizione il latte dopo averlo stemperato a poco a poco con la farina. Unire lo zucchero, la scorza di limone (che andremo poi a togliere) e le 4 uova sbattute. A questo punto continuare la cottura, mescolando, a fuoco lento fino ad ottenere una crema consistente. Stendere la crema così ottenuta in un largo piatto unto d'olio e lasciare raffreddare. Una volta che il composto sarà freddo e sodo, tagliatelo a rombi o nella forma che più vi aggrada, passarli nei tuorli d'uovo sbattuti, nel pane grattugiato e friggerli nell'olio caldo. L'ultimo tocco finale è una spolverata di zucchero a velo.

"KASENTA" (ricetta antica del Levante-Sp.) Ingredienti: 200 gr. di farina di mais, 400 gr. di farina di frumento, lievito, olio, sale. Impastare le farine con il lievito, il sale e con l'acqua leggermente tiepida. Far riposare l'impasto al caldo per circa un'ora e mezzo, in modo che lieviti. L'impasto viene quindi steso in modo uniforme e non molto spesso, ritagliando dei dischi di circa 10 cm. di diametro. Bucherellare la superficie di ciascuno di essi con una forchetta e farli friggere uno alla volta in abbondante olio. Servire caldi con formaggetta, possibilmente, tipica di Bonassola.

"FRISCIEU DE RECHEUTTA" (frittelle di ricotta della valle Scrivia.). Si prepara una pastella con farina bianca,( due cucchiaini), due uova, mezzo bicchiere di marsala e zucchero. Tagliare a fette la ricotta, cospargerla di cannella, passarla nella pastella e friggerla.

#### "LE ORIGINI LIGURI DELLA PASTA"

Si discute da anni sul luogo d'origine della pasta in Italia, ma sembra proprio che la nostra regione sia in pole position per aggiudicarsi l'ambito merito. Già negli antichi manoscritti, risalenti al XIV secolo, si parla della -tria genovese pe'nfermi- che altro non sarebbe che un particolare tipo di pasta secca che veniva mangiata cotta nel latte di mandorle e un pizzico di sale. Il nome, come tanti altri nella nostra città, potrebbe essere di derivazione araba. Roberto S. Lopez, studioso di origine genovese, in un suo pezzo pubblicato nel 1983, dal titolo:"Genova scodellò la prima pasta", si esprime in questi termini:" La pasta , che una diffusissima leggenda dura a morire, farebbe venire dalla Cina importata nel 1295.....è comparsa sulle mense italiane almeno un secolo prima." D'altra parte la prima testimonianza scritta arriva proprio da Genova dove, in un contratto risalente al 1244 si parla di pasta liscia ossia secca. Per quanto riguarda la corporazione dei pastai, il più antico statuto risale al 28 maggio ed è genovese; verrà approvato in favore delle corporazioni dei pastillari altrimenti detti fidelari.

Altro documento notarile datato 1279, sempre genovese, parla di una "bariscella plena di macaronis" che tale Ponzio Bastone lasciò come sua eredità.