

Progettazione e  
realizzazione



PROMOZIONE TURISTICA,  
CULTURALE ED ENOGASTRONOMICA

Con il patrocinio



REGIONE  
LIGURIA



PROVINCIA DI GENOVA



COMUNE DI GENOVA

Biblioteca  
Civica  
BERIO

in collaborazione



GRUPPO CITTÀ DI GENOVA  
CULTURA

*Lezione di cultura enogastronomica*



# *Pesci di aprile*

a cura di Maria Cristina Castellani e Virgilio Pronzati

**Sabato 2 aprile 2011 – ore 16.00**

*Sala dei Chierici – Biblioteca Civica Berio - Genova*



**Eventid'Amare** ha realizzato dal 2010, in collaborazione con l'associazione "Gruppo Città di Genova" – Cultura diverse iniziative tra le quali:

1. Corso di cucina ungherese (con Coop Liguria)-Genova – Ipercoop di Bolzaneto l'Aquilone – 15 marzo 2010)
2. Convegno internazionale su enogastronomia ungherese (con Onav e Consolato genovese di Ungheria – Genova – Sala Lignea della Biblioteca Civica Berio -30/04/2010)
3. Convegno "Colori e Sapori di Liguria" (Genova – Sala Lignea della Biblioteca Civica Berio – 19 maggio 2010)
4. Mostra artistica "Colori e Sapori di Liguria" (Genova – Sala espositiva della Biblioteca Civica Berio - dal 19 al 26 maggio 2010)
5. Evento "Incontriamoci alla Fortezza, tra Arte, Storia, Musica e Gastronomia" (Fortezza di Gavi Ligure, 18-19 settembre 2010)
6. Mostra artistica: "Le Sirene, il Mare, il Sogno" (Genova – Fortezza di Gavi Ligure - dal 19 settembre 2010 al 3/12/2010)
7. Evento celebrativo "Geo Chavez, Filippo Cevasco, eroi e pionieri dell'aria" (Genova – Aeroclub di Genova e Teatro della Gioventù– 10 e 11 ottobre 2010)
8. Convegno "Da Pegli a Gibilterra a ....Sirene Spiegate" (Genova – Museo Navale di Pegli - 4/11/2010)
9. Mostra collettiva internazionale: "Le Sirene, il Mare, il Sogno" (Genova – Museo Navale di Pegli - dal 10 al 24/11/2010)
10. Mostra personale di Lucio Nocentini: "Nasce prima l'uovo o la Sirena?" (Genova – Museo Navale di Pegli - dal 10 al 24/11/2010)
11. Concorso artistico "Espressione senza frontiere"(Genova- con A.I.S.F.A.-Sala espositiva della Biblioteca Civica Berio-dall'11 al 16 novembre 2010)
12. Mostra collettiva: Il Volo, il Sogno...(Genova – Sala espositiva della Biblioteca Civica Berio - dal 1 al 16 aprile 2011)

*In copertina da:*

*Lucio Nocentini – "Chi dorme piglia pesci" – olio su tela  
cm 200 x 100 – anno 2010 (per gentile concessione)*

#### **RINGRAZIAMENTI:**

*Claudio Burlando – Presidente della Regione Liguria*

*Alessandro Repetto – Presidente della Provincia di Genova*

*Marta Vincenzi – Sindaca del Comune di Genova*

*Maria Cristina Castellani – Scrittrice ed esperta di comunicazione interculturale*

*Virgilio Pronzati – giornalista ed enogastronomo*

*"Gruppo Città di Genova" – gruppo folclorico*

*Valter Mereta (Presidente) e Fabio Mereta*

*dell'associazione ONLUS "Gruppo Città di Genova"*

*Enrico Merli e Lucio Nocentini - pittori*

*Mario Restano - Responsabile Marketing Latte Tigullio*

*Renato Marrale – Studio Idea di Recco*

*Augusto Roletti – Dirigente dell'assessorato provinciale alla Cultura*

*Mauro Staccioni - Responsabile della stamperia della Provincia di Genova*

*L'U.R.P – Ufficio Relazioni con il Pubblico della Provincia di Genova*

*Patrizia Gaggero (responsabile) Cristina Pierini e Rosanna Bacigalupo dell'Ufficio Comunicazione - Promozione - Eventi Culturali della Biblioteca Civica Berio*

#### **Collaborazioni:**

*sezione Cultura dell'associazione "Gruppo Città di Genova"*

#### **Sponsor:**

**Erga**  **edizioni** [www.erga.it](http://www.erga.it)



*Latte Tigullio – Centro Latte Rapallo*

*Progettazione grafica e stampa: Erga Edizioni – [www.erga.it](http://www.erga.it)  
Ideazione e realizzazione evento: **Pietro Bellantone***

#### **EVENTIDAMARE**

*Salita Superiore S. Rocchino 41/4 - 16122 Genova - cell.:  
3486433510 [www.eventidamare.eu](http://www.eventidamare.eu) - [info@eventidamare.eu](mailto:info@eventidamare.eu)*

#### **GRUPPO CITTÀ DI GENOVA-CULTURA**

*Passo Barnabiti 7/5 16121 Genova  
tel. 010882186 - 3481563966*

*[www.gruppocittadigenova.it](http://www.gruppocittadigenova.it) – [vamereta@tin.it](mailto:vamereta@tin.it)*



PROMOZIONE TURISTICA,  
CULTURALE ED ENOGASTRONOMICA

## *“Va dove ti porta il gusto...”*

*“Il gusto è la capacità di giudicare correttamente ciò che ha sentimento,  
quindi bisogna avere un’anima, per avere gusto”*



*I nostri modelli e stili di vita stereotipati hanno appiattito, quindi annullato, il nostro gusto più originale. Siamo sempre più lontani - infatti - dal concetto greco che “il piacere è ciò che è conforme alla natura”. Il nostro tempo sempre più frenetico riduce i momenti di comunione e convivialità domestica degradando i nostri comportamenti alimentari. L’industria alimentare tiene poco conto delle tradizioni, simboli di creatività e fantasia, e di una società multiculturale dalle diverse identità alimentari. Gli odierni e rigorosi canoni estetici hanno permesso purtroppo lo sviluppo di una nuova religione laica del benessere, la quale predica uno stato di magrezza e forma fisica e promette*

*di scongiurare le malattie e raggiungere la felicità... provocando per contro significativi effetti a livello psicologico e sociale nelle persone.*

*Il recupero di una buona cucina comporta il riavvicinamento dell’uomo al piacere di mangiare con la totalità del suo essere rendendo partecipi tutti i suoi organi: cervello, occhi, stomaco e sentimenti, coinvolgendo quindi sensi e corporalità.*

*A questa finalità si ispirano gli incontri di divulgazione enogastronomica proposti dalla nostra Associazione, che si avvalgono del prezioso contributo dei più autorevoli esperti del settore.*

***Dietro le cose buone che si realizzano c’è sempre un sogno che le ispira***

PIETRO BELLANTONE  
PR di EventidAmare

*EventidAmare – Salita Superiore S. Rocchino 41/4 - 16122 Genova - cell.: 3486433510  
www.eventidamare.eu - e-mail: info@eventidamare.eu*

# *Pesci non solo d'aprile: dal “pallone” alla “brandade”*



*Il primo di aprile ha la forma di un pesce. Tanto per ridere. Come scherzo. Ma i due pesci di cui parleremo non sono tanto per scherzare. Sono due signori pesci e li citeremo in due versioni particolari che possono anche sembrare scherzose ma sono due icone di modi di vivere e “storie” che si intrecciano. Come si intrecciano le nostre vite.*

Che le acciughe facciano il pallone lo dice una famosa canzone di De Andrè ma lo dicevano i vecchi pescatori liguri e lo sapevano i ragazzini che con secchi e reti improvvisate le pescavano. E l'acciuga rappresentava una vera e propria risorsa. Da noi, come in Piemonte, come viene ricordato da Nico Orengo nella bella storia “Il salto dell'acciuga”. Le acciughe sotto sale, infatti, appartengono, da sempre, alla storia ligure e anche un po' a quella del Piemonte. Era il metodo di conservazione più utilizzato e un'acciuga gustosa era gradita per insaporire tutto...

Addirittura, insieme all'olio e all'aglio, i piemontesi ne hanno fatto un intingolo sublime, nel quale intingere, come dice la giusta definizione (non è una salsa, è una *bagna*), sontuosamente, le verdure fresche, sotto forma di *bagna caouda*. Una piccola fonte di calore, in mezzo alla tavola, per mangiare e bere in una allegra brigata. Come simbolo di convivialità. Come messaggio che il bello e il buono non hanno confini. Nel mese di maggio e di giugno chi va a pesca di acciughe parte la sera, verso le sette. Si sta in mare, nella magica atmosfera delle notti di primavera prima del solstizio d'estate, quando fa già caldo, ma il vento di terra canta ancora canzoni che sanno di fiori e di prati umidi... Le acciughe passano in banchi e vengono attirate dalla luce delle lampare che penetra nelle viscere del mare. È il momento che precede la fine dei pesciolini, ma è quasi una trasfigurazione: le acciughe diventano luminose e scintillano come stelle. Ho celebrato le “nostre acciughe” perché il mare di Liguria conferisce un sapore delicato ed equilibrato, legato al suo particolare grado di salinità. Le

acciuغه ci raccontano altre storie perché alla cultura dell'acciuga è legata quella del sale (la Via del Sale) e alla loro conservazione immediata quella del ghiaccio e della neve, con storie che sanno di scambi e commerci e neviere e sentieri impervi sul monte. Ugualmente interessante è un altro pesce non solo d'aprile e altrettanto interessante è la sua storia. Parlo dello stoccafisso trattato a *brandacujun*. Il che ci riporta allo scherzo. Ma non era uno scherzo partire alla pesca dei merluzzi per i pescatori che andavano a Terranova, partendo dalle coste bretoni. E non era uno scherzo per i genovesi acquistarlo a bastimenti interi perché lo stoccafisso rappresentava un elemento importante nella nutrizione. Storie di commerci e pirati. Di scambi di merci, che forse spiegherebbero la fama di spilorceria dei genovesi. E lo stesso stoccafisso nel Ponente ligure subiva un trattamento particolare... con un nome da primo di aprile...

Se non avete mai assaggiato il *brandacujun*, ora è il momento di farlo. Nel Ponente ligure la storia dello *stocche* trattato in modo che diventi uno squisito amalgama di pesce, patate, olio e aglio richiama altre vicende, legate ai commerci ed agli scambi, più lontane questa volta della Via del Sale... e un'allusione - poco virtuale - al movimento che veniva fatto dagli uomini di mare (e di terra) per "brandare" (scuotendo la pentola con il coperchio dove erano stati immessi gli ingredienti) lo stocche. Ma la pentola, tenuta sulle ginocchia, subiva un'accelerazione di moto che non "brandava" solo il pesce, le patate, l'olio e l'aglio e gli altri componenti minori che danno all'impasto un sapore squisito. Vi lascio immaginare (visto che sono una signora) altre conseguenze della *brandade* (uso il nome francese anche se la *brandade de morue* dei cugini oltre Ventimiglia è un po' diversa)...

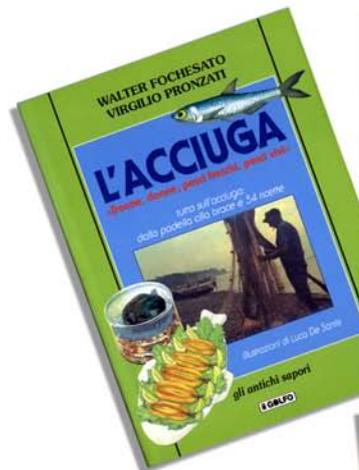
Ma non è un pesce d'aprile: è un cibo squisito, la cui rievocazione sa di mari lontani, dei *pecheurs d'Islande*, degli ulivi dell'imperiese, del loro ottimo olio, dell'aglio di Vessalico, delle patate della montagna...

Vedete che avevo ragione all'inizio a dire che le storie si intrecciano? E che la nostra vita è un unico continuo tributo al contatto nel passato, nel presente e nel futuro?

MARIA CRISTINA CASTELLANI  
Esperta di comunicazione e di intercultura

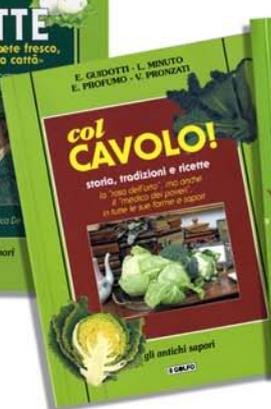


Enrico Merli, "Il Pescatore di sogni", olio su tela, cm 60 x 70, 2010



## Virgilio Pronzati

Giornalista specializzato in enogastronomia e docente della stessa materia in diversi Istituti Professionali di Stato della Liguria. Nato a Genova, dove lavora, da anni si interessa del pianeta vino: prima come Delegato regionale dell'AIS, poi dell'ONAV. Fa parte della Commissione di Assaggio dei vini Doc "Golfo del Tigullio" e "Valpolcevera" nonché della Commissione Nazionale dei Docg. Socio fondatore della Delegazione Ligure del "Conservatorio delle Cucine Mediterranee". Consulente - CTU - del Tribunale di Genova. Autore e coautore di vari libri a carattere enogastronomico.



# Il gruppo folclorico “Città di Genova”

[www.gruppo-folcloricocittadigenova.it](http://www.gruppo-folcloricocittadigenova.it)



Il gruppo folclorico “Città di Genova”, nato nel lontano 1912, svolge un’intensa attività in Italia ed all’estero, facendo rivivere lo spirito e la tradizione di un popolo che ha antichissime origini e riscuotendo ovunque affermazioni,

consensi ed applausi; è apparso in numerose trasmissioni televisive, italiane ed estere, ed ha ricevuto riconoscimenti ambiti.

Il Gruppo, che ripropone i canti e le danze popolari della vecchia Genova, veste i costumi tradizionali della Città (e del suo immediato entroterra), risalenti al XVII - XVIII sec. Le danze, anch’esse dello stesso periodo, sono state in parte tramandate ed in parte riesumate sulla base di studi di archivio e ricerche dirette condotte nei loro luoghi di origine.



I canti sono invece rielaborazioni di vecchie filastrocche o motivi popolari, di cui restano purtroppo pochi versi o qualche ritornello; su queste basi sono stati ricomposti alcuni vecchi “Trallalleri” (tipico canto corale ligure in cui le voci imitano gli strumenti). Il gruppo presenta inoltre le conosciutissime canzoni dialettali del primo novecento *divenute ormai il simbolo della Genova di un tempo.*

[info@gruppo-folcloricocittadigenova.it](mailto:info@gruppo-folcloricocittadigenova.it)



Progettazione e  
realizzazione



PROMOZIONE TURISTICA,  
CULTURALE ED ENOGASTRONOMICA

# Lezione di cultura enogastronomica *Pesci di aprile*



in collaborazione



GRUPPO CITTÀ DI GENOVA  
CULTURA

## SABATO 2 APRILE 2011

*Sala dei Chierici – Biblioteca Civica Berio - Via del Seminario - Genova*

### PROGRAMMA

- ore 16.00* Presentazione degli eventi a cura degli organizzatori: **Pietro Bellantone**, per le associazioni *EventidAmare* e “Gruppo Città di Genova”.
- ore 16.15* “Pesci non solo d’aprile” – a cura di **Maria Cristina CASTELLANI**, scrittrice ed esperta di comunicazione interculturale.
- ore 16.45* **Piatti e vini stagionali: Ortaggi, pesci e vini** – a cura di **Virgilio PRONZATI** - giornalista ed enogastronomo.
- ore 17.15* Esibizione del gruppo folclorico “**GRUPPO CITTÀ DI GENOVA**” con la riproposizione di canti in tema e danze popolari della vecchia Genova, con costumi tradizionali della Superba.
- ore 17.45* Rinfresco con prodotti liguri della **Latte Tigullio**.
- ore 18.30* Conclusione dei lavori

**L'ingresso è libero sino ad esaurimento dei posti disponibili**

*Il rinfresco si terrà nella Sala espositiva della Biblioteca Civica Berio. Sarà così anche possibile visitare la mostra artistica collettiva “Il Volo, il Sogno...”, organizzata dalla nostra associazione, alla quale partecipano gli artisti:*

*Giuliana Petrolini Arcella, Vittoria Mazzoni, Gianni Carrea, Leonardo Alberto Caruso, Fausto Danielli, Stefano Finauri, Enrico Merli e Lucio Nocentini*