

Cibo e parole dell'identità livornese

Questo non è un semplice libro di ricette, sebbene raccolga alcuni piatti tipici della nostra tradizione culinaria. Non è «solo» un libro di ricette, almeno. È una specie di piccolo scrigno che racchiude un po' della storia della nostra città, pezzi di memoria, di sapori, di tramonti.

Piacerà senz'altro ai livornesi, perché ne fotografa l'identità, ma anche a chi livornese non è e che, in tempi di Master Chef e alta cucina gourmet, non disdegnerà di lasciarsi sorprendere da ricette antiche e gustose come quelle che vengono qui proposte.

Aldo Santini, scrittore e giornalista livornese, una delle migliori penne enogastronomiche, insignito anche della Livornina d'oro, parlava della cucina tradizionale di Livorno come «rissosa e popolareasca», perché riflesso di quel carattere ruvido e sguaiato della povera gente della città arrivata da varie terre del Mediterraneo, in fuga dalla legge o dalle persecuzioni religiose. Di quella cucina, caratterizzata da tanti piatti «minori», consumati un tempo dalle file più povere della popolazione – molti dei quali a base di pesce, ma non solo – risuonano in queste pagine tutta l'eco e la poesia. Le stesse che corrono negli aneddoti, nei ricordi e nelle scene di vita con cui l'autore fa precedere ogni piatto e che, come fili d'una stessa trama, intrecciano un lessico familiare unico e irripetibile, fatto di espressioni, formulari il cui significato può forse rimanere oscuro al di fuori dei nostri confini, ma che assume invece per noi un senso immediato e riconoscibile, proprio come accade in una grande famiglia.

Ancora oggi, sebbene i nostri modi di comunicare siano tanto cambiati, queste espressioni mantengono un profondo senso nostalgico perché rappresentano il nostro sentire più intimo, la nostra identità, le nostre origini o, più semplicemente, la nostra «casa».

Filippo Nogarín
Sindaco di Livorno