

Sulla strada

Ognuno ha la focaccia che si merita

FABIO FAZIO

La focaccia ha un valore proustiano per noi liguri. Da quando abito a Milano la mangio solo se me la portano gli amici. In questo campo sono un vero no global: nel senso che la focaccia va mangiata solo in Liguria, oppure se dalla Liguria arriva. Che volete, mi ricorda l'infanzia, ha il sapore di casa, tagliata a quadretti nel cestino del pane, mangiata a colazione, a pranzo, a merenda, a cena — anche se sono nato a Savona dove invece si fa la farinata. Chiaro, con lei ciascuno ha il suo rapporto, ma l'importante è che sia autentica.

La focaccia va comprata al mattino, possibilmente in Vespa. Eva mangiata subito, appena usciti dal forno. E non c'è forno ligure che non la faccia, neppure nei paesi più piccoli. Nei carrugi puoi sentirne il profumo, basta seguirlo per trovare il forno. A Recco si prepara quella famosa al formaggio, la fanno solo lì, e consiglio vivamente di assaggiarla

da Vittorio: la sua è davvero la più buona del mondo, se ne è occupato persino il critico gastronomico di Vogue America. E lo capisco: è unica.

Del resto ogni ligure pensa che la sua sia la focaccia più buona e saprebbe indicarti il forno giusto in cui comprarla. Io dico che ognuno ha la focaccia che si merita. Succede un po' come con il gelato, ognuno ha la *sua* di gelateria, e poi c'è chi ama il gusto classico e chi invece si avventura. Ma qui il discrimine diventa invalicabile. Per me la focaccia è rigorosamente bianca, e va mangiata da sola. So che qualcuno la condisce o ci mette sopra una fetta di prosciutto, ma queste sono aberrazioni — così come non trovo accettabili quelle con le olive: ma siamo matti? La variante con le cipolle la tollero appena.

(Testo raccolto da Silvia Fumarola)