

Lo spezzatino di Liceto dal 1900 ad oggi...

Scritto da Carlo

Giovedì 30 Agosto 2012 15:23

Un altro articolo del Secolo XIX con notizie tratte dal libro dei conti di Pietro Minuccio, "Pedritto", storico sparatore del Quartiere Liceto agli inizi del 1900, riguardante il celeberrimo spezzatino del pranzo di ringraziamento!

LO TESTIMONIEREBBE UN REGISTRO DEI CONTI RISALENTE AI PRIMI DEL SECOLO SCORSO

Ora la golosa Recco si scopre patria anche dello spezzatino

Nel quartiere Liceto è da sempre il piatto forte dei festeggiamenti che seguono la messa di ringraziamento dopo i fuochi

RECCO. Focaccia col formaggio? Troffie al pesto? Pansotti alla salsa di noci? Per chi non lo sapesse anche lo spezzatino di carne affonda le sue radici gastronomiche a Recco. A confermarlo è un antico documento, anzi un'antico registro dei conti, ritrovato negli archivi del Quartiere Liceto, uno dei sette rioni cittadini dell'8 Settembre, che non a caso ha proposto molto spesso lo spezzatino nel menù offerto dallo stand gastronomico allestito per la festa.

«Lo spezzatino di carne è un piatto che a Recco ha ancora un buon ricordo ed una seria tradizione ultracentenaria che rientra ancor oggi negli usi annuali del Quartiere di Liceto – raccontano Sandro Pellegrini e Carlo Guglieri, autori della “scoperta” – abbiamo letto nei vecchi registri delle spese di quel Quartiere, riferiti ai primi anni del '900, una voce di spesa ripetuta tutti gli anni, accanto a quella della polvere da sparo per i mortaretti ed a quella dei fuochi d'artificio. Una voce che suona “carne” seguita da una altrettanto esplicita che suona “vino”. Dunque due degli ingredienti quel che ci vuole per fare lo spezzatino. E' una delle spese che non mancano mai negli annali del quartiere».

Quella carne, non a caso, si continua a comperare anche ai giorni nostri. La preparazione è quella classica: tocchi di carne di bue, di vitello o di maiale, da cui il nome di spezzatino, che si può rifinire in vari modi; in maniera classica con le patate e la salsa di pomodoro, ma anche con i piselli, i fagioli, le cipolline, i peperoni, macchiati o meno dal pomodoro. Un piatto universalmente noto sulle mense di tutta Italia ed universalmente apprezzato il cui uso pare ristretto oggi all'interno delle sole mura domestiche. Quelli di Liceto cuociono tutto in un sugo denso cui si aggiungono delle patate che lo addensano ancor di più e che costituisce il piatto forte della cena per i festeggiamenti che il Quartiere fa dopo la messa di ringraziamento del giorno che segue la festa, per tenere uniti quanti hanno collaborato alla buona riuscita degli sforzi per una bella sparata e dei magnifici fuochi d'artificio in onore della Madonna patrona. Nel libro dei record gastronomici della città rivierasca si può con buona ragione aggiungere uno spezzatino lungo più di un secolo, fatto in grandi quantità dal Quartiere di Liceto.

E. M.