

L'EVENTO ALLA MANUELINA

A Folco Portinari filosofo e gourmet il premio letterario “Rebora” di Recco

Riconoscimenti in memoria del “Professore” a Campanini (autori) e Liguoro (emergenti)

RECCO. Buona tavola e cultura, ricerca scientifica e cucina materiale. Tutti elementi perfettamente incarnati da Giovanni Rebora, il “professore” per antonomasia alla cui memoria è dedicato l’omonimo premio letterario, e da Folco Portinari, filosofo, gourmet, protagonista della vita culturale italiana del dopoguerra, cui è andato il premio alla carriera. L’evento cultural gastronomico è andato in scena domenica sera alla Manuelina, sponsor ufficiale del premio e location amatissima da Rebora.

Alla presenza di Federico Rebora, figlio del compianto “prof”, di Paolo Lingua, presidente della giuria, e di Gianluca Buccilli, assessore recchese, la serata finale del premio ha visto anche l’assegnazione ad Antonella Campanini del premio sezione autori con “Dalla tavola alla cucina. Scrittori e cibo nel Medioevo italiano”

(Carocci Editore). Per il testo - secondo le motivazioni del verdetto - «originalità e pregio derivano dai particolari piani di lettura adottati. La prima prospettiva inusuale del testo è quella del salmone, che risale dal momento conviviale all’invenzione avvenuta cucinando - attività umana per eccellenza - che ne è il presupposto. Nel canto opposto troviamo le leggi suntuarie che, ponendo un limite a certe categorie di spesa, mirano a reprimere forme di ostentazione, come i banchetti; o le prediche ardenti di un Savonarola, che intravede nel godimento di gola l’anticamera di tutti i peccati capitali».

Per la sezione emergenti il primo premio è andato a Dario Liguoro, con la tesi di laurea intitolata “L’allevamento ittico medievale”. Quello di valorizzare i giovani impegnati nella



Folco Portinari (a sinistra) premiato

ricerca è uno degli obiettivi di Federico Rebora. Altro fine, anch’esso traguardato, era la produzione di un vino dedicato a suo padre: quello che oggi è conosciuto come Barbera “Il Professore”, prodotto dall’Azienda Agricola Franco Roero, degustato durante la serata. Tutti i vincitori hanno poi ricevuto, come da tradizione, un “testo” in rame (la tipica teglia nella quale si usa cuocere la focaccia col formaggio di Recco) con incise le motivazioni del premio. Un oggetto scelto non a caso: in questo modo infatti, attraverso un simpatico gioco di parole, si ricorda non solo la teglia legata alla tradizione culinaria genovese, ma anche il “testo” letterario. La famiglia Carbone, titolare del ristorante, ha voluto coinvolgere i propri ospiti in una serata che ha visto celebrare la civiltà della tavola.

E.M.

