

a guardare il tramonto, quando si tornava d. Allassio. All'epoca non c'era proprio nulla, se non il panorama che in certe ore della giornata e della notte, fra mare, isola e colori, è mozzafiato.

L'incanto dura ancora, visto che l'appuntamento del popolo della notte, quest'anno più tranquillo e meno turbolento che in passato, è proprio al Joy per veder spuntare l'alba.

Prima dell'arrivo dei due milanesi, al suo posto c'era un piccolo ristorante.

Ora, alla costruzione lunga e bassa n'è stata aggiunta un'altra, con ampie vetrate, come bar.

Il bisogno di qualche aggiustamento. Gli ombrelloni sono a pagoda, i tavoli coperti da stuoie di juta, le poltrone in vimini. La musica, altro elemento che si nota subito, è un flusso continuo di acid jazz mixata ad house: esotica anche questa scelta, infatti è una colonna sonora studiata dai d. j. Del parigino ed esclusivo Buddha Bar.

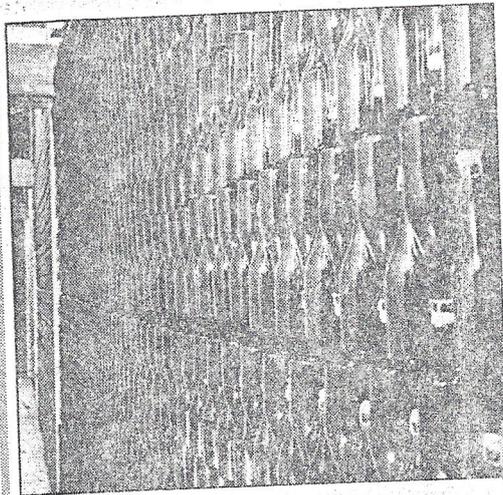
Le colazioni, per chi è ancora in grado di connettere dopo una notte insonne, è a base di "sardenaira" ligure (la pizza fredda con acciughe e olive) e focaccia alla genovese.

Difficili da trovare sia a Bali che ai Caraibi.

R. T. Un suggestivo



L'APPUNTAMENTO



"Bancarelvino": a Mulazzo il primo spumante della I

Nasce a Mulazzo il primo spumante di Lunigiana. Le "bollicine" apriranno domenica 20 agosto alle 11, nel centro malaspino (la settima edizione del "Bancarelvino". Il borgo lunigianese è la sede del frequentatissimo premio agostano dedicato al vino.

Interessante per la tipica struttura medioevale il piccolo storico paese è sede di un importante centro studi dedicati al marchese Alessandro Malaspina (appartenente alla casata detta dello spino secco), che vi nacque.

Il celebre circumnavigatore per essere allevato a corte e con la sponsorizzazione del re Carlo III (dal 1789 al 1799).

Ebbene il primo spumante giana porterà proprio il suo nome voluto così il sindaco-marinese Mulazzo Roberto Malaspina evince dal cognome, suo discendente. Era un sogno che nel cassetto da tempo e l'opera arrivata al termine rappresenta un grosso traguardo. Il lunigianese ha oggi un contest stromonomico molto interessante.

MONEGLIA

L'ensemble San Felice in concerto ai "Disciplinanti"

Il culto di Maria tra monastero e corte, questa sera alle 21.15 a Moneglia: lo splendido Oratorio dei Disciplinanti ospiterà l'ensemble fiorentino "San Felice" diretto da Federico Bardazzi in un interessante concerto, organizzato dall'Associazione Felice Romani e titolato "Nigra sum sed formosa" (ingresso, 12.000 lire).

Si tratta delle lodi mariane tratte dall'Ufficio Gregoriano "Cantigas de Santa Maria" del Rey de Castilla y Leon Alfonso X "El Sabio" del tredicesimo secolo. Repertorio di raro ascolto e di straordinario fascino - nell'arrangiamento a cura di Fabio Trinconi - eseguito dai nove cantanti e sette strumentisti dell'Ensemble. Gruppo che utilizza strumenti antichi quali l'arpa gotica, la ciaramella e la viella.

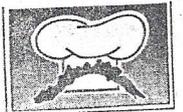
Il programma, che nel prossimo settembre verrà inciso per la casa discografica "Bongiovanni" dopo una tournée dell'ensemble in Svizzera e Germania, sarà diretto da uno degli specialisti italiani più accreditati nell'esecuzione filologica del repertorio sacro antico.

Infatti Federico Bardazzi, violoncellista e direttore d'orchestra già allievo di Myung Khun Chung, si è da tempo dedicato - insieme alla Accademia "San Felice", da lui fondata nel 1991 a Firenze e a Londra - al repertorio dal Medioevo al Seicento, presentando in numerosi festival in Italia e in Europa pagine sacre raramente eseguite.

Numerose le incisioni discografiche del gruppo diretto da Bardazzi: a giorni uscirà per la "Planet Sound" un CD interamente bachiano.

G.D.M.

LIGURIA
in padella



GABRIELLA MULLI

Tutti i segreti e il fascino di un bel piatto di stoccafisso

Basta dire stoccafisso e viene in mente il "branda cujan", tipico piatto ponentino dal gusto inimitabile, inventato fra Oneglia e Sanremo. Che fa discutere sulla derivazione della parola composta (inequivocabilmente legata agli attributi maschili), ma che si porta dietro racconti diversi nel retroterra di una cucina di bordo. Lo "stocchefisso" era un po' il cibo da trasporto facile.

Sposato con cipolle, patate, cipolle, aglio - tutti elementi da "lungo viaggio" - non importa se deriva da branda (schiaccia) o da brend (acquavite), si sa che il risultato è stupendo e va fatto conoscere, diffuso, insegnato alle giovani generazioni.

Lo stoccafisso, notoriamente, non è gradito per il forte afrore che emana. Molte donne si rifiutano di prepararlo. Lo acquistano le nonne (le meno eroiche già bagnate) e lo preparano loro con i bacilli (fave), in agrodolce, in burrida, ripieno, in frittella, in

tocco per le gaperoni, in guazzo, accomodato.

Evviva dunque conservato senza tempo forniva i mastri a tutti così lontani dal mare.

La ricetta più che alle acciughe e tiepido. 500g (ammollato), cipolle, patate, cipolle, un bicchiere di frantoio, venti g di due spicchi d'aglio, un bicchiere di vino bianco.

Questo caso offende la gentilezza alla cui tanto lo stoccafisso salate formano la sapidità parecchi.

Ne riferisce Mondani nel libro "Liguria contata" (Ideale più armonica? olive", tratta di cucina di Genova di Aidano Schiavoni Mondani Editore).

16 SETTEMBRE XIX

18/8/2000