

# DICI RECCO PENSI FOCACCIA

I SEGRETI DELLA *FUGASSA* CON IL FORMAGGIO PIÙ BUONA DEL MONDO CE LI SIAMO FATTI DIRE DA BIAGIO, UNA VERA ISTITUZIONE IN MATERIA. POI DAL SUO CHIOSCO SIAMO PARTITI PER LA PIÙ CLASSICA DELLE GITE FUORI PORTA GENOVESI: IL MONTE FASCE

di Davide Marelli, foto di Luca Ghigliano

**L**a focaccia di Recco non ha il lievito nell'impasto. Questa è la prima considerazione da fare se si vuole parlarne. Il nome focaccia può trarre in inganno, la vicina focaccia genovese, di simile ha solo il nome, nell'aspetto, nel gusto e nella consistenza non s'azzeccano nulla l'una con l'altra. A Recco si produce una sfoglia sottilissima, come una crêpe, che viene farcita col formaggio e rivestita, volendo, da un altro strato di sfoglia ancora più sottile, poi via in forno a 300 gradi per pochi minuti.

È da Recco che parte il nostro itinerario moto-gastronomico e il suo prodotto tipico, la focaccia con il formaggio, rappresenta il terzo capitolo della nostra saga "Street & Food", che ha visto come protagonisti piadina (RN) e prosciutto Saint Marcel (AO). Questa è la volta della Liguria, una terra di cui si finisce sempre per parlare trattando di moto e di strade, per il suo felice mix di macchia, boschi, curve, borghi, affacci sul mare e monti, nel raggio di pochissimi chilometri.

Il suo territorio è la schiena di un drago che ha da un lato il mare, dall'altro un altro mare, piatto, la Pianura Padana e, sulla schiena, la dorsale appenninica, per la gioia di chi guida (moto, bici, auto).

## LA SALITA AL MONTE FASCE

Abbiamo trovato una perfetta base per il nostro giro nel Rifugio ribattezzato "Il Rifuscio", a Uscio, a 8 km da Recco, in collina, in direzione di una delle più belle e panoramiche strade liguri a meno di due ore da Milano, la SP67 del monte Fasce. Il B&B ha una gestione familiare, anzi una gestione monoperso-

nale: Sonia, milanese di nascita, ligure d'adozione, è la padrona di casa ed è come a casa che ti fa sentire ([www.rifugiouscio.com](http://www.rifugiouscio.com)). È anche disponibilissima a guidarvi lungo i sentieri dell'alta via dei Monti liguri, di cui il rifugio è Gite d'Etape. Si può partire dal paese di Uscio, a 370 metri di altitudine, raggiungere la vetta del Monte Fasce (832 m) e scendere a Genova nel quartiere di Apparizione (i nomi delle località in Italia non smettono mai di stupire e affascinare!) in soli 20 km. La vetta del monte (purtroppo ricoperta da antenne) è a soli 3 chilometri dal mare e, in una giornata limpida, permette di vedere

Corsica, isola d'Elba, Monviso e Monte Rosa, nonché un colpo d'occhio sulla città di Genova. Vieni voglia di piantar la tenda e passarci la notte, al fresco. Vale la pena anche una sosta alla Trattoria Cornua, un posto fermo agli Anni 70 (abbiamo parcheggiato la moto accanto ad una Fiat 127!!), anche questo a gestione familiare ed aperto solo a pranzo. Vi si possono assaggiare le lasagne al pesto in un tipico locale per locali, zero fronzoli e una bella vista sull'entroterra (senza sito web, tel. 0185/94049).





**COTTA E MANGIATA:**  
LA FOCACCIA  
ADDENTATA DAL  
NOSTRO MARELLI, È  
STATA SFORNATA DA  
BAGIO POCHI SECONDI  
PRIMA DELLO SCATTO.  
SOTTO, PROVE DI  
FOCACCIA D'ASPORTO  
SU BMW R1200 GS.





**SCORCI DALLA RIVIERA**

SOPRA, L'IMBARCADERO DI RECCO. DI FRONTE ALLA SPIAGGIA SI PRENDE IL BATTELLO PER RAGGIUNGERE LA BAIА DI SAN FRUTTUOSO.



**LE "ALTRE" CINQUETERRE**

IL GOLFO PARADISO VA DA GENOVA A CAMOGLI E CONTIENE CINQUE BORGHI AFFASCINANTI, QUI SIAMO SU UNA SALITA NEL CENTRO DI SORI. LE ALTRE "TERRE" SONO SORI, PIEVE LIGURE, RECCO E CAMOGLI. SOPRA, IL CLASSICO PIATTO DI TROFIE AL PESTO.

Da Genova facendosi poca Aurelia SS1 si raggiunge Recco velocemente. Qui Biagio fa la focaccia da 50 anni, è un istituzione e la sua "Baracchetta" ([www.labaracchetta.com](http://www.labaracchetta.com)) è un bel posto per pranzare.

## GITA A SAN FRUTTUOSO

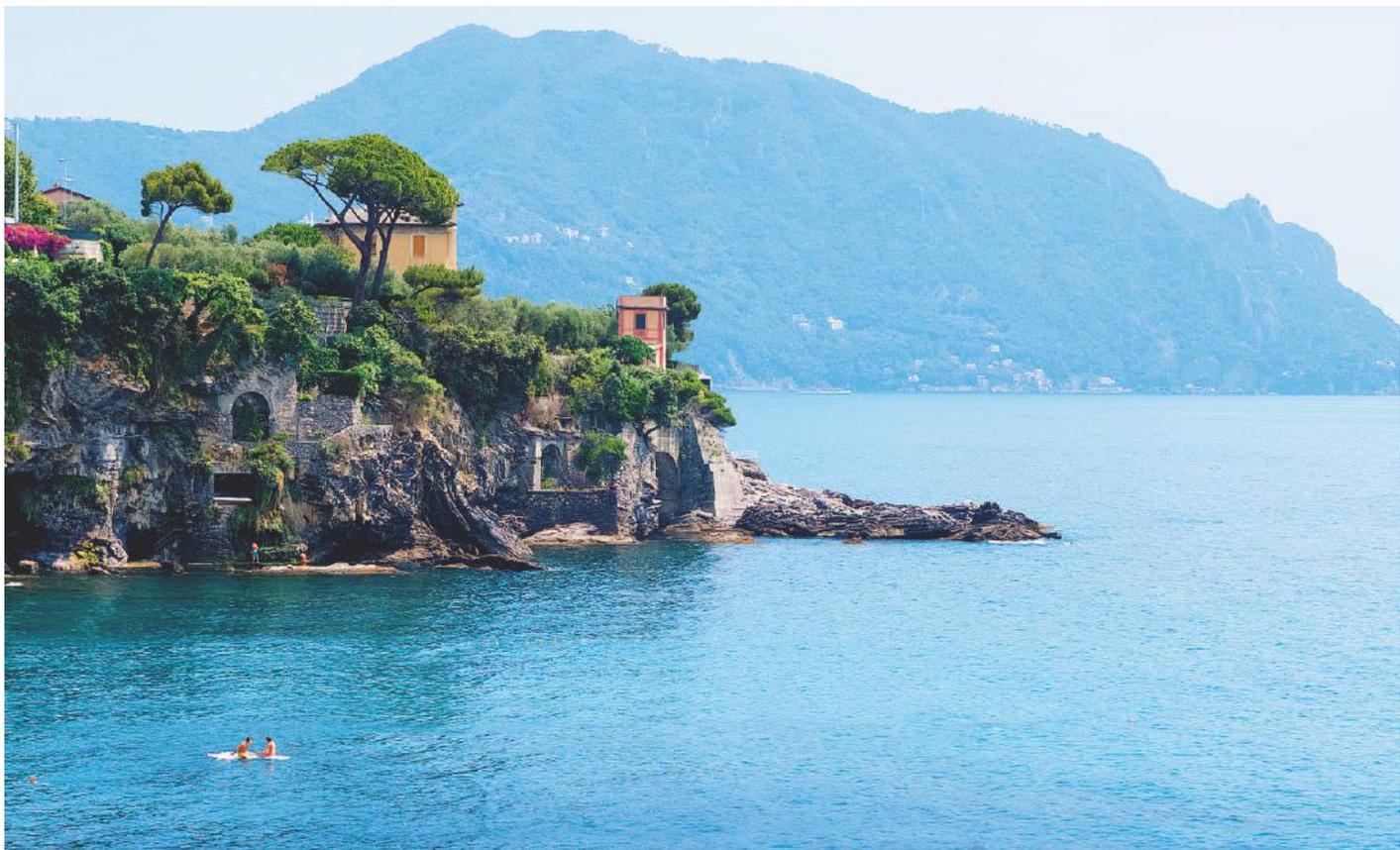
Il chiosco si trova a Recco sul mare, nel Golfo Paradiso, Caraibi domestici al profumo di basilico, meno trendy del golfo del Tigullio che comprende località con nomi famosi come Santa Margherita o Portofino, ma altrettanto generoso di scorci interessanti e borghi meravigliosi (cinque come le Terre in provincia di La Spezia): Bogliasco, Pieve ligure, Sori, Recco e Camogli proprio. qui ci si può imbarcare per il parco di Portofino e la remota spiaggia di San Fruttuoso. Quest'ultima può essere un ottimo spunto per una gita ma, purtroppo, senza moto. Il battello impiega circa un ora da Recco per raggiungerla, altrimenti ci si può arrivare per il sentiero che scende ripido dal Monte di Portofino, nell'omonimo parco. Sulla spiaggia incombe la nota abbazia, magico edificio che ha compiuto recentemente 1.000 anni di età e che dal 1983 fa parte dei beni architettonici del FAI (Fondo per l'Ambiente Italiano). Dove c'è sacro c'è spesso anche profano, cibo in questo caso: accanto alle mura dell'Abbazia trovano posto due ristoranti che, pur essendo incastonati in un luogo tanto speciale, conservano la genuinità delle semplici tavole liguri. Henrik Claesson, il giovane chef, svedese immigrato a Camogli, ci mostra orgoglioso la cucina del ristorante "La Marina" (senza sito web, tel. 0185/772495) e la carrucola che cala il cesto fuori dalla finestra a servire i piatti ai clienti in veranda (la cucina sta almeno 5 metri più sopra). Scopriamo che tutta la brigata (come viene chiamato il team di lavoro delle cucine professionali) viene al lavoro ogni mattina in gommone, da Camogli, un itinerario casa-lavoro piacevole... meglio che stare in coda in auto in tangenziale a Milano. La vista dalla finestra carrucolata allietta le frenetiche ore di lavoro gastronomico. L'altro ristorante è "Da Giovanni", ha una terrazza panoramissima e, come il concorrente, offre specialità di pesce oltre che la focaccia col formaggio (Da Giovanni, tel. 0185/770047). Ma gli chef dei due ristoranti hanno tutta l'aria di essere amici, anzi, era abitudine che uno bevesse il caffè al bar del vicino. La baia di San Fruttuoso è anche sede della forse più famosa destinazione subacquea del Mediterraneo, Il Cristo degli Abissi, una statua posta a 15 metri di profondità. Prima

## RICETTE

### L'IMPASTO DI BIAGIO

La focaccia è composta da un impasto semplice formato da farina di grano tenero 00 rinforzata, sale e acqua. Lavorato l'impasto lo si fa riposare per almeno 30 minuti. Caratteristica importante è la stesura della massa che deve produrre uno strato sottilissimo, inferiore al millimetro, si usa stendere questa specie di tessuto alimentare su un disco in legno senza bordi, cosparso da farina di mais (polenta) un vero segreto rivelatoci dallo chef Biagio. Si appoggia quindi il formaggio, tipo crescenza, (un formaggio che non contenga troppa acqua e non acido) sotto forma di piccole noci disposte a distanza regolare e si ricopre con un velo di impasto identico a quello inferiore. Tagliata con una spatola l'eccedenza sbordante, si saldano i due strati con piccole pieghe e pressione delle dita; si aggiunge olio extra vergine d'olive liguri e si inforna facendo scivolare la focaccia sul disco di legno aiutati dalla farina di mais. Poi, forno caldo a circa 270 gradi. Per la cottura sono necessari non più di 5/6 minuti.





**ECCELLENZE LIGURI**  
IN ALTO, LA BAIJA DI SORI, BELLISSIMO BORGO A POCCHI CHILOMETRI DA GENOVA. SOPRA, A SINISTRA, SOSTA ALLA PANORAMICA CAPPELLA POSTA AL KM 6, LUNGO LA SP67 DEL MONTE FASCE. A DESTRA, BREVE ESCURSIONE IN FUORISTRADA SUI PRATONI ATTORNO LA SP67. DI FIANCO, SOSTA PER AGGIUNGERE UNO STRATO ALL' ABBIGLIAMENTO "DA MARE", SULLO SFONDO LA VETTA DEL FASCE 833 m.

**RAGGIUNGIAMO GENOVA IN SOLI 20 KM DA USCIO,  
LUNGO UNA STRADA PANORAMICA "ALPINA"**

di rivestirsi da bravi motociclisti, si riconquista terra a Recco, dove ci lascia il battello, e si cena dove eravamo partiti, alla Baracchetta. Biagio stende l'impasto e, 10 minuti dopo, ci serve, in tutta la sua ligure sobrietà, una spianata fumante e grondante formaggio fuso e olio extravergine d'oliva proveniente da un frantoio in paese. A Recco ce ne son tre, a spremere le olive.

**ECCELLENZE VALDOSTANE**  
IN ALTO, LA COLLINA DEL COTEAU LA TOUR CON LA SUATORRETTA MEDIEVALE, SIMBOLO INCONFONDIBILE DELLA FAMIGLIA CHARRÈRE E DELLA SUA ETICHETTA LES CRETES. UN ANELLO DI STRADA BIANCA, ACCESSIBILE, GIRA ATTORNO AL VIGNETO. NON PERDETEVI LA VISITA ALLE CANTINE E LA DEGUSTAZIONE DEI LORO VINI. DI FIANCO, ZAFLINO, ARTIGIANO IMPAGLIATORE. COME GLI SLITTINI DI FRANCO,



## SCHEDA

### DEL VIAGGIO

#### > DOVE DORMIRE

**B&B Rifugio Uscio**  
Salita Olivi 8 e 9,  
16030 Uscio, Genova,  
tel. 328/4015992  
0185/177132

[www.rifugiouscio.com](http://www.rifugiouscio.com)

Perfetta location tra mare e monti,



si può soggiornare in camera privata o, secondo la formula ostello, in camerata

con sconosciuti, che diventano inevitabilmente "amici" al momento del check out. Sonia, la proprietaria, è un fiume in piena, utilissima per ogni tipo di informazione. GLBT friendly, free Wi Fi.

**Ostello per la gioventù di Genova**  
Via Giovanni Costanzi, 120  
16135 Genova,  
tel. 010/2422457  
[www.ostellogenova.it](http://www.ostellogenova.it)

Classico Ostello della catena HI (Hostel International), quelli col simbolo della casetta con l'alberello, offre un parcheggio custodito e gratuito, non lontano dal mare, si trova in città, per chi necessitasse di un alloggio in centro a Genova spendendo poco.

#### > DOVE MANGIARE

**La Baracchetta di Biagio**  
Via Marinai d'Italia,  
16036 Recco (GE),  
tel. 0185/720658

[www.labaracchetta.com](http://www.labaracchetta.com)

L'Istrionico Biagio vi accoglie sulla spiaggia di Recco con una focaccia col formaggio secondo i canoni. Biagio va al lavoro tutti i giorni in Vespa, ha addirittura creato un utile tubolare per il collo col logo della Baracchetta, gadget gradito ai biker!

**Panificio Moltedo**  
Via B. Assereto, 15  
16036 Recco (GE),

tel. 0185/74202

Vero tempio dello Street Food all'italiana, Moltedo è un vero e proprio panificio con forno e banco. Viene considerato il più antico di Recco, fondato nel 1874, è gestito oggi dalla 4<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup> generazione di Moltedo. Oltre alla tradizionale focaccia col formaggio si può gustare la variante alla cipolla e alle erbe. Da provare anche il pandolce "Baccicia".



**Ristorante**

**Manuelina**  
Via Roma, 296  
16036 Recco (GE),  
tel. 0185/74128

[www.manuelina.it](http://www.manuelina.it)

Tipico locale a gestione familiare, associato al "Consorzio Focaccia di Recco col formaggio", vi si possono gustare le migliori focacce in un contesto di tradizione ed eleganza tipico del Ristorante. Per gli incontri più informali esiste anche Manuelina focacceria.

**Trattoria da Rosa**

Via nopiano, 41  
16030 Sori (GE)  
tel. 0185/700195  
[www.trattoriarosasussisa.com](http://www.trattoriarosasussisa.com)

Perfetto luogo per assaggiare la cucina ligure casalinga. Assolutamente da provare le focaccine fritte ripiene come antipasto. Pansotti (tipici ravioli liguri di magro, conditi con salsa di noci) e lasagne al pesto sono preparati secondo la tradizione. I pansotti sono i tipici ravioli liguri di magro, conditi con salsa di noci. Si trova nella parte alta di Sori, presso la frazione di Sussisa.