

RICETTE SPEZZINE

IL MESTOLO DI GABRIELLA

GUSTO



MINISTRINA DI NASELLO IN BRODO ED È SUBITO CENA DELICATA

GABRIELLA MOLLÌ

NASELETO bogi coe stelline o puntine. È una vecchia ricetta lericina riferita da Lupetto (Gian Paolo Lupi, chef). Di solito riservato ai bambini, il naselletto bollito con le stelline o le puntine, è un piatto delicatissimo. Ingredienti. 150 g di stelline o puntine, mezzo kg di nasello, una cipolla bianca, una costa di sedano, una carota, un limone, olio di frantoio, sale, pepe.



Mettere a bollire in un litro d'acqua gli odori a freddo, per un brodo vegetale. Lavare ed eviscerare il nasello, ricordarsi di unire testa e coda a mo' di ciambella, far cuocere per cinque minuti. Togliere dal brodo e farlo raffreddare. Filtrare il brodo, riportarlo a bollire e buttare la pasta. Cottura 6-7 minuti circa. I consigli di Lupetto. Il nasello freddo va condito con olio, limone, pepe e sale. Accompagnato da spinaci

lessati, olio e limone, oppure con fettine di patate lessate, olio e prezzemolo. Delicata è anche la ricetta di nasello in tian, catturata a San Terenzo. Ingredienti. 600 g di nasello in filetti (anche congelato), 400 g di patate, tre rametti di prezzemolo senza i gambi, una manciata di pinoli, un cucchiaio e mezzo di capperi, una cipolla bella grossa, una carota, due spicchi d'aglio (va tolta l'anima), due costole di sedano, un po' di farina,

tre acciughe salate, due bicchieri di vino bianco secco, un bicchiere d'olio extravergine ligure.

Le patate si cuociono per mezz'ora con la buccia, che va tolta quando sono ancora calde. Tagliarle a fette quando sono fredde. Si fa un trito con gli "odori" usando soltanto le foglie del prezzemolo e non i gambi. Far appassire dolcemente, aggiungere i filetti di acciughe salate, pinoli e tutto il vino bianco. Girare delicatamente, infarinare i filetti di nasello, metterli nella casseruola cospargendoli con poco sale e un pizzico di pepe. Cottura: una decina di minuti. Oliare il tian, poi fare un primo strato di patate e un secondo con i filetti di nasello e il sughetto. Un velo di sale (non troppo), un filo d'olio e cospargere di capperi tritati. Il tian va in forno a 180° per poco più di dieci minuti. In questa ricetta non c'è timo. In altre del Golfo, sì. È profumo di Spezia.

Evento a Sarzana

Il "Montale fuori di casa" premia Rampini e Treni

Sabato alle 21, in piazza De André, serata speciale con il giornalista di Repubblica e il giovane artista

IL Premio Montale Fuori di Casa - XXI edizione, dopo Genova, Firenze e Milano, torna sabato prossimo a Sarzana, dove a luglio è già stata assegnata la sezione Narrativa allo psichiatra Vittorino Andreoli, per conferire altri due riconoscimenti: al giornalista Federico Rampini, inviato di Repubblica da New York, il Premio per la Saggistica e all'artista Paolo Treni il Premio Montale/Arte giovani.



Il giornalista Federico Rampini e l'artista Paolo Treni

La manifestazione avrà inizio alle ore 21 nella piazzetta De André. A fare gli oniri di casa saranno il Sindaco di Sarzana, Alessio Cavarra, e l'Assessore alla Cultura, Nicola Caprioni. Quindi, salirà sul palco il giovane artista Paolo Treni che verrà presentato dalla presidente del premio, Adriana Beverini, e poi, dalle 22, sarà la volta di Rampini che, presentato dalla vicepresidente del Premio, Barbara Sussi, dialogherà con Mariangela Gualandini e con Giorgio Pagano, Presidente della Associazione Culturale Mediterraneo, che collabora alla realizzazione dell'evento. Nella motivazione del Premio a Rampini viene riportata una frase di Eugenio Montale del 1963 nella quale il prossimo Nobel per la Letteratura affermava: "Preferisco vi-

vere in un'età che conosce le sue piaghe piuttosto che nella sterminata stagione in cui le piaghe erano coperte dalle bende dell'ipocrisia".

Ed è proprio per questo, per aver riconosciuto ed esaminato con sguardo critico, nei suoi libri e dalle pagine di Repubblica, le "piaghe" di questo nostro tempo storico, che viene assegnato a Federico Rampini il Premio Montale Fuori di Casa per la Saggistica. Dallo sviluppo inarrestabile della Cina, al tema del caos ambientale e

della deriva tecnologica, sino ai rischi della globalizzazione, come ben si evidenzia nel suo ultimo saggio "Il Tradimento. Globalizzazione e immigrazione. Le menzogne delle élite" (Mondadori ed.). Come consuetudine del Premio Montale Fuori di Casa, che non dà premi in denaro ai vincitori, ma ne acquista libri, questi verranno donati ai presenti, sino ad esaurimento copie. Ciò è reso possibile dalla collaborazione instaurata in Liguria con Crédit Agricole Carispezia.

Dedicata al Montale critico d'Arte è invece la sezione Montale/Arte giovani che, iniziata a Milano nel 2016 con la premiazione della designer Angela Resina, vede vincitore quest'anno a Sarzana Paolo Treni, che così come si legge nella motivazione, è "artista eclettico, poeta visuale che supera le categorie preconfezionate di Artista/Designer".

«Il Premio Montale /Arte - spiega Adriana Beverini - vuole ricordare uno dei tanti campi nei quali Montale si è cimentato, in quello che viene convenzionalmente chiamato il suo "secondo mestiere": quello di critico d'arte. Nel decidere di creare questa sezione del Premio Montale Fuori di Casa, dopo quelle storiche del Giornalismo (che si svolge a Milano alla Biblioteca Sormani), della Saggistica (a Firenze presso la Biblioteca Vieusseux), della Poesia e della sezione Mediterraneo (a Genova al Museo del Mare), abbiamo voluto rendere omaggio al Montale critico d'arte, che ha lasciato pagine indimenticabili in questo ambito. Con Barbara Sussi abbiamo pensato che era giusto rivolgerla, però, a giovani artisti, che sono quelli che maggiormente hanno bisogno di essere conosciuti. Per promuoverli ne affianchiamo la premiazione a quella di grandi personaggi (lo scorso anno Angela Resina con Beppe Severgnini), per fare in modo che i media rilancino il loro nome, contribuendo a farli apprezzare dalla critica». Il Premio Montale Fuori di Casa a Sarzana è patrocinato dalla Regione Liguria e si realizza con il contributo del Comune di Sarzana e del Crédit Agricole Carispezia.

Cinema

LA SPEZIA

LA SPEZIA

MEGACINE via del Canaletto 140, tel. 018716.76.324. Prezzi: € 8,00 intero; € 6,00 ridotto, bambini fino a 10 anni; € 5,50 over 65. Proiezioni 3D: € 10,00 intero; € 8,00 ridotto. Mercoledì: € 6,00; € 8,00 3D

Annabelle 2: Creation 18.35-20.30-21.20

Oceania 18.25

Spider-Man: Homecoming 18.20-21.15

The War - Il pianeta delle scimmie 18.15-21.15

USS Indianapolis 21.00

IL NUOVO via Colombo 99, tel. 018724.422. Prezzi: € 7,50 intero; € 5,50 ridotto, bambini fino a 12 anni, over 65. Mercoledì: € 5,00

Chiusura estiva

DIANA via Sapri 68 - Vico delle Mura, tel. 0187733.731.

Film a luci rosse

CINEMA CONTROLUCE DON BOSCO via Roma 128, tel. 0187714.955. € 7,50 intero; € 5,50 ridotto, ragazzi fino a 12 anni, militari, over 65; € 4,50 possessori Controluce Card

Chiusura estiva

ARENA LA PINETINA presso Centro Allende.

Libere, disobbedienti, innamorate - In Between 21.30

BONASSOLA

LA BUSSOLA via C. Colombo 2. Prezzi: € 7,00 intero; € 5,00 ridotto

Mamma o papà? 21.30

LERICI

CINE TEATRO ASTORIA via Gerini 40, tel. 0187952.253. Prezzi: € 7,50 intero; € 5,50 ridotto, bambini fino a 12 anni, over 65. Mercoledì: € 5,00

Chiusura estiva

ARENA ASTORIA LERICI.

Sully 21.30

LEVANTO

NUOVO ROMA via Saragoni 6, tel. 33895.58.871. Prezzi: € 6,00 intero; € 4,00 ridotto e martedì

Elle V.M. 14 21.30

SARZANA

MODERNO via del Carmine 35, tel. 0187620.714. Prezzi: € 8,00 intero; € 6,00 ridotto. Mercoledì: € 6,00

Chiusura estiva

ARENA ESTIVA ITALIA piazza Nicolò V, tel. 01876.22.244.

Moonlight 21.30

ITALIA piazza Nicolò V, tel. 0187622.244. Prezzi: € 7,00 intero; € 5,00 ridotto. Lunedì: € 5,00

Chiusura estiva

LUNIGIANA

CINEMA CITTÀ VILFRANCA via Roma 2, tel. 0187409.870. Prezzi: € 6,00 intero; € 4,00 ridotto, ragazzi fino a 12 anni, over 65

Giovedì 10: La Torre Nera 21.30

MASSA

MULTISALA SPLENDOR via Dorsale 11, tel. 0585791.105. Prezzi: € 7,50 intero; € 5,50 ridotto ragazzi fino a 11 anni, over 65. Proiezioni 3D: € 10,00 intero; € 8,00 ridotto. Mercoledì: € 5,50; € 8,00 3D

Chiusura estiva

PIETRASANTA

COMUNALE piazza Duomo 14, tel. 0584962.197. Prezzi: € 7,50 intero; € 5,50 ridotto, bambini fino a 8 anni, over 65. Proiezioni 3D € 10,00 intero; € 8,00 ridotto. Giovedì: € 5,50; € 8,00 3D

Moonlight 21.30

PORTO VENERE

ARENA SAN PIETRO piazza San Pietro, tel. 01.87.790.691.

Spider-Man: Homecoming 21.30

VIAREGGIO

EDEN viale Margherita 22, tel. 0584962.197. Prezzi: € 8,00 intero; € 6,00 ridotto. Mercoledì: € 5,00 intero. Proiezioni 3D € 10,00 intero; € 8,00 ridotto

Baby Driver - Il genio della fuga 17.45-20.10

Annabelle 2: Creation 22.30

Sabato a Monterosso

Pagni, Alinghieri e Taranto ridanno voce ad Ettore Cozzani

La tenuta di Buranco ospita il tributo all'autore, editore, poeta

MARCO TORACCA

UNA serata per ricordare Ettore Cozzani, scrittore, poeta e narratore spezzino fondatore de L'Eroica, pubblicazione artistica e di tecnica xilografica nata nel 1911 e chiusa nel '44. L'evento, in agenda per sabato prossimo alle 21 all'azienda agricola Buranco di Monterosso, è promosso dalla neonata associazione Amici di Ettore Cozzani voluta da Luigi Grillo e da altri nove fondatori. «Roberto Alinghieri, Eros Pagni e Matteo Taranto renderanno omaggio ai lavori di Cozzani con un evento di eccezione - ha spiegato Grillo, nel corso della presentazione della serata ieri mattina nella sala giunta della Camera di commercio delle riviere liguri - Cozzani autore, editore, poeta e scrittore è stata una delle figure più rappresentative del Novecento letterario italiano ma è rimasto in un cono d'ombra che lo ha reso poco conosciuto agli stessi spezzini».

Così l'associazione si promette di abbattere quel muro che ha relegato Cozzani nel dimenticatoio. «Lo abbiamo visto di persona - ha aggiunto osservato Giovanni Pardi, socio della Cozzani - quanto sia



Ettore Cozzani in un ritratto del Discovolo

stato deprezzato. Per questo avvieremo una serie di iniziative per farlo conoscere agli studenti della nostra città promuovendo un percorso dedicato con il liceo Classico Costa in città e un altro a Milano. Si tratta di iniziative finalizzate alla promozione della poetica di Cozzani». Ha aggiunto Francesco Vaccarone: «Cozzani ha pagato la visione sbagliata che in Italia si ha degli artisti troppo spesso promossi se abbinati a un'area politica e dimenticati se avvi-

cinati a un'altra. Cozzani per il fatto di essere vissuto negli anni del Fascismo è stato volutamente dimenticato ma lui con le sue liriche e la sua narrativa ha dimostrato di avere poco a che fare con quella politica. Di certo l'ha subita. Ricordo inoltre che Vittorio Sgarbi che conosce minuziosamente L'Eroica ha definito Cozzani il migliore esponente letterario del nostro Novecento e lo ha paragonato a Gabriele D'Annunzio».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI