



Suq Festival Genova 2017, quando il cibo diventa dialogo

Lo scorso giugno la città di Genova, nel suo stretto lembo di terra limitata dal mare e dai monti, ha ospitato la diciannovesima edizione della kermesse che ha fuso cultura, arte, sapori e profumi di diverse parti del mondo, confermando quanto sia bello conoscersi mangiando e mangiare conoscendosi.



Suq Festival Genova 2017, alcuni momenti dell'evento (Foto Alice Marchelli).

A dispetto delle dicerie che ritraggono i genovesi come vecchi marinai salati, scorbutici e poco inclini all'ospitalità, dal 15 al 25 giugno, il capoluogo ligure ha ospitato – con successo – saperi e sapori di **quattordici Stati del mondo** durante il **19° Suq Festival**, tenuto nel famoso **Porto Antico di Genova**.

Il termine **suq** (???) è un sostantivo arabo per identificare un mercato o una strada costellata da bazar, luogo di commercio e paesaggio caratteristico delle città arabe, dove si ritrovano colori, spezie e profumi di ogni tipo. Tutto questo è proprio quello che ha offerto il **Suq Festival 2017** in quella zona di Genova che, durante l'inverno, è adibita a pista di pattinaggio sul ghiaccio. Un misto di aromi che hanno rievocato paesaggi tropicali e palme, fumi di incensi hanno riempito l'aria di profumi diversi e tantissime persone, provenienti da lontane parti del mondo, si sono riunite davanti ad un burrito messicano, dividendo una pita turca o degli involtini vietnamiti (che ricordano molto quelli primavera cinesi). Altri hanno avuto l'opportunità di assaporare un autentico **thè arabo alla menta** o un infuso mediorientale alla cannella.

L'incontro di culture enogastronomiche e civiltà diverse, ha reso superfluo l'abbinamento di cibo e bevanda dello stesso Paese ma, ad esempio, si sono accostati felicemente sangria e riso con salsa di arachidi, tipica ricetta ghanese. Ed è questa la bellezza del Suq: conoscersi mangiando, mangiare conoscendosi.

Il **Suq a Genova** è tappa fissa per chi, come me, è appassionata di **cucina etnica**. Quest'anno, a malincuore, mi sono ripromessa che non avrei assaggiato nuovamente le **Harsha**, focaccette

marocchine preparate alla piastra a base di semola di grano duro, sale, burro e latte. Passando davanti allo stand indiano, ho ignorato i **Samosa**, un popolare street food indiano che si presenta sottoforma di triangolino succulento, fritto in una pastella e ripieno di patate, anacardi, zenzero, cumino, curcuma, peperoncino... insomma, un'esplosione di gusto e colori!

Anche la cucina persiana al Suq Festival Genova 2017



Un banco di spezie al Suq Festival 2017 (Foto Alice Marchelli).

Era l'ora di provare qualcosa di nuovo! Indagando tra i vari stand di abbigliamento tradizionale, banchetti di gioielli in legno, cartomanti e corpulente donne intente a riempire la testa di una giovane di minuscole treccine, sono stata attratta da un nuovo profumo. Il mio naso è stato sedotto da una fragranza più agrodolce di quelle sentite finora, nella quale erano forti le note speziate, ma che aveva un retrogusto dolce e delicato.

Una giovane donna mi ha offerto in degustazione un vassoio contenente **koresh**, **adas**, **kufte** e **hummus**. I profumi, i colori, la preparazione e l'ottimo sapore mi hanno conquistata, confermandomi che la **cucina persiana** è caratterizzata da molte e squisite contraddizioni, una presenza di ying e yang anche in tavola. Si ritrovano, tra le altre cose, abbinamenti tra prelibatezze calde e contorni freddi in ottemperanza alle antiche credenze della medicina tradizionale iraniana che suggerisce questi accostamenti contrastanti per suscitare una maggiore

appetibilità.

Il **koresh** è un'abbondante porzione di riso basmati con uno stufato di carne in salsa che, nel mio caso, era pollo con salsa di prugne secche, spinaci, cipolle, limoni e burro. La salsa di prugne conferisce al piatto un'intonazione dolce, intensa ma non fastidiosa per il palato mediterraneo non abituato a simili contrasti. La ricetta abbondava di pepe, zafferano e **curcuma** nel tradizionale mix di spezie che non manca mai nella cucina mediorientale.

Il piatto **adas** mi è parso meno articolato del precedente, ma non per questo deludente, anzi! Il riso basmati faceva da letto al pollo e a piccolissime lenticchie leggermente croccanti che si confondevano con l'uvetta morbida. Tra tutti questi ingredienti, quello che mi ha sorpreso di più è stato il riso, cucinato con il metodo **tah-dig** che consiste nel dare doratura e croccantezza al riso in una crema di burro spalmata sul fondo della pentola. Una delizia per gli occhi, per il palato e per il cuore di un buongustaio!

Per finire, le **kafte con hummus**, in apparenza delle normali polpette che – in realtà – di ordinario avevano poco. Si tratta di polpette in umido di carne di manzo tritata, leggermente fritte e avvolte da una squisita salsa agrodolce di cipolle, aceto, zucchero e curcuma. Una ricetta in cui le proporzioni sono fondamentali perchè è essenziale dosare, alla perfezione, lo zucchero e la curcuma per ottenere il giusto equilibrio di sapori e, nella mia esperienza genovese, è stato tutto perfetto. Come companatico, l'hummus, una salsa di ceci dal sapore leggero che si sposava bene con l'aroma delle polpette, senza superarle in creatività e sapore.

Il mio viaggio culinario nella diciannovesima edizione del **Suq Festival** di Genova finisce così, immersa negli odori, nei gusti, nei colori, nelle lingue, nelle risate, nelle forchettate, nelle storie, nelle tradizioni, negli occhi, nelle vesti e nell'umanità che si respira in questo evento. Un'esperienza che non fa altro che confermare quanto l'eterogeneità e la convivenza di diverse culture sia una ricchezza e un privilegio per tutti, nonostante il parere contrario di chi vorrebbe provare a dividere e a mettere i popoli l'uno contro l'altro.

© Articolo di Alice Marchelli.

Data di creazione

11/08/2017

Autore

redazione