



“Brandacujun”, la ricetta tradizionale dello stoccafisso mantecato alla ligure

Il profumato piatto del Ponente ligure va servito tiepido su crostini di pane, come antipasto, oppure rappresenta un secondo abbastanza sostanzioso. La curiosa storia è legata ai marinai e alle loro abitudini.



Brandacujun o stoccafisso mantecato alla ligure (Foto © Paola Alemanno)

Il “**Brandacujun**” è una ricetta tipica del ponente ligure, inserita fra i [prodotti P.A.T.](#) (prodotti agroalimentari tradizionali italiani). Gli ingredienti principali sono lo **stoccafisso** e le **patate** che vengono lessati insieme nella stessa pentola e poi “brandati” – ossia scossi energicamente – fino al loro disfacimento. A questo punto si amalgamano con un composto mantecato a base di [olio extravergine di oliva taggiasca](#).

Origini e significato del Brandacujun

Si dice che la nascita del **Brandacujun** sia legata all’abitudine dei marinai ponentini di conservare sempre a bordo un po’ di patate e di stoccafisso, ingredienti poveri e rapidi da cucinare tra una traversata e l’altra. Il nome rimanderebbe al fatto che la “brandatura” fosse eseguita dal “*cujun*” del gruppo, cioè il meno spigliato al quale non poteva essere affidato altro compito al di fuori di quello.

Un trionfo di profumi della tradizione

Per ottenere uno **stoccafisso mantecato alla ligure** o **Brandacujun** fedele alla tradizione, è importante utilizzare gli eccezionali **prodotti tipici della riviera ligure**.

Oggi nei ristoranti del luogo, il piatto viene preparato frullando completamente gli ingredienti anche se, in base alla ricetta originale, essi non andrebbero spappolati ma solo disfatti. Ciò che

resta fedele alla tradizione, invece, è la regola di **servire tiepido il Brandacujun** che può rappresentare un succulento secondo piatto oppure un antipasto se spalmato su crostoni di pane abbrustolito.

Se avete già l'acquilina in bocca, ecco la **ricetta tradizionale del Brandacujun**.

Data di creazione

07/05/2019

Autore

paola-alemanno