

LA RASSEGNA ❖ Pienone, ieri, nonostante la pioggia

Suq, quattordici Paesi da scoprire in cucina

Pienone ieri al Suq nonostante la pioggia. In molti hanno gironzolato fra le bancarelle del mercatino multietnico al Porto Antico in attesa degli eventi culturali. Colori, sapori e suoni dal mondo. La ricetta, vincente, resta quella. Nell'edizione di quest'anno spazio alle quattordici cucine, da quella giordana a quella indonesiana passando per l'universo vegano. Decorazioni con l'henné e treccine colorate per le più giovani, pezzi d'artigianato realizzati in batik o con la tecnica della cianotipia. Un perfetto esempio di integrazione.

SERVIZIO A PAGINA 17

LA RICETTA VINCENTE PER L'INTEGRAZIONE

Il temporale, ampiamente previsto dai meteorologi, però, non ha scoraggiato gli amanti di questa manifestazione che ieri sono accorsi numerosi e hanno iniziato a dare vita a questo meraviglioso esempio di intercultura e di integrazione. In realtà non ci saranno grosse novità in questa edizione, naturalmente ci saranno tanti nuovi ospiti, ma la formula resta invariata visto il successo che riscontra ogni anno. Così gli stand di artigianato, cucina, oggetti e abiti restano sostanzialmente gli stessi con i commercianti di sempre che animano e colorano questo appuntamento ormai imperdibile per molti genovesi (Foto di Paolo Zeggio)

C'è chi lo aspetta per godersi gli appuntamenti culturali che di anno in anno sono sempre più di livello, chi per assaggiare i piatti delle varie cucine etniche, chi per perdersi tra le bancarelle di oggetti curiosi e variopinti e chi per passare delle serate diverse in compagnia di amici. L'attesa è finita e il Suq è tornato, insieme - ahimè - alla pioggia (anche quella attesa da molti nella speranza che si porti via un po' di calura) e alla sua consueta e caotica allegria. Il temporale, ampiamente previsto dai meteorologi, però, non ha scoraggiato gli amanti di questa manifestazione che ieri sono accorsi numerosi e hanno iniziato a dare vita a questo meraviglioso e magico appuntamento di intercultura e di integrazione. In realtà non ci saranno grosse novità in questa edizione, naturalmente ci saranno tanti nuovi ospiti, ma la formula resta invariata visto il successo che riscontra ogni anno. Così gli stand di artigianato, cucina, oggetti e abiti restano sostanzialmente gli stessi con i commercianti di sempre che animano e colorano questo appuntamento ormai imperdibile per molti genovesi.

Arriva la cucina vegana

La tecnica della cianotipia

Cambiano i nomi che saliranno sui palchi che quest'anno saranno tre e che vedranno tra i protagonisti indiscussi Ascanio Celestini (16 giugno ore 21.30), Moni Ovadia (18 giugno ore 21.30) e Mario Perrotta (22 giugno ore 21.30) per la sezione teatro. Mentre nel campo musicale spiccano i nomi di Dj Shantel (stasera alle 22.00), Ambrogio Sparagna (19 giugno ore 21.30) e i Radiodervish il 24 giugno per il gran finale.

TUTTI IN CUCINA - Sono quattordici le cucine presenti al Suq dalla giordana, alla tunisina, a quella indiana, all'indonesiana, alla marocchina per cui ogni sera si può cambiare menù. La novità dell'anno è sicuramente la cucina vegana che in un festival che sventola la bandiera "bio" non poteva proprio mancare.

Tra i piatti più gettonati il Nasi Goreng, un riso con spiedino di pollo in salsa rosa speziata e il Gulai Ayam, piatto speziato in latte di cocco dalla cucina indonesiana. Il Senegal propone il Thieboudienne, riso con pesce e verdure e il Dambe, fagioli dall'occhio nero con carne o piatti per celiaci e vegetariani. Dagli altri paesi oltre al famoso Kebab arriva anche la proposta del Brik, con cipolla, prezzemolo, capperi, uovo, tomo e patate il tutto avvolto in una sfoglia frita o il famoso Riso Berbero con pollo, aglio, ceci, bietole, pomodoro, sale, olio con cottura al vapore.

HENNÉ E TRECCINE - Le ragazzine finalmente libere dagli impegni scolastici si sono concentrate sullo stand che realizza splendidi tatuaggi con l'henné o si sono fatte fare le treccine di stoffa per valorizzare le acconciature. Mentre i ragazzi hanno optato per l'abbigliamento dai cappelli, alle camicie di cotone, agli oggetti etnici.

DIPINTI BATIK - Oltre ai consueti dipinti batik e un po' esotici è possibile acquistare dei quadretti realizzati con la tecnica della cianotipia che è un procedimento fotografico che sfrutta la fotosensibilità dei sali di ferro e dà immagini blu di Prussia molto contrastate e che fu inventata, quasi per gioco, da Sir John Herschel nel 1842.



LA RASSEGNA ❖ ieri primo assalto sfidando la pioggia

Tra le bancarelle del Suq: i sapori di tutto il mondo

Piatti tipici, henné, treccine, piante artigianate e una spolverata di spezie

DA SFOGLIARE - Oltre allo stand di cultura ebraica dove si realizzano scritte con il proprio nome in ebraico su oggetti vari, c'è anche un delizioso stand di libri di culture differenti dalla nostra. Da quelli per disegnare la bambole giapponesi o russe a quello antistress che insegna l'arte della felicità con 100 mandala. Tra gli altri titoli curiosi alcuni di letteratura per ragazzi come "Nuaq che sognava le oche" e "Kahuna, alla scoperta della terra cava e delle tavolette Rongo Rongo". Inoltre c'è una vasta scelta dei titoli più famosi del compianto Tiziano Terzani (da "Un indovino mi disse" a "La mia fine è il mio inizio") personaggio che sarà al centro di un incontro dove la moglie Angela

presenterà un libro di suoi diari inediti (17 giugno ore 20.30).

PIANTE & SPEZIE - Ad accogliere i visitatori, appena entrati, due stand "profumati" quello di piante e quello di spezie. Nel primo fanno bella mostra di sé svariate specie di fiori esotici e non, dal basilico al peperoncino, dai gerani a diverse specie di menta compresa quella mojitol quella utilizzata per fare la famosa bevanda.

Lo stand delle spezie, invece, propone la Catuaba dal Brasile, una corteccia dai poteri afrodisiaci usata anche per l'affaticamento e l'insonnia e la miscela per l'Indian Tchai, il tè speziato indiano con cannella anice stellato, zenzero, cardamomo, chiodi di garofano e pepe. Immane poi la bacca del momento, quella di Goji, un integratore naturale che, pare, serve come rimedio un po' per tutto.

GOLOSITA' - Le bacche di Goji sono ingrediente base anche di una nuovissima tavoletta di cioccolato, ma per i tradizionalisti continuano ad esserci anche quelle più classiche con l'arancio, la viola, la rosa o al massimo lo zenzero. Il cioccolato è declinato anche nella versione golosissima di fondata con degli spiedini di fragole e marshmallow intinti in una colata di cioccolato fondente e invitante.

CARLAVIAZZI

