

La focaccia genovese

A Genova è facile vedere persone anche vestite eleganti mangiare una striscia di focaccia mentre passeggiano. I panifici della città sfornano questa specialità più volte al giorno e il profumo si diffonde per le strade.

5 La focaccia è un cibo economico preparato con pochi e semplici ingredienti: farina, acqua, lievito, olio extravergine d'oliva e sale.

10 Cosa distingue la focaccia genovese da tutte le altre?

La focaccia genovese è bassa, di colore dorato, leggera, croccante all'esterno e morbida all'interno e soprattutto è unta.

15 Prima dell'ultima lievitazione, infatti, la focaccia viene spennellata con una emulsione¹ di olio extravergine di oliva, acqua e sale grosso.

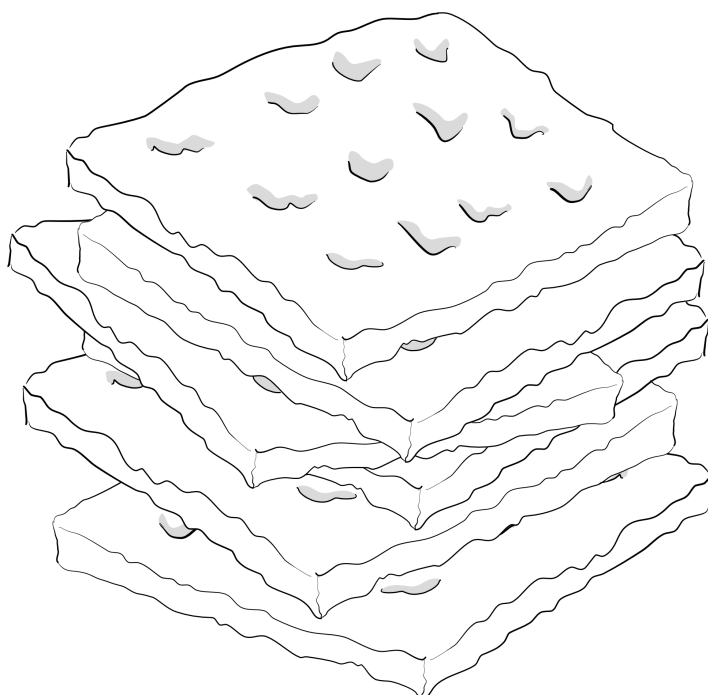
La focaccia è ottima mangiata calda, appena uscita dal forno. I Genovesi gustano la focaccia in ogni momento della giornata, anche a colazione con il cappuccino o nell'ora dell'aperitivo tagliata a cubetti. Ma la focaccia è ottima anche a merenda o addirittura a pranzo e cena, mangiata al posto del pane.

20 Non esiste solo la focaccia classica, ma anche la focaccia arricchita con vari ingredienti che la rendono ancora più buona: con la cipolla, con le olive, con la salvia, con il rosmarino, con le patate, con i pomodori.

25 Come è nata questa prelibatezza²? Le sue origini sono antiche e risalgono al Medioevo.

Nel porto di Genova anticamente c'erano le "sciamadde" (dal dialetto genovese, "fiammate"), antichi negozi di strada che **avevano** anche il forno a legna che **emetteva** una caratteristica fiammata. Dentro al forno **veniva** cotta anche la focaccia, un cibo molto popolare perché poco costoso. La focaccia **era** la colazione dei portuali, cioè delle persone che **lavoravano** nel porto, scaricatori o facchini, o sulle navi del porto di Genova.

Se i suoi ingredienti sono semplici e pochi, è invece tutt'altro che semplice preparare in casa la focaccia, soprattutto per l'alta temperatura del forno necessaria per assicurare il caratteristico colore dorato e la morbidezza dell'impasto.



¹ emulsione: miscuglio di liquidi

² prelibatezza: cibo squisito, buonissimo

Esercizi

1. Rispondi Vero o Falso:

	V	F
La focaccia è una specialità di Genova	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gli ingredienti della focaccia sono tanti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
È facile preparare in casa la focaccia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I Genovesi mangiano la focaccia anche a colazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Già nel Medioevo i Genovesi preparavano la focaccia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
È importante usare molto burro nella preparazione della focaccia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La focaccia a Genova si mangia anche per strada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anticamente la focaccia si cuoceva nelle "sciamadde"	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La focaccia era il cibo dei portuali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La focaccia è un cibo costoso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Collega ogni aggettivo al suo contrario:

caldo	duro
economico	pesante
antico	alto
semplice	freddo
basso	moderno
prelibato	costoso
leggero	difficile
morbido	trascurato
arricchito	disgustoso
elegante	impoverito

3. Scrivi il plurale dei seguenti nomi:

Panificio	Persona
Forno	Portuale
Porto	Aperitivo
Strada	Profumo
Temperatura	Colore

4. Rileggi il testo. A partire dalla riga 27 alcuni verbi sono scritti in grassetto. Sono verbi al tempo imperfetto. Prova a inserire nella tabella i verbi mancanti:

	Essere	Avere	Preparare
Io	ero		
Tu		avevi	
Lui/Lei			preparava
Noi	eravamo		
Voi		avevate	
Loro			preparavano

5. Completa le frasi con i verbi all'indicativo imperfetto:

- Nel Medioevo i Genovesi (cuocere) la focaccia nei forni a legna
- Anticamente la focaccia (essere) poco costosa
- In passato i portuali (mangiare) la focaccia
- Nel Medioevo le "sciamadde" (possedere) il forno a legna
- Le "sciamadde" si (chiamare) così per le fiammate dei loro forni
- Anticamente a colazione i lavoratori del porto (gustare) la focaccia
- La focaccia (avere) un bel colore dorato e i buchi (essere) pieni di olio e sale