



LA FAINÈ

Profumata e croccante, la farinata di ceci, nota in città come Fainè. Una sottile torta di ceci cotta nel forno a legna di origine genovese, da mangiare comodamente seduti oppure portarsi via le fette caldissime e gustarle mentre si passeggia. E godersi con le dita un po' unte di olio, un pezzo di storia che affonda le sue radici in alcune leggende davvero curiose.

La prima è sicuramente quella legata alla sua "casuale" invenzione. Durante la battaglia della Meloria del 1284, i genovesi sconfissero i rivali pisani assumendo temporaneamente il controllo del Mediterraneo. Le galere genovesi, cariche di vogatori prigionieri ma anche di barili di olio e di sacchi di ceci, si trovarono coinvolte in una tempesta: il carico di legumi si inzuppò di acqua salata riducendosi ad una poltiglia. Non avendo altro da mangiare ai marinai furono date razioni di ceci ormai ridotti a purea e olio. Il composto, insaporito dall'acqua salata del mare, risultò essere più gustoso di quanto appariva invitante. E lasciato seccare al sole diventò una specie di frittella molto gradevole, tanto che, i genovesi una volta giunti a terra pensarono immediatamente di farne commercio.

Ma come sia arrivato in dote ai sassaresi è un'altra storia. Sebbene si pensi che gli scambi commerciali tra Genova e Sassari nel periodo medioevale possano aver portato in città questa prelibatezza, le uniche fonti sono perlopiù di tradizione orale ma non vanno oltre gli inizi del 1900. Ad aprire il primo forno in via Usai sarebbe stato un imprenditore genovese dal curioso soprannome "Baciccia". La fainè ebbe tanto successo tra i sassaresi che divenne in poco tempo un prodotto tradizionale della città. I successori del Baciccia, il noto Peppino "La Punta-Secca" e il gioviale Mario, sempre genovesi, portarono avanti con successo la tradizione della fainè, tanto che negli anni Cinquanta anche diversi sassaresi aprirono altri forni di fainè dotati anche di tavoli e sedie per poterla gustare comodamente.

Oggi la tradizionale ricetta a base di ingredienti semplici, quali la farina di ceci, l'olio, il sale e l'acqua, viene arricchita con gustose farciture tra cui le più tradizionali cipolle e salsiccia. E il suo profumo si diffonde per i vicoli del centro storico. Ma per gustarla c'è solo un periodo dell'anno da ottobre ad aprile e rigorosamente la sera.

Credits: Turismo Sassari



FAINÈ

Scented and crunchy, the chickpea porridge, known in the city as Fainè. A thin chickpea cake cooked in a wood oven of Genoese origin, to eat comfortably seated or take away the hot slices and enjoy them while walking. And enjoying with your fingers a little greasy oil, a piece of history that has its roots in some really curious legends.

The first is certainly the one linked to his "casual" invention. During the battle of Meloria in 1284, the Genoese defeated the Pisan rivals by temporarily taking control of the Mediterranean. The Genoese galleys, laden with captive rowers but also with barrels of oil and sacks of chickpeas, found themselves involved in a storm: the load of legumes drenched with salt water and reduced to a pulp. Having nothing else to eat, the sailors were given rations of chickpeas now reduced to puree and oil. The mixture, flavored by the salt water of the sea, turned out to be tastier than it looked inviting. And left to dry in the sun it became a kind of very pleasant pancake, so much so that, once the Genoese arrived on the ground, they immediately thought of trading it.

But how it came to the Sassari as a dowry is another story. Although it is thought that commercial exchanges between Genoa and Sassari in the medieval period may have brought this delicacy to the city, the only sources are mostly of oral tradition but do not go beyond the early 1900s. To open the first oven in via Usai would have been a Genoese entrepreneur with the curious nickname "Baciccia". Fainè was so successful among the people of Sassari that it quickly became a traditional product of the city. Baciccia's successors, the well-known Peppino "La Punta-Secca" and the jovial Mario, also from Genoa, successfully carried on the fainè tradition, so much so that in the 1950s several Sassari also opened other fainè ovens also equipped with tables and chairs to be able to enjoy it comfortably.

Today the traditional recipe based on simple ingredients, such as chickpea flour, oil, salt and water, is enriched with tasty fillings including the most traditional onions and sausage. And its scent spreads through the alleys of the historic center. But to enjoy it there is only one period of the year from October to April and strictly in the evening.

Credits: Sassari Tourism