

UNA GITA IN LIGURIA

A spasso nei caruggi di Zena fra trofie, pesce e minestrone

*Dove assaggiare i piatti più tipici e gustosi della Riviera
E domani a Palazzo Ducale c'è il campionato del pesto*

IL
VIAGGIATORE

GOLOSO

di Roberto Perrone

■ *Ma se ghe pensu*, per aggredire il centro storico di Genova, il più vasto d'Italia e d'Europa, dopo quello di Venezia, ci sono vari svincoli. «Genova coi suoi svincoli micidiali» cantava De Gregori. Se non amate gli svincoli e l'auto, proprio ieri è stato inaugurato il nuovo Frecciarossa Genova-Milano (prosegue per Venezia): un'ora e 19' tra le due città. Dalla stazione Principe si può andare a piedi, il nostro itinerario è una bella, lunga passeggiata. L'immersione tra strade e caruggi, più o meno tortuosi, deve cominciare per forza dai tavoli o al bancone di Mangini, al Corvetto. Aperto nel 1876, cambia qualche nome, ma non la genovesità, tra caffè e brioche, tramezzini e bitter, o una fetta di torta «Zena», quadrata come i genovesi. E ci sentiamo discendenti di Sarah Bernhardt, Gilberto Govi, Eugenio Montale e Sandro Pertini, allora direttore del quotidiano *Il Lavoro*, che stava in un bel palazzo, sopra la piazza, a cui è dedicata la sala interna.

Scendendo per via Roma arriviamo a piazza De Ferrari. Al centro la monumentale fontana di bronzo dell'architetto Cesare Crosa di Vergagni (1936), ai lati il teatro Carlo Felice e palazzo dell'Accademia Ligustica di Belle Arti, la facciata

laterale di Palazzo Ducale, quello della Regione Liguria (1920) e quello della Nuova Borsa, uno dei massimi esempi di Liberty genovese. Il Palazzo Ducale, dal 1339 sede dei Dogi, è il centro pulsante della vita culturale e artistica della città. Domani, nel Salone del Maggior Consiglio, cento con-

correnti provenienti da tutto il mondo si sfideranno per il «Campionato Mondiale del Pesto». A pochi passi, ci accomodiamo al Caffè degli Specchi per un aperitivo o un pranzo veloce. Le lucide tessere di maiolica color crema risalgono a cento anni fa. I muri raccontano dei discorsi dei poeti Dino Campana e Camillo Sbarbaro.

Fame. Scendiamo ancora, in quello che una volta era l'angiporto. Sa Pesta, accento sulla «e», significa sale pestato (nel mortaio di marmo). Si trattava appunto di una antica rivendita del sale che cominciò l'attività di ristorazione con le torte

salate (di bietole, cipolle, riso), il polpettone, i ripieni di verdure, le acciughe ripiene e la farinata (fainà) ancora oggi i piatti forti.

Rinfrancati, siamo pronti per visitare la cattedrale di San Lorenzo (1098), con la facciata a paramento bicromo, che custodisce le ceneri di San Giovanni Battista, patrono della città, giunte a Genova alla fine

della prima Crociata, ma anche tanti segreti e misteri. Un capitolo a parte, da solo, meriterebbe il circuito dei Rolli gli splendidi palazzi nobiliari di metà XVI secolo, molti dei quali, Comune compreso, si trovano in Corso Garibaldi, già chiamata «Via Aurea». Rubens, af-

fascinato dalla modernità dei Rolli, riempì un volume i disegni perché fossero di esempio

alle grandi famiglie di Anversa.

Si è fatta sera. Scendiamo al Porto Antico rinato a nuova vita per le Colombiadi del 1992. Dalla vetrata del Marin, il ristorante gourmet di Eataly, la vista abbracciamo il Bigo, l'Acquario, la «vegia Zena». Qui la tradizione cerca di rinnovarsi con materie prime locali: Cappon Magro 2.0, caponadda salad, «Fra Recco e Camogli», raviolo di crescenza, basilico e acciughe di Camogli, fritto di paranza e verdure. Dopo una notte al porto, magari all'NH Genova Marina, su uno dei moli, facciamo una bella cola-

zione da Panarello, storica azienda (1885) famosa per tanti prodotti dal pandolce genovese ai biscotti del Lagaccio, ideali con un bel cappuccino.

Genova non sarebbe Zena senza la grande scuola dei cantautori su cui domina Fabrizio De André. In via del Campo 29 rosso, Gianni Tassio, compianto commerciante e collezionista genovese, aveva allestito una sorta di mostra permanente su Faber e gli altri. E nella via cantata in una delle canzoni più famose di De André, vive ancora questo tempio della storia della canzone.

In bella mostra anche la mitica «Esteve 97» chitarra appartenuta a Fabrizio. Dove finire un weekend *zeneise*? Al Genovese, appunto, il ristorante di Roberto Panizza l'ideatore/organizzatore/ideologo del Campionato Mondiale di Pesto: fri-sceu (i fritti), trofie di castagne al pesto, minestrone alla genovese, ravioli di Cabannina al



tuccu (il ragù di qua), stocche bollito con le patate, cundigiun. Il pesto Rossi e altri fantastici prodotti sono acquistabili. Genova per noi è un posto meraviglioso.

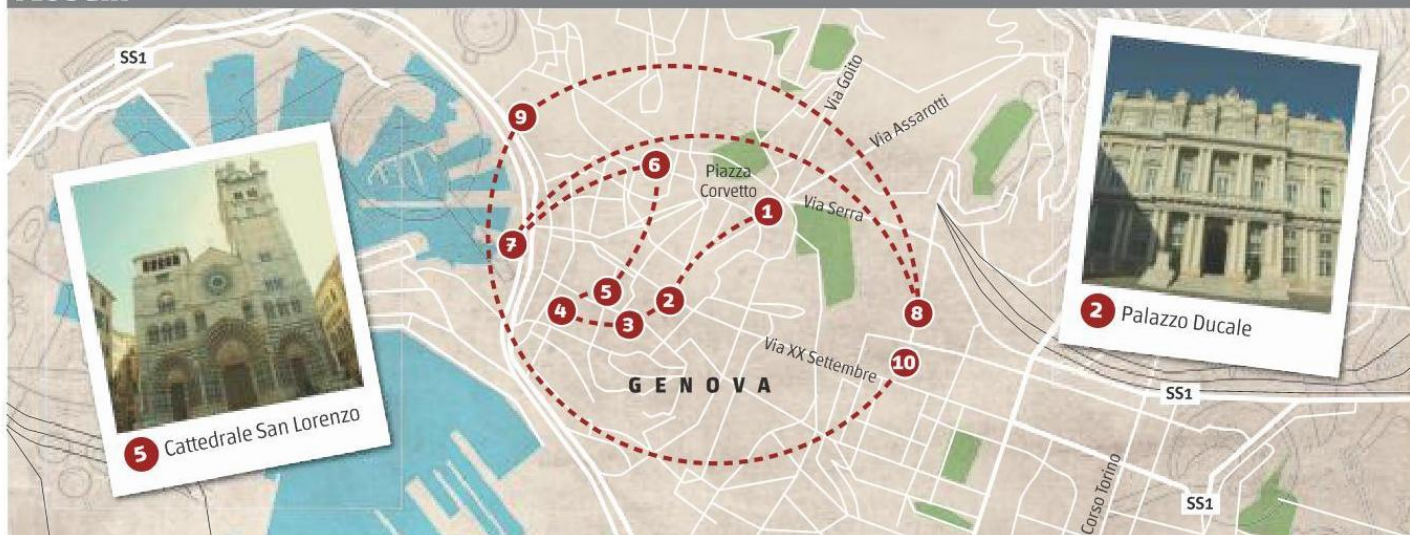
SPECIALITÀ

Nell'antica rivendita del sale, torte di riso polpettone e acciughe

RICORDI

In via del Campo 29 un collezionista devoto fa rivivere le note di Faber

I LUOGHI



1 Caffè Pasticceria Mancini
Piazza Corvetto, 3r
Tel. 010-564013

3 Caffè degli Specchi
Salita Pollaiuoli, 43r
Tel. 010-256685

5 Cattedrale di San Lorenzo
Piazza San Lorenzo

7 Ristorante Il Marin
Edificio Millo Porto Antico,
Calata Cattaneo, 15
Tel. 010-8698721

9 Via del Campo 29r
Via del Campo 29r
Tel. 010-2474064

2 Piazza De Ferrari e Palazzo Ducale

4 Sa Pesta
Via dei Giustiniani,
16r - Tel. 010-2468336

6 Palazzi dei Rolli
Corso Garibaldi

8 Pasticceria Caffetteria Panarello
Via Galata, 67r
Tel. 010-561037

10 Il Genovese
Via Galata, 35r
Tel. 010-8692937

L'EGO



SIMBOLI
Olio, basilico, patate e fagiolini (a sinistra) sono gli ingredienti del pesto, il tipico sugo genovese che condisce i primi di pasta con trofie, ravioli, fettuccine. I ristoranti che elencano nel menu specialità di questo tipo sono molti, ma pochi conoscono i locali più caratteristici. A destra, il duomo di Genova, città che offre molti spunti anche dal lato turistico

