

Pasqua tra solidarietà e tradizione La città dolce consegna a domicilio

Da ponente a levante passando per le valli: negozi e laboratori che resistono. E c'è chi insegna il fai da te

Licia Casali
Beatrice D'Orta

Un pulcino nascosto nell'uovo per annunciare ai genitori lontani che si è in attesa di un bimbo, una torta pasqualina ordinata da una studentessa fuori-sede per fare una sorpresa ai genitori e un messaggio d'amore della nonna al nipotino lontano, nascosto nel coniglietto decorato: anche in questi giorni in cui il tempo sembra sospeso, c'è chi non rinuncia a festeggiare Pasqua con i gesti e i gusti della tradizione. E se uscire di casa non è possibile, le consegne a domicilio sono la soluzione.

UOVA E COLOMBE PER UNA DOLCE PASQUA

Quasi tutte le pasticcerie genovesi si sono attrezzate per portare a casa i dolci tradizionali. «Una decisione praticamente obbligata – sospira Giacomo Tagliafico, presidente dei pasticceri Fepag-Fipe – Prima della chiusura ci eravamo riforniti di ingredienti freschi e avevamo iniziato a produrre le uova: senza aprire i negozi questa roba andrebbe sprecata, non dura a lungo, così cerchiamo di salvare le vendite in qualche modo. Avevamo chiesto al Prefetto di poter aprire almeno in questi giorni ma non abbiamo ricevuto risposta».

Le vetrine dei dolci si spostano sul web: da Tagliafico a Panarello, che offre consegna personalizzata tramite whatsapp, da Viganotti a Zuccotti passando per Buffa. «Ci si prova, sapendo di regalare un momento di gioia e dolcezza. Più che altro cerchiamo di salvare il salvabile ma è dura – spiega il titolare Francesco Liotta - Chis-

sà se dopo saremo in grado di riaprire normalmente». Nel magazzino si contano gli ordini in partenza ma anche le uova di associazioni che si sosten-

tano prevalentemente con la loro vendita e che ora sono in difficoltà.

Pasqua solidale a Voltri, per aiutare l'Evangelico: il panificio pasticceria Priano devolverà il ricavato della tradizionale lotteria «per aiutare il nostro ospedale – spiega Katia Priano – che si fa in quattro per tutti. Vogliamo ringraziarli per il loro impegno». Venduti sinora 450 biglietti con un ricavato di 5mila euro ma c'è tempo sino a domani per partecipare.

La Croce Bianca mette invece in vendita uova al cioccolato con il messaggio «Andrà tutto bene» per raccogliere i fondi necessari a dotare tutti i soccorritori di dispositivi di protezione. I dolci verranno consegnati a domicilio previa telefonata alla pubblica assistenza.

Niente prelibatezze di Romanengo quest'anno: la confetteria ha deciso di rimanere chiusa mentre da Don Cola colombe e uova al pistacchio sono già andate esaurite. Consegna a domicilio per i dolci di Profumo, delle pasticcerie San Sebastiano a Carignano e Quinto e di Douce che quest'anno propone anche il coniglio Pasticcere con un berretto francese e un macaron e una colomba innovativa, senza lievito e senza glutine con una base di pasta di mandorle e scorza d'arancia.

RICHIESTE PERSONALIZZATE E CURIOSI

Uova decorate direttamente a casa da Robbiano in via don Orione mentre la Pasticceria

dei Caruggi di vico San Matteo consegna colombe alle fragoline, al pistacchio e all'arancia. Consegne a domicilio anche per la Pasticceria Traverso, mentre a Sampierdarena c'è chi si fa in quattro per preparare i doni pasquali: «Lavoro in laboratorio, prendo gli ordini e consegno - sorride Stefania Mantero dell'omonima pasticceria di Sampierdarena -

Regalare un momento di dolcezza riempie il cuore: mi capita di consegnare ovette, pulcini e coniglietti con i bigliettini pieni di parole d'amore delle nonne lontane dai nipotini». Le colombe "volano" anche da Quaglia, che consegna gratuitamente a Sampierdarena, così come la Pasticceria Medaglia.

Pastiere, colombe, cupcake

e uova personalizzate da Vally's Bakery a Oregina. Le richieste più curiose? «Un pulcino di peluche dentro un enorme uovo per annunciare la gravidanza - spiega Valeria Todde - che una ragazza che avrebbe dovuto svelare ai genitori: invece che di persona lo farò in videochiamata». Tantissime richieste di sorprese per i propri cari anche da Gelatina in via Garibaldi: «La novità di quest'anno sono le torte gelato e il gelato cassata - sorride Martina Francesconi - Conseguo tanti regali con biglietti dolci ma la cosa che più mi emoziona sono le urla di gioia dei bambini quando citofono». Coni e coppette direttamente a casa anche da Guarino di Spianata Castelletto.

Porta sulle tavole la pastiera

napoletana, oltre ai dolci più svariati, Dolce Perla di corso Dogali. Consegne a domicilio alla Foce anche per Dria, che ha pensato a chi non vuole rinunciare alla sua famosa torta, la pasticceria Barberis e le Fornarine di corso Buenos Aires. A Molassana arrivano a casa le prelibatezze della pasticceria La Rosa di via Terpi e di via Geirato mentre a Struppa Eredi Nicora, storico negozio ribattezzato "il bottegone", consegnerà specialità culinarie di ogni tipo. Per chi non rinuncia al gelato Giumin di



Nervi porta colombe farcite di semifreddo mentre **In-fusion** pensa ai vegani con uova di pasqua raw e colomba vegane.

COLOMBE FAI DATE

Per chi vuole provare a impastare la colomba in casa la soluzione arriva dai **Coloniali Viganego** con il kit "crea la tua colomba": «Ha avuto un successo inaspettato – sorride Silvia Viganego – un po' di respiro in un periodo difficile».

A CASA MA CON GUSTO

«Se non c'è la pasqualina che Pasqua è?». Come dare torto a Manuel Cabras, della sciamada **Le delizie amico** di via Canneto il Lungo: «Ogni giorno consegno 25 torte. Una studentessa di Milano ne ha fatta recapitare una a sorpresa ai genitori». Anche la rosticceria **Brucciamonti** di via Roma continua a sfornare prelibatezze: «La più richiesta è la cima ripiena di agnello e carciofi – raccontano – ma quest'anno abbiamo avuto meno ordini».

Lavoro a ritmo ridotto anche alla storica gastronomia **Vitale** di via della Maddalena

che non farà mancare sulle tavole il cappon magro e l'agnello. Menù pasquale anche alla gastronomia **De Micheli** di via Macelli di Soziglia e alla rosticceria **Poli** di Quinto.

IL RISTORANTE DIRETTAMENTE A CASA

Se a Pasqua non si può andare al ristorante, il ristorante arriva in casa: «Quest'anno il delivery funziona anche in una città tradizionalista come Genova» sorride Matteo Costa, vice presidente dei ristoratori Fepag. Per la sua trattoria **Le Cicale** (menù 40 euro) ha deciso di consegnare piatti freddi con un vademecum per rigenerarli nel microonde. Stessa scelta del **Bruxaboschi** di san Desiderio mentre al ristorante **20 Tre** del centro storico si può scegliere tra menù pronto e da completare a casa: «Ma quasi tutti scelgono il primo» ride Barbara Palazzo che offre menù di terra o pesce.

Menù fisso di carne per la **Locanda Antichi Sapori** alla Foce (35 euro) e per l'agriturismo **Verde Gioia** di Arenzano, piatti di pesce da **Marcello** a



1 e 6) Manuel Cabras de "Le delizie dell'amico" prepara la torta pasqualina; 2) Rosa Bongiardina con le uova nello storico negozio "Boas"; 3) l'antica pasticceria Romanengo quest'anno sarà chiusa

Marassi (30 euro), da **Pesciolino** in via Roma (35 euro) e da **Teresa** a Pegli (50 euro).

Libertà di scelta alla **Ruota** a Nervi: «È un modo per far sì che i clienti non si dimentichino di noi e farci conoscere in zona» spiega Christian Cossu. Menù alla carta anche per l'**Ipogrifo** alla Foce, le **Rune** a Castelletto, il **Richetto** al Righi, **Trianon** a Multedo, la trattoria **Serra** di Sampierdarena e il ristorante **Kowalsky** che ha richieste dai polacchi orfani dei pacchi tipici da casa.

A CASA

Agli irriducibili che non rinunciano a cucinare pensano i pasticci **Danielli** e **Leonardi** mentre **Angel's meat** di piazza Scio porta l'agnello già impanato. Un servizio che arriva da quasi tutti i negozi di quartiere, in prima fila i macellai che preparano la carne per gli irriducibili della grigliata di Pasquetta. E pazienza se il barbecue è sul balcone e la vista è sul palazzo di fronte e non sui prati: le tradizioni vanno rispettate, anche in quarantena. —



Il messaggio "Andrà tutto bene" in un panificio dei vicoli FORNET