



Nei vicoli che somigliano a percorsi sotterranei, i piatti come le canzoni di De André

Acciughe, zuppa, polpo

Il tesoro dei caruggi

Genova è tante storie. Ce n'è una che raccontavano le mamme ai bambini che non volevano fare i bravi. Era la storia del Kaiser, il terribile vetturino che con il suo trabiccolo infernale per molti anni turbò le notti dei monelli genovesi. L'ho ritrovata, insieme con altre vicende, in un libro che ho acquistato in galleria Mazzini, costruita nella seconda metà dell'Ottocento a imitazione dei «passages» parigini. Lì ci sono quasi sempre bancarelle del libro usato. Su una di queste ho visto e subito messo in borsa «Osterie genovesi, ovvero i tabernacoli dell'onesto peccato» di Remo A. Borzini. Più che un libro di cucina è il racconto di una città attraverso i suoi luoghi conviviali, i sapori, la gente che ti trovi seduta nel tavolo accanto e che sceglie cose diverse da te, lattughe in brodo tu, cima chi ti sta vicino. Borzini sostiene che «scoprire le osterie genovesi è un po' come



Canzoni e sapori

In stanze senza più pareti (vedi Paoli) si riscoprono gusti antichi, come lo stocche accomodou

scoprire Genova che è una Pompei sepolta».

No, nessuna eruzione l'ha mai sfiorata, ma Genova è così, bisogna immergersi, e in fondo i caruggi son come immensi percorsi sotterranei, che vivono in una sorta di notte irreale, imposta dall'incombere dei palazzi, quasi tutti splendidi, anche se alcuni ancora oscuri, retaggio di un'epoca portuale, di esistenze marginali e umorali. E chi volesse saperne di più può andare al Museo del Risorgimento, dove, fino al 3 aprile, c'è la mostra «Così scrivevano i nostri padri... e ovviamente le nostre madri», con documenti, lettere, curiosità e aneddoti legati ai personaggi e ai tempi del Risorgimento. Debolezze e forse peccati, più o meno onesti, come quelli del buon bere e del buon mangiare. L'osteria genovese racconta la storia, una volta c'era il Garbuggin a Marassi, dove i dipendenti facevano la sosta per bersene un bicchiere, di quello buono. Tavoli di legno, ricordi da

La nostra scelta

- 1) Antica Cantina i Tre Merli
Vico dietro il coro della Maddalena 26/R
tel 010-2474095
- 2) Sa pesta
Via Dei Giustiniani 16/R
tel 010-2468336
- 3) Antica Osteria Vico Palla
Vico Palla 15/R
tel 010-2466575
- 4) La forchetta curiosa
Piazza Negri 5/R
Tel 010-2511289
- 5) Axillo
Salita Inferiore S. Anna 13
tel. 010-2465990
- 6) Trattoria della Raibetta
Vico Caprettari 10-12/R
Tel 010-2468877
- 7) Osvaldo
Via della Casa 2
Tel 010-3771881
- 8) Veglia Zena
Vico del Serriglio 15/R
tel 010-2513332
- 9) Barisone
Via Siracusa 2/R
Ge-Sestri Ponente
tel 010-6049863
- 10) Ostia Da U Santu
Via Santuario alle Grazie, 33
Genova Voltri
tel 010-6130477

universitario, come quelli di Sa Pesta che c'era 35 anni fa e c'è ancora, con le sue teglie di farinata e la panissa. Sono posti strani le osterie genovesi e un giorno, davanti a un piatto di minestrone e a uno di acciughe impanate mi ritrovai a fare la comparsa in un thriller con Franco Nero, uno di quei poliziotteschi anni '70 che trovarono in Genova un set idea-

La ricetta

Il Ciuppin, zuppa tutta pesce da servire con i crostini

di ELEONORA E MARCO SECONDO *

Ingredienti: pesce a piacere (gallinella, scorfano, rombo, triglie pesci di scoglio); 1 e ½ kg; seppie o calamari ½ kg; crostacei a piacere (gamberi, scampi, astice) ½ kg; frutti di mare a piacere (cozze, vongole, capesante) ½ kg; 3 pomodori maturi; vino bianco secco 1 bicchiere (ci 120); olio, sale, pepe q.b. Per il soffritto: 1 scalogno; 1 gambo di sedano; 1 spicchio d'aglio. Per il brodo: 1 cipolla, 1 gambo di sedano, 1 carota. Pane e crostini a piacere. Procedimento: sventrare, desquamare e lavare i pesci, sfilettarli e tagliarli a pezzi. Bollire le teste e le lische con cipolla, sedano e carota: filtrare il brodo. Soffriggere le verdure tritate, aggiungere i pomodori. Mettere a cuocere seppie e crostacei, i pesci a carne più dura e quelli a carne più tenera, unire il vino e poco alla volta, il brodo, salare e pepare, far cuocere per 20 minuti. Srvire con crostini di pane.

* Antica Cantina «I Tre Merli»



Voltri in alto da sinistra: due cantautori genovesi, Gino Paoli e Fabrizio De André; storie ai margini della città a sinistra: attore Franco Nero protagonista di polizieschi ambientati a Genova

le dove c'era tutto. Qui, però, le uniche imboscate sono quelle del cibo, dal cappon magro all'insalata di polpo, dai gianchetti con un filo d'olio alla buridda di seppie, dai corzetti alle verdure ripiene. Qui, in queste stanze che non hanno più pareti (vedi Gino Paoli) ma solo sapori, si riscopre lo stocche accomodou che è come una canzone di Fabrizio De André. Qualcosa che ti resta dentro, che ti fa pensare che Genova è bella anche se a volte è scorbatica, «un posto dove la luna si mostra nuda e la notte ci ha puntato il coltello alla gola» (Creuza de ma). Ma poi ci ha ripagato dello spavento con i mandilli al pesto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



VOTA SU CORRIERE.IT
La settimana scorsa ha vinto Buffet da Pepi a Trieste