

SAPORE DI VICOLI

A dispetto del nome, Sà Pesta, non è un ristorante sardo, anzi è di quanto più genovese vi sia nel campo della ristorazione. Non solamente, e nonostante, per il menù a prova di A Compagna, quanto per la somma di atavismi caratteriali e comportamentali che determinano un contesto antropologico inequivocabile. Un esempio: se, verso le otto di sera, i gestori vedono che non tutti i coperti sono coperti, abbassanola saracinesa a mezz'aria, e da quel mo-

mento in poi non c'è speranza di convincerli ad accettare ulteriori clienti «tira tardi». Il che stupisce, essendo detti gestori tutt'altro che vecchi, ma anzi giovanotti e giovinotte nel pieno delle forze.

Troppo spesso accade che vecchie, meravigliose, trattorie vengano distrutte da ammodernamenti osceni, che tuttavia lasciano indenni i modi dei gestori. Non si vorrebbe che qualcosa del genere accadesse anche a Sà Pesta, perchè dal punto di vista del decoro, è quanto di più bello

vi sia. Vero e proprio paradiso dello snob, tutto è perfetto: dalle piastrelle verniciate avorio e verde pisello, ai simil-Rosai alle pareti, al pavimento pezzato di graniglie e cementi velati a segatura, alle tavole e agli sgabelli di legno, alle tovaglie di carta, al meraviglioso forno da farinate all'ingresso.

Se proprio di ammodernamento si deve trattare questo dovrebbe appiccarsi ai modi di chi lo conduce, nel senso di una certa rinuncia all'eloquio ligure ingauno, fatto di monosillabi, di suoni gutturali, di tronche, e di una gestualità

da grotte di Toirano.

Altro aspetto D.O.C. consiste nell'approvvigionarsi in modo molto parco, sicchè può capitare di dover accompagnare il cibo con soli grissini, semplicemente perchè il pane è finito.

Restano comunque indiscutibili la farinata, le torte di verdura, i ripieni, le tripe, lo stoccafisso; il vino invece è quel che è, ossia è meglio portarselo da casa. In tanta genovesità, i prezzi non potevano che essere contenutissimi, il che contribuisce a rendere il luogo assolutamente degno di nota.