

I piaceri del weekend

atavola

Rosa mozzafiato
piatti e panorama

COSTANTINO MALATTO

CON Mariarosà è la terza generazione con cui la famiglia Costa gestisce il ristorante a Camogli e sono cinquant'anni che in cucina regna Gianni Bocchia. Lunga esperienza che però non comporta stanchezza: il locale anzi si segnala anche per le manifestazioni (la prossima un menù speciale per innamorati a San Valentino). E poi il panorama mozza-

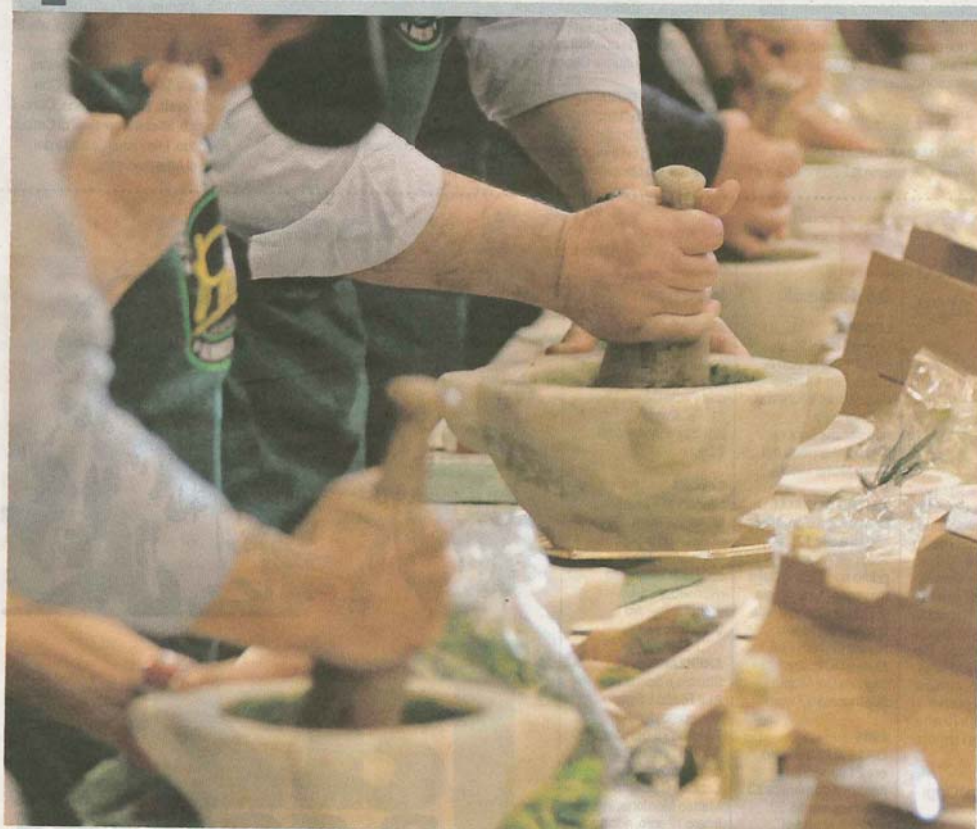


RISTORANTE ROSA
Via J. Ruffini 13, Camogli
Tel. 0185.773411, chiuso
martedì e mercoledì a pranzo

fiato, la terrazza a picco sul porticciolo e sul mare. La cucina si segnala per i gusti semplici e per il rispetto della tradizione. Consiglio tra gli antipasti le classiche acciughe ripiene e fritte, un piatto di apparente semplicità ma difficile da preparare al meglio. Tra i primi inarrivabili i *mandilli de sea* al pesto. Ho assaggiato le lasagnette verdi in sugo di nasello e pinoli, delicatezza da ricordare. Tra i secondi, oltre ai piatti canonici come il bagnun di acciughe, le grigliate e i moscardini affogati, da provare la *fricassea de Mâ*, pesci, crostacei e molluschi in un gustoso insieme. Discreti i dolci, così come la lista dei vini, dove vincono le proposte liguri. Pesto a 45/50 euro, vini esclusi.

voto 7+
www.tavoladautore.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA



le cose buone

Pesto Day, una faccenda mondiale

MATTEO MACOR

PESTELLATORI di tutto il mondo unitevi, è in arrivo il Pesto Day. L'appuntamento è fissato per lunedì 17 gennaio, in occasione della quarta Giornata Internazionale delle Cucine Italiane, quando in 70 paesi (e sulle 14 navi della flotta Costa Crociere in navigazione sui mari del pianeta) oltre 2000 chef prepareranno piatti a base di pesto per promuovere la ricetta del piatto ligure più famoso e sostenere la cucina italiana di qualità.

Lanciata ieri a Genova e New York, l'IDIC (International Day of Italian Cuisine) è un'iniziativa del Gruppo virtuale dei cuochi italiani nel mondo, la rete dei principali professionisti della ristorazione nostrana che lavorano all'estero, che ogni anno dedica una giornata alle eccellenze della gastronomia italiana e le contraffazioni del falso Made in Italy. Dopo le precedenti edizioni dedicate alla pasta alla carbonara, il risotto alla milanese e le tagliatelle al ragù bolognese, gli organizzatori hanno puntato sulla "seconda salsa più utilizzata al mondo: uno dei piatti più rappresentativi della cultura

culinaria italiana".

Tra le tavole di Singapore, Dubai, Stati Uniti, Sud America e mezza Europa, il presidio genovese di questa spettacolare oia globale del pesto sarà allestito in Camera di Commercio, in via Garibaldi 4, dove l'Associazione Palatini

Due mila chef, lunedì, all'opera da un continente all'altro e in mezzo al mare. E la Regione chiede la certificazione europea

dalle ore 17 alle ore 19 di lunedì collegherà in video-conferenza le prime eliminatorie del Campionato mondiale del pesto al mortaio, organizzate a Rio de Janeiro, Buenos Aires, Mosca e Sapporo, in Giappone. Dopo l'anteprima di ieri presso l'Accademia di cucina italiana di New York, si darà così il via ufficiale alla manifestazione che porterà i cento più bravi pestel-

latori del mondo a sfidarsi a Palazzo Ducale nella finale del 24 marzo 2012.

Tra i sostenitori dell'evento, la Regione Liguria non si è lasciata scappare il palcoscenico internazionale per la promozione del territorio. Mentre l'assessore al Turismo Berlangieri ha spiegato come tutelare i prodotti tipici di qualità sia necessario per valorizzare l'immagine della regione ("Nel caso del pesto siamo di fronte a un pilastro dell'identità della nostra cultura enogastronomica che insieme alla "Marca" Liguria può costituire un binomio importantissimo per tutta il territorio"), dall'Assessorato all'Agricoltura è stata avviata la procedura per richiedere la certificazione europea per il pesto genovese (che diventerebbe così un marchio STG-Specialità Tradizionale garantita).

E per chi vorrà partecipare ancora più attivamente alla festa del pesto, una possibilità in più: qualsiasi cuoco o semplice amante della cucina italiana, a qualunque latitudine, è invitato a preparare la pasta al pesto genovese e cliccare su www.itcheff-gvci.com/join per comparire per un giorno tra "gli chef italiani nel mondo".

l'itinerario

Luna di Mendatica
fuga dalla maccaja

FRANCESCO LA SPINA

VOLETE sfuggire alla maccaja che imperrà nel fine settimana? Lassù, tranquilli, troverete il Sole e, se il vostro tour proseguirà nella serata, anche cielo limpido per ammirare al meglio il plenilunio. Lassù è Mendatica, l'occasione è la prima Luna piena del 2011 da festeggiare, domani, con la ciaspolata sulle piste della vicina Monesi, tre ore di camminata con le



DOVE MANGIARE
Ristorante Settima
Via Redentore 10, Mendatica
Telefono 0183328724

racchette ai piedi con le cime delle Alpi Liguri a fare da corona. Chi vuol partecipare (con la possibilità di cena, menu tipico compresi i "sugeli", gnocchetti di acqua e farina) prenotiamane al 3383045512). In precedenza, salendo dalla Valle Arroscia, non manchi di visitare Mendatica, un paese che i Savoia ritenevano fondamentale, permettendo l'accesso diretto al mare dai loro territori. Tappe fondamentali: la chiesa dei santi Nazario e Celso (con il campanile romanico, una Madonna del Rosario di autore ignoto e un'altra tela della Vergine attribuita popolarmente a Maragghia); la chiesa di Santa Margherita, sul Poggio delle Furche, con un portale del 1512 e un ciclo di affreschi raffiguranti la vita e la Passione di Cristo.