



**Il nuovo porto**  
Un'immagine  
del waterfront  
di Genova  
ridisegnato da  
Renzo Piano

ideato da Piano), Eataly, il museo Luzzatti, il galeone dei Pirati di Polanski, l'Acquario (e Piano ha disegnato il nuovo Delfinario, che è in costruzione a Voltri e verrà collocato qui sul fondale), il Porto Antico è diventato uno dei luoghi più amati dai genovesi, che hanno ritrovato il mare in città, e dai turisti.

Progettare il futuro reinventando il passato sembra essere la formula della Genova del XXI secolo, e il Museo Galata, scenografico contenitore di acciaio e cristallo attorno all'edificio più antico della Darsena, ne è un esempio perfetto. La storia dell'andare per mare, la spettacolare ricostruzione di una galea del '600, il progetto dell'Affresco che Piano ha donato al museo, e l'emozionante sezione interattiva sull'emigrazione, visto che da Genova sono transitati buona parte di quei 29 milioni di italiani partiti per «la Merica». Oggi la storia si rovescia. A Genova vivono almeno 40 mila nuovi migranti senegalesi, nordafricani, sudamericani, e dal Galata basta attraversare la strada e infilarsi tra i caruggi per entrare in una kasbah multietnica, macaia/foschia/Africa di Paolo Conte.

**Sabato 100 concorrenti da tutto il mondo si sfidano per la conquista del «Pestello d'oro»**

Via Pré ha cambiato volto. Chiuse le vecchie mercerie, i negozi di orologi, le botteghe delle camicie e delle sarte che cucivano per artisti misici (al verde) e trans, è la via di frontiera dell'emigrazione nera. Ma attorno alla piazzetta dei Truogoli di Santa Brigida aprono piccole gallerie d'arte, a due passi dalla libreria Books in the Kasbah. E a Sottoripa le storiche sciamadde della farinata (leggendaria Carega al 113) convivono con le kebabberie.

Anche su via del Campo si affacciano palazzi dei Rolli (al n. 9, 10, 12, 13, 15) qualcuno recuperato, qualcuno ancora no, e ci sono scorcii fascinosi: piazzetta del Campo, piazzetta Fossatello. Ma basta infilarsi in un caruggio del vecchio ghetto, in via Maddalena, vico Croce Bianca, dietro piazza Nunziata, per ritrovarsi in un labirinto dove il sole del buondio proprio non arriva. Genova vive di questi contrasti, miseria e nobiltà.

A fare da collante fra le due anime della città è un gusto, anzi «il» gusto per eccellenza: il pesto. Sabato prossimo a Palazzo Ducale si svolge il Campionato mondiale di pesto al mortaio (www.pestochampionship.it), appuntamento biennale che richiama concorrenti da tutto il mondo, dopo severe eliminatorie. Sara Di Paolo di PalatiFini, l'associazione che ha ideato il campionato, racconta con emozione l'accoglienza alla Boca di Buenos Aires o in Ecuador, dove il profumo del pesto ha risvegliato nei discendenti degli emigranti ricordi di tradizioni e gestualità mai del tutto dimenticate. Così sabato arriveranno a contendersi il «pestello d'oro» (in realtà con decori d'oro ma di legno: il basilico ligure dop va trattato con dolcezza) anche dall'Argentina, dal Canada, dagli Usa... 100 concorrenti, 10 finalisti, 1 solo vincitore. Il pesto fatto nel mortaio è un'altra storia: e per capire la differenza bisogna andare ad assaggiarlo al Genovese di via Galata da Roberto Panizza, forse l'ultimo ristorante a preparare il pesto al mortaio secondo la ricetta ufficiale. Pubblicata in 17 lingue, genovese compreso.

## Itinerario

ROSALBA GRAGLIA

Via del Campo c'è un piccolo quasi-museo. E oggi non ci vanno gli illusi di De André, ma i nostalgici di quella Genova cantata da Faber come da Lauzi, Paoli, Bindi, Tenco, e poi da Fossati e Max Manfredi. Qui, al 29 rosso, dov'era il leggendario negozio di musica di Gianni Tassio, ritrovo dei cantautori della Scuola Genovese, da pochi giorni è aperto viadecampo29: rosso, emporio-laboratorio culturale. Dove si può vedere la mitica Esteve, la chitarra di De André comprata all'asta dalla gente del quartiere perché rimanesse qui, e fra libri, vinili, fotografie conoscere l'anima del centro storico.

Taglio del nastro anche per un altro museo diverso, il Galata Open Air Museum, estensione del Museo del Mare-MUMA verso il waterfront, a raccontare con foto d'archivio l'antica Darsena, spazio oggi in totale recupero urbanistico, con il sottomarino Nazario Sauro aperto alle visite e la chiatta dell'Urban Lab dove si progetta la nuova Genova. Le architetture innovative del porto e il cuore della città vecchia, fra i palazzi dei Rolli di via Garibaldi diventati Patrimonio Unesco e i caruggi: è tra queste due anime che Genova cerca un equilibrio e si sta reinventando come città di cultura e di mostre (quella su Van Gogh a Palazzo Ducale è prorogata a gran richiesta al 1° maggio).

Cominciamo dal mare. Per esempio dall'Isola delle Chiatte, dietro l'acquario, o dai Magazzini del Cotone. Da qui, vista totale sul Porto Antico ridisegnato da Renzo Piano giusto 20 anni fa, compleanno ufficiale il prossimo 20 maggio. Tassello di un più ampio progetto in divenire che Piano ha chiamato l'Affresco, modello - accantonato per anni e ora pare ripreso in mano - di una Genova «come potrebbe essere». Intanto, fra i docks, il Bigo (l'ascensore panoramico

# Genova, il mare color del pesto

Dagli antichi Rolli al nuovo waterfront, una città ricca di sorprese

## Ravioli con "u tuccu" e cappon magro

Quella gestita da Gianni e Silvana Barbieri è una delle poche vere osterie genovesi per qualità delle materie prime, del cibo e dell'accoglienza. Per raggiungerla, dalla strada che porta all'Ospedale di Voltri dovete salire a sinistra seguendo le indicazioni per il Santuario delle Grazie. Un breve sentiero vi condurrà al bellissimo pergolato con vista sulla città. A fianco l'orto, che rifornisce la cucina di tutte le verdure. Mentre Silvana in cucina vi preparerà appetitose crescentine servite con i salumi, in attesa dei primi Gianni saprà consigliarvi con grande cortesia il giusto vino per accompagnare i ravioli con u tuccu, il minestrone con le verdure dell'orto, le trippe, le trenette con il pesto, lo zeminio di ceci e bietole. Tra i secondi, prelibato lo stoccafisso in bianco con noci e pinoli o in una delicata versione con pomodoro e origano, il raro cavolo ripieno e le freschissime acciughe con verdure di stagione, oltre ai classici coniglio, agnello e cima. Nei periodi più caldi a fine mese troverete forse il miglior cappon magro della regione. Dolci all'altezza di tutto il resto: crema di zabaione con frutta, latte dolce fritto, crostate. Buona scelta di vini liguri. Meglio prenotare. Prezzi: 28-30 euro vini esclusi.

OSTAIA DA U SANTU, VIA AL SANTUARIO DELLE GRAZIE 33, GENOVA VOLTRI, TEL. 010-6130477, CHIUSO DOMENICA SERA, LUNEDÌ E MARTEDÌ

## Hellen e Joanna spumeggianti

Bicu è un ampio e moderno microbirrifico in bella posizione nel porto antico, all'interno di quelli che un tempo erano i magazzini del cotone (Modulo 4, tel. 010-2534051). Propone birre pulite, affidabili, costanti, adatte a essere abbinata alla variegata proposta gastronomica del locale. Sono tutte accomunate da un uso moderato del luppolo - con ingredienti perlopiù provenienti dall'Europa continentale - e dall'impiego di lieviti secchi (diversi a seconda del tipo di birra) adatti all'alta fermentazione. La Hellen, pulita e di facile beva, è dorata, con bianca schiuma persistente, con un netto aroma di miele. La Joanna, dorata e leggermente velata, secca e vivace in bocca, è una weizen ben riuscita, piacevole e dissetante. La Chris è un'ambrata poco frizzante la cui aromatizzazione con vaniglia del Madagascar è leggera al naso (dove sono presenti anche note caramellate) e si fa sentire maggiormente in bocca. La Mathias è una strong ale di bel colore ambrato nel cui aroma prevalgono il miele e il caramello. Un tocco di originalità proviene dalle birre stagionali: la primaverile ed estiva Akiropita, aromatizzata al basilico, e la natalizia Nicolaus, scura, speziata e di notevole struttura.

Angelo Surrusca

osterie d'Italia

luoghi del gusto

