

BORDI GOLOSI

di Sinàm Pascià

Ci sono luoghi magici e il Tigullio è un luogo magico. Nonostante molti guai e ineleganze delle modernità. Fermo restando che, un conto è parlare di guai e di ineleganze, e un conto è parlare di scellerati agguati contro la bellezza e il paesaggio : e cosa c'è di più identitario di un paesaggio? E quale furto è grave quanto il furto della memoria?. Si parla infatti in questi giorni di un progetto a dir poco sconcertante che si propone di inventarsi che Corte sia diventata la Grand Plage du Sillon a Saint-Malo e che una bella colata di cemento travestita da riassetto urbanistico e opportunità turistica, sia un bene per un luogo di straordinario, armonioso equilibrio di cultura e natura. In un divertente film del 1961 di Antonio Pietrangeli un giovane principe romano (Marcello Mastroianni) eredita dal nonno un palazzo ricco di storia nel centro storico e subito lo speculatore senza scrupoli inizia a cercare di sedurlo per comprare l'immobile e metterci su un bel supermercato con parcheggio multipiano. Per i fantasmi di famiglia, che vivono nel palazzo (Tino Buazzelli, Sandra Milo, Eduardo De Filippo), comincia l'incubo del trasloco. Poi, l'idea: tutti in comitiva si recano a trovare uno scorbutico pittore caravaggista (Vittorio Gassmann) e lo convincono a dipingere un affresco che, ritrovato, salverà il palazzo. Bene, a Santa Margherita ha lavorato il raffinato scultore genovese Anton Maria Maragliano, cui si deve anche un sognante Angelo Custode (1713) nella Basilica. La domanda è allora la seguente: dobbiamo aspettare che qualche scorbutico fantasma tigullino chieda la complicità del fantasma di Maragliano per fare un'opera ex novo che, ritrovata nel porto, fermi lo scempio? O non sarà invece più facile (perché il lieto fine del film qui non è scontato) che uomini in carne e ossa inventino iniziative concrete a favore del bello? Speriamo davvero.

Divagazioni a parte passiamo ai bordi propriamente golosi. A Santa si va bene già a partire dalle cose semplici. Per esempio, la squisita focaccia di Pinamonti al 23 di via dell'Arco: ottima anche quella con le cipolle, e poi tanti prodotti golosi di forno, dalle gallette del marinaio ai canestrelli, passando per torte di verdure e una squisita torta di riso. Semplicità assoluta, modi essenziali, zero vista, cibi sostanziosi sono il biglietto da visita dell'Osteria numero Sette (via Ruffini 36

tel.0185.289950 – sui 30 euro). Trovandosi al 36 (e non al 7) della strada che corre parallela alla via del lungomare, il dubbio che l'insegna alluda a una nota strofa goliardica è concreto, così come sono concrete le proposte: minestrone, lasagnette al pesto, verdure ripiene, polpo con patate, con scelta basica di vini. L'alternativa trendy vista mare, proprio nel porto è lo **Skipper** (Calata Porto 6 tel. 0185.289950 – sui 40-50 euro) : trovate in tavola tutti i grandi classici (dalle trofie al pesto al cappon magro), ma anche piccole digressioni garbate dello chef come il salame di tonno o i ravioli alle erbe con burro e salvia.

A Rapallo il luogo da provare è invece un curato rustico fuori dal centro con un bel giardino, utile anche come “a terra” se ci sono bambini da non annoiare coi riti lunghi della tavola. Da **U Giancu** (via San Massimo 78 tel. 0185.260505 – sui 45 euro) regna con stravagante e gioiosa simpatia l'eclettico Fausto Oneto, appassionato di fumetti, come testimoniano le centinaia di strisce d'autore che tappezzano l'intero locale, ma anche intelligente testimonial della cucina ligure pensata già a partire dalle basi della materia prima. Così, insieme a formaggi della Val d'Aveto tutti da provare, troverete anche pani, torte e focacce con farine di mais, castagne, Kamut prodotte da un mulino col cuore antico della Fontanabuona. In tavola, verdure ripiene, insalata di erbe e fiori (molto piacevole), costine di agnello e funghi (tutti con passaporto italiano – e nei sapori si può essere un poco chauvin).

Spostandosi fino a Chiavari tutte le vocazioni golose trovano il loro approdo perfetto. La semplicità romantica di **Luchin** (via Bighetti 51 tel. 0185.301063 – sui 30 euro) , locale storico a due passi dal Tribunale, col forno a vista che sortisce sublimi testi di farinata, piatto di origine medioevale di farina di ceci (la provino i non genovesi, e soprattutto ne provino i bordi per comprendere perché in antico, per definire una ragazza desiderabile, si diceva “fainà di orli”). Ma da Luchin vale la pena anche un assaggio di verdure ripiene, polpettone, minestrone per inerpicarsi fino ai vertici della buridda (sono tutte le ricette di molluschi in umido con le verdure) di seppie. Se invece si vuole la vista mare e un contorno più scenografico con digressioni meno dialettali, non si sbaglia col **Lord Nelson Pub** (corso Valparaiso 25 tel. 0185.302595 – sugli 80 euro): buono il crudo di pesce, il tortino di zucchine con acciughe e coulis di pomodoro e le numerose proposte terragne, per chi non abbia desiderio di mare. Da ricordare, però, che il rombo del vincitore di Trafalgar a cui si intitola l'insegna non manca di farsi sentire al momento del conto. La terza attrazione di Chiavari è senza dubbio l'**Enoteca Bisson** al 28 di

corso Angelo Giannelli. Per non partire col piede sbagliato evitate di chiamare il titolare “signor Bisson”. Il romantico produttore di vini col cuore volto alla vecchia Liguria si chiama infatti Pietro Lugano. Sarà l’occasione per provare e comprare l’antica Bianchetta, ma anche eccellente Vermentino, Pigato, Ciliegiolo, Granaccia, insieme a uno Sciacchetrà di gran carattere. Soprattutto non mancate di prenotare, se ancora disponibile, lo spumante per eccellenza nella cantina di un regatante. L’allusione è ad Abissi, che viene affinato in gabbie a 60 metri di profondità davanti a Portofino: la temperatura costante a 15 gradi e il dolce remuage delle onde faranno la base di un brindisi a dir poco spettacolare.

Ma la Liguria non è solo mare, anzi è soprattutto fasce, campagne, orti arrampicati per i bricchi. E allora ecco l’ultima tappa per i golosi meno pigri. Da Lavagna si prende per Ne. Nella frazione di Conscenti tappa all’**Osteria dei Mosto** (piazza dei Mosto 15 tel.0185.337502 – sui 35 euro), una romantica vecchia locanda di posta fine ‘800. Si mangia al primo piano e subito colpisce una passionale selezione di vini per accompagnare ravioli col sugo di carni, i raffinati “mandilli de seaea” (fazzoletti di seta, letteralmente, una sorta di impalpabile lasagna) coi funghi, minestrone, coniglio coi “baccilli” (fave secche) e dolcetti di antica tradizione. Ultima tappa a Ne, alla **Brinca** (via Campo di Ne 58 tel.0185.337480 – sui 35-40 euro), una sorta di enciclopedico avamposto di tradizioni della Liguria contadina che fu. Anche qui immensa carta dei vini e, in tavola, menu-bouffe con alcuni pezzi unici come la “baciocca” (torta di cipolle e patate quarantine), ravioli col “tocco” di funghi, coniglio ripieno alle erbe, fritto misto di carni e verdure e selezione di formaggi di piccoli produttori locali.

Non resta che chiudere il cerchio tornando a Santa, per fare il pieno prima della regata, se è vero – come si dice da noi – che u bun simun u no s’imbarca senza bescheuttu”: ma la focaccia vale uguale, nel caso dei dinghy.

NB. I prezzi sono indicativi e il vino è escluso.