

## BORDI GOLOSI

di Sinàm Pascià

A Varazze, con tutto l'amore per la Liguria, non vi aspettate esperienze gastronomiche esaltanti (non per caso il borgo non trova rappresentanza in nessuna delle principali Guide gastronomiche). In ogni caso, se proprio non ci si vuole muovere il Blu Mare (via Genova 43 tel. 019.95902, prezzo medio 40 euro), che è un tranquillo ristorante d'albergo, offre una pizza molto celebrata insieme a classici di mare (ma qui non vi aspettate voli pindarici). In alternativa, nella zona del porto e a due passi dal mare, c'è il Divino (via Maestri d'Ascia 3 tel. 019.9354462 sui 40 euro), atmosfera calda e una linea quasi tutto pesce (il "quasi" è perché si trova anche buona carne: d'altra parte l'origine toscana dei titolari avrà pure un suo significato). Altrimenti si va a gelato: buono quello del K2 in via Buranello 1.

Per chi non abbia voglia di fermarsi a Varazze, prua a Ponente e si raggiunge in poco tempo Albisola Marina. Qui la sosta, *nomen omen*, è alla Familiare (piazza del Popolo 8 tel. 019.489480, prezzo medio 35 euro), proprio nella piazza del Municipio, che si può raggiungere percorrendo la pittoresca via delle botteghe dei ceramisti. Troverete piatti che parlano liguri, tra mare e orti, dalla buridda di stoccafisso al coniglio, dal pesto alle acciughe ripiene, tutti eseguiti con rispetto della tradizione. Sempre nel centro storico, in posizione felicemente appartata, sosta golosa da Sem (via Cristoforo Colombo 18 tel. 488342 sui 40 euro), l'indirizzo giusto per uscire un po' dal seminato con pensate divagazioni creative (qualche veniale ingenuità compresa). L'aria che tira si capisce subito alla prima lettura della carta, che si proclama aperta ad accontentare tutte le religioni golose: vegani, vegetariani, crudisti e anche, sotto il profilo della salute, i celiaci. Nel piatto terra e mare con impronta creativa e forte ricerca sul territorio: dalle acciughe ripiene al tortellone di ombrina al guazzetto, dal petto d'anatra ai fichi al rombo al profumo di vaniglia su verze stufate, prima di precipitare in un dolce da golosi puri e duri come il "triplo carpiato nel cioccolato".

Un'idea alternativa? Prua a Savona (in fondo sono meno di 15 chilometri da Varazze). Per le tasche strette, nella storica via Pia, al 15 r, c'è Vino e Farinata (non ha telefono e la domenica è chiuso!): il vino, per la verità, non lascia spazio a grandi scelte, ma la farinata è molto buona, compresa quella di ortodossia ponentina con la farina di grano, anziché di ceci. Dopo il bancone coi "testi", nelle salette interne si mangia semplice e classico, dal minestrone ai moscardini in umido. La vera ragione di Savona, però, è perché la città di Leon Pancaldo, marinaio e timoniere nella spedizione di Magellano, può vantare i due migliori ristoranti del territorio. Coup de coeur per l'Arco Antico (piazza Lavagnola 26 r tel. 019.820938 [www.ristoranteanticoarco.it](http://www.ristoranteanticoarco.it)) del raffinato Flavio Costa, molto elegante nel suo piccolo e curato ristorante per pochi golosi. Festa di sapori misurati eppure gioiosi con spaghetti di semola con ricci e crema di fagioli di Pigna, o

con lo squisito babà profumato ai chinotti di Savona con salsa di ricotta erbe e fiori e gelato di meringa. Tutto benissimo, non dimenticando che il conto viaggia tra i 60 e i 100 euro, senza esagerare con una cantina ricca di proposte intelligenti e mai banali. Giusta la citazione del chinotto nella carta di uno chef colto, perché questo frutto raro portato dalla Cocincina è una delle ricchezze del territorio di Savona, non a caso nobilitato a Presidio Slow Food. Si trova anche, servito in tutte le salse; al Bar Besio (piazza mameli 21 r): classico, al Maraschino, allo sciroppo (analcolico), senza dimenticare i canditi, le marmellate e gli amaretti. Amaretti che, volendo andare sul classico, si trovano di qualità superba nella Pasticceria Astengo (via Montenotte 16r). Tornando ai ristoranti, l'altra meraviglia golosa della città è A Sporcacciuna dell'Hotel Mare (via Nizza 89r – Via Aurelia tel. 019.264065 [www.marehotel.it](http://www.marehotel.it)).

Nota: il prezzo medio va inteso senza vino