

ARTE DA FORNO

Quel «Cannoncino» farcito arma di golosi impenitenti

Da domani Panarello propone ai buongustai il suo nuovo prodotto di pasticceria a base di pasta sfoglia e crema con un «sigillo» di torta

Arsenico e merletti

Novella Eva

Artisti, sportivi e uomini d'affari s'incontrano ai tavoli di Vitturin

Il professor Franco Di Somma (chirurgo oncologo di lusso) assaporava con voluttà delle trofiette al pesto favoloso, l'amico Adelio Peruzzi presidente del Panathlon rivierasco, personaggio storico di una Bogliasco di anni ruggenti gustava, deliziosi «cucculli», il manager Polipodio non si tratteneva davanti ad acciughe con pomodoro e basilico. Si stava celebrando il titolo dorato di una bella ragazza, giocatrice fortissima, portiere di pallanuoto proprio del Bogliasco. Si era tutti in quell'angolo di piacere gastronomico che si chiama «Vitturin», nascosto tra il verde di una Reco crepuscolare almeno di questi tempi.

«Vitturin 1860», avete letto bene: il più antico ristorante forse della Liguria, fondato quando si faceva l'unità d'Italia e Roma ne diventava capitale. Era, allora, una locanda con cambio di cavalli. Oggi ecco alla ribalta un simpatico titolare, Giambattista Squarzi che, insieme ad una pimpante e efficiente consorte (Laura) con il figliolo (Umberto) ad imparare l'arte della buona tavola, gestisce, coordina, domina anche in cucina. E non disdegna, in... camice bianco, venire ai tavoli e salutare i suoi ospiti, a chiacchierare con loro di cucina, di menù, di piatti tipici, di futuro di questa strana e non sempre facile avventura gastronomica.

C'è in questa «locanda» del terzo millennio simpatia e sorrisi: tavoli piacevolmente imbanditi, camerieri corretti e disponibili, un'atmosfera che piacerebbe ai grandi scrittori dell'Ottocento. Mancano solo i cavalli da attaccare a qualche parete. L'ambiente è ancora quello. Ma certo c'è qualcosa di nuovo: i piatti cucinati con grande professionalità dallo staff di cucina. «Purtroppo - sorride Squarzi - i giovani d'oggi hanno poca propensione a proseguire il nostro cammino. Eppure questo è il più bel mestiere del mondo, ancorché faticoso».

Ed ecco arrivare in tavola leccornie prelibate: piatti della nostra tradizione, dalle trofiette recchesi ai fritti del golfo, dalle specialità marinare (provate a chiedere il filetto di orata al cartoccio con frutti di mare... Una delizia!). E le minestre: taglierini verdi con branzino e maggiorana, oppure «ravioli di pesce con gallinella e zucchine» e ancora «zuppa con vongole veraci e zafferano».

Se poi volete un antipasto chic ecco il «carpaccio di ombri- na agli agrumi», o la «soppresata di polpo con insalatina».

Ogni tanto arriva la consorte, sorridente, che ti offre, trionfante, la celebre focaccia col formaggio di Recco. Autentico, davvero. E ancora la «focaccia pizzata di Vitturin». Si può concludere, volendo, con uno «spiedino di ananas con caramello d'arancia» oppure con delle straordinarie «meringhette con gelato e cioccolato caldo».

Le serate dal «Vitturin», passano così, con semplicità e familiarità: arrivano qui uomini d'affari, belle donne, qualche furtivamente (certo), artisti e sportivi. E sempre, accanto alla tavola fiorita, il sorriso della signora Squarzi e di lui, Giambattista, romanticamente legato a quel fine Ottocento, alla vecchia locanda, ai cavalli di epoche passate...

Forchette & coltelli/2 - La riprova

di Ferruccio Repetti

Sempre bello tornare dove c'è il gusto della qualità

Sul branzino ai ferri, condito solo (solo?) con extravergine di sanissime taggiasche, acidità meno di zero, e accompagnato solo (solo?) da fragranti verdure dell'orto cotte a vapore, non si può barare: o è da dieci e lode, o non è. Punto. Se poi, 'sto po' po' di branzino - lo senti subito che è «di scoglio» - si incontra con un calice di Greco di Tufo, la sintesi è perfetta. «A due passi dal mare» è così. Ci sono tornato per una riprova un po' speciale, una specie di ritorno al futuro. «A due passi dal mare», lo sanno tutti i buongustai, è l'erede della Bitta nella Pergola. Che era, come dire: l'unica stella attribuita a Genova dalla Michelin. Lì regnava quel gran personaggio di Raffaele Balzano. Sì, d'accordo, c'era anche mamma Rosa Visciano in cucina, dove Raffaele entrava solo per creare i dolci, e c'era già il figlio Salvatore, emerito e benemerito sommelier. Ma era lui, Raffaele, a riempire l'ambiente, a fare opinione, a dettare le strategie. Sempre vincenti. Intendiamoci: lo faceva con discrezione e grande amore per l'enogastronomia, e proprio per questo gli capitava anche di far capire a qualcuno - col nasino

all'insù, magari col portafoglio gonfio, ma anche con la spocchia nel cervello - che forse era meglio che non ci tornasse, in quel tempio del gusto. Ora che Raffaele non c'è più (sta cucinando certamente fragli angelini), mamma Rosa ha «restituito» correttamente la stella e si è presa un anno sabbatico per occuparsi del nipotino. A raccogliere il testimone, dunque, si è cimentato Salvatore in tandem con lo chef Giorgio Frisone. La proposta è ora in linea con una clientela esigente, ma intenzionata a frequentare il locale più spesso senza necessariamente intaccare il conto in banca. Un pasto completo - attenzione, vini compresi! - non supera i 50-55 euro, e la qualità è alta, sia per i piatti apparentemente semplici, sia per le ricette impegnative. Pesce come Dio Nettuno comanda, innanzi tutto, ma anche primi di pasta fatta in casa, e delicati dessert (da provare quelli a base di ricotta, di sublime freschezza, magari accompagnati dal passito di Pantelleria). Nota originale, e molto poco genovese: la cucina è aperta fino alle 23. E se entrate alle 22 e 59 - ma non fatelo apposta... - Salvatore e Giorgio cucinano al momento.

Ristorante «A due passi dal mare», Genova, via Casaregis 52 rosso. Tel. 010.588543. Aperto tutte le sere dalle 19,30 (escluso lunedì). Ammetto: sarò anche un po' partigiano. Ma questo è un locale coi fiocchi e controfiocchi. Dopo averlo provato e riprovato, non cambio opinione. Esagero? E allora, se non ci siete mai stati - dubito, se vi piace la cucina raffinata, ma non eccentrica, l'atmosfera elegante, ma non affettata, il servizio puntuale, ma non appiccicoso - ebbene, vi consiglio di provare. Mi gioco tutte le Forchette e i coltelli che mi potreste lanciare. Ma vado sul sicuro. Antonio Morelli e il suo staff mi deluderebbero solo se non restituissero la giusta evidenza nel menù a quei gamberoni accoccolati nel lardo di Colonnata che «io me li sogno sempre insieme alla mia dirimpettaia dell'epoca...». Per il resto, la carta dei piatti e quella dei vini sono sontuose. Lasciate fare a Antonio e non ve ne pentirete. **Ristorante «Le Perlage», Genova, via Mascherpa 4 rosso. Tel. 010.588551, 595.08.07. Domenica chiuso.**

Golosi impenitenti, buongustai in servizio permanente effettivo, o anche semplici amanti dei dolci a colazione, a fine pasto e in tutti quei momenti in cui affiora un certo languorino: a tutte queste ampie categorie di epicurei della

DOVE I cannoli saranno disponibili prima nei bar dell'azienda, poi in tutte le pasticcerie

gastronomia, la ditta Panarello, storico marchio genovese, propone a partire da domani un nuovo prodotto di pasticceria che arricchisce l'offerta tradizionale dei prodotti aziendali. Arriva, infatti, il «Cannoncino» che sarà disponibile inizialmente nei bar Panarello, ma fra breve anche in tutte le pasticcerie.

Un'arma del gusto, questo cannoncino, che è una sorta di rivisitazione del tradizionale cannolo di pasta sfoglia.

Nel caso del prodotto studiato e messo in commercio da Panarello, si parla di una combinazione basata su una sfoglia molto friabile che conta un numero di

strati di sottilissimo impasto maggiore rispetto alla tradizionale pasta sfoglia e risulta molto croccante all'esterno e particolarmente morbida all'interno grazie a un particolare sistema di cottura.

Una crema delicatissima riempie il fragrante involucro e un «sigillo» di Torta Panarello completa l'opera di arte pasticceria con l'inconfondibile firma.

Il prodotto - ci vuole un po' di pazienza, ma alla fine tutti saranno accontentati - sarà disponibile inizialmente solo nei punti di riferimento di Panarello a Genova in via Galata 67 rosso e in via Caprera 4/F rosso, oltre che a Chiavari dove il 4 e 5 dicembre sarà offerto in degustazione a tutti i clienti che faranno un acquisto.

Prossimamente - conferma comunque ancora una volta l'azienda dolciaria, garantendo di non smentirsi - il «cannoncino» sarà venduto in tutte le migliori pasticcerie.

«Il consumatore ligure è il più difficile per noi, è esigente e molto competente - ammette Alberto Panarello - . Abbiamo iniziato a produrre il cannoncino a Mila-



MANIFESTO L'immagine accattivante che promuove il nuovo prodotto di pasticceria di Panarello

no dove ha riscontrato grandi consensi, e solo forti di questo successo abbiamo deciso di produrlo anche qui».

Spiega dal canto suo Guido Profumo, amministratore delegato dell'azienda: «Il nostro cannoncino sta con tutti, va bene per molteplici occasioni di consumo, con il caffè a colazione, con il vino dolce dopo pran-

zo, a merenda. A Milano vengono prodotti e venduti ogni giorno 4 mila cannoncini e siamo molto fiduciosi che, senza sostituire la storica Torta Panarello nel cuore dei nostri consumatori, il Cannoncino diventerà il secondo simbolo della nostra pasticceria».

Una campagna pubblicitaria molto ironica e un po' trasgressiva (il manifesto è

pubblicato qui accanto) accompagnerà il lancio del prodotto presentando il Cannoncino come un «piccolo vizio» che, a differenza del fumo «giova alla salute e provoca il goloso».

La campagna verrà pianificata inizialmente con una affissione nelle vicinanze dei punti vendita e a gennaio anche sulla stampa locale.

TRADIZIONE & INNOVAZIONE

Sanremo premia il secolo dolce di Noberasco

Un riconoscimento del Casinò alla storica azienda albanese, leader nel commercio della frutta secca



STORICO Il negozio di Albenga nel palazzo dove nel 1908 è nata Noberasco

Una lunga e luminosa tradizione, che continua, nel campo della produzione e commercializzazione della frutta secca, ininterrottamente a partire dal lontano 1908, quando un imprenditore giovane e particolarmente entusiasta, Benedetto Noberasco, fondò ad Albenga, nello storico palazzo liberty di via dei Mille, il primo nucleo dell'impresa: come ricordano ancora oggi in azienda, «Benedetto, con duemila lire di capitale, avviò un'attività destinata alla raccolta, al confezionamento e allo smistamento dei prodotti ortofrutticoli tipici della Piana di Albenga: pesche, albicocche, asparagi, pomodori e carciofi. Ma in breve tempo si svilupparono anche i contatti con l'estero che avrebbero consentito all'azienda di importare altri tipi di frutta secca come datteri e uva passa». Da allora è stato un progresso continuo, per la «Ditta Individuale Benedetto Noberasco» che ha oltrepassato i suoi primi cent'anni ottenendo significativi riconoscimenti, il più recente dei quali è stato assegnato ieri al Casinò di Sanremo, alla presenza del ministro dello Sviluppo economico Claudio Scajola: la Noberasco è stata infatti fra le imprese insignite del Premio Casinò di Sanremo Confindustria «Cento anni da qui», terza edizione. Il riconoscimento, ideato dal presidente Donato Di Ponziano per celebrare - spiegano gli organizzatori - la storia della casa da gioco con le eccellenze economiche, culturali e sociali dell'Imperiese, unisce «simbolicamente a tutte le regioni italiane la città, la casa da gioco e la pista ciclopedonale con la voglia di sport e di sano agonismo, senza dimenticare i successi delle imprese del territorio». Con Noberasco, che ha conquistato la leadership italiana nel settore della frutta secca anche grazie all'attenzione dedicata agli aspetti qualitativi della filiera, sono stati premiati il quotidiano La Gazzetta dello Sport, il pittore Michelangelo Corbellati, lo scultore David Maria Marani e le aziende edili della provincia di Imperia che hanno lavorato alla realizzazione della pista ciclabile «più bella, se non la più lunga d'Europa».

APPUNTAMENTI

Tre bicchieri. Prestigioso riconoscimento per «La Giustiniana» di Frazione Rovereto di Gavi, accogliente tenuta vocata alla vitivinicoltura che la famiglia Lombardini apre periodicamente agli amici e alla cultura: «Il Nostro Gavi» Docg annata 2007 ha ottenuto i Tre bicchieri assegnati dal Gambero rosso nella Guida Vini d'Italia 2010. È la prima volta che La Giustiniana si aggiudica il riconoscimento (che premia - come sottolinea il direttore Enrico Tomalino - anni di lavoro e impegno assidui alla costante ricerca della qualità).

Vini liguri in Giappone. Vermentino, Pigato e Rossese delle etichette Poggio dei Gorleri, Bruna, Monticello e Santa Caterina alla conquista del Sol Levante: un progetto di promozione dei vini liguri in Giappone, e in generale nei paesi extraeuropei, che durerà fino al 2013 è stato presentato dall'assessore regionale Giancarlo Cassini e da Oscar Farnetti, presidente di Eatly, l'azienda di distribuzione di prodotti italiani di qualità che vuole aprire anche un suo punto di riferimento a Genova e ha concorso alla sponsorizzazione dell'iniziativa in Oriente. Negli incontri a Tokyo sono stati promossi anche pesto, olio di oliva e olive taggiasche e sono stati pubblicizzati i luoghi più belli della regione.

Cru esclusivi. Champagne Déhu Millésimé 1998 (Maison Déhu Père et Fils), Auxey-Duresses 1er Cru Hospices de Beaunes 2006-Cuvée Boillot, Chateau de Fargues 1986-Sauternes Cru Classé de Lur Saluces: sono i tre «nettarini di Bacco» presentati nel corso di un incontro nei locali della sede genovese di Banca Sara in via Garibaldi dall'esperto Averardo Borghini Baldoventi, amministratore delegato del Gruppo Wine & Trade.

Aperitivi speciali. Fiabe per i genitori in accompagnamento ad aperitivi speciali: è quanto riservato ai partecipanti all'incontro in programma martedì, dalle 19.15 alle 20.30, alla «Passeggiata librocaffè» di piazza Santa Croce 21 rosso, a Genova (tel. 346.1046822). La psicologa Cinzia Nardelli affronterà tematiche evolutive legate alla fascia 8-15 anni.

Fugassa e Gianchetta. La focaccia preparata secondo le regole del presidio Slow Food torna a incontrare la Bianchetta di Coronata Doc Valpolcevera per la rievocazione della vera colazione alla genovese: il «rito» dei buongustai si rinnova ogni mattina alla Pasticceria Liquoreria Mare Scotti di Cavo, in via Fossatello 35 e 37 rosso.