

dove  
 COME  
 quando

GENOVA

## Le feste di Natale sotto la Lanterna

Visita ad alcuni tesori del centro e tour tra i presepi storici custoditi nelle chiese ed esposti in musei e palazzi. E poi gli indirizzi per gustare le specialità genovesi come il pandolce e la focaccia di **Ornella D'Alessio**



Teatro Carlo Felice



**Il Museo dell'Accademia Ligustica di Belle Arti si trova in largo Pertini 4-angolo piazza De Ferrari.** Si consiglia di lasciare l'auto nel parcheggio a pagamento Piccapietra (largo della Fucine, parcheggiopiccapietra.it), che dista 200 metri dall'Accademia. La zona Porto Antico-Acquario è a pochi minuti, attraversando l'isola pedonale di via San Lorenzo. **In treno:** stazioni ferroviarie di Genova Piazza Principe o Genova Brignole. **In aereo:** aeroporto Cristoforo Colombo. **In camper:** area sosta Marina Park, via della Marina. 0182/5714.71. **Per la visita:** il museo è aperto martedì-sabato 14,30-18,30; ingresso 5 €.

### Due mostre da non perdere

Nei dintorni del Museo dell'Accademia Ligustica di Belle Arti, affacciato sulla piazza De Ferrari, il teatro Carlo Felice (passo Eugenio Montale 4, 010/538.12.24) festeggia quest'anno i trent'anni dalla ricostruzione su progetto degli architetti Aldo Rossi, Fabio Reinhart e Ignazio Gardella. Ospita una stagione d'opera, balletto e musica sinfonica; visite guidate su prenotazione (m.damato@carlofelice.it); costo 6 €. Nel

trecentesco palazzo Ducale (piazza Matteotti 9, 010/817.16.00) si visitano la grande antologica dedicata all'incisore olandese Maurits Cornelis Escher (fino al 22 febbraio) e la mostra "Hugo Pratt. Da Genova ai Mari del Sud" (fino al 20 marzo), con 200 originali, tra tavole e acquarelli. Grazie ai volontari degli Amici dei Musei Liguri e di Palazzo Ducale, fino al 18 dicembre si può accedere alla torre

Grimaldina con le antiche carceri (sabato alle 15,30) e ai saloni di rappresentanza (martedì alle 15,30); ingresso: mostre 14 €, visite 5 €. Imperdibile la chiesa dei Santi Ambrogio e Andrea (via di Porta Soprana), detta del Gesù, adiacente a piazza De Ferrari. Grande espressione del Barocco internazionale ospita importanti tele come *La circoncisione* e il *Miracolo di Sant'Ignazio* di Peter Paul Rubens e *L'Assunzione* di Guido Reni, oltre agli affreschi di Giovanni e Giovan Battista Carlone e a varie opere di importanti pittori di scuola genovese e non come Domenico Piola, Valerio e Bernardo Castello, Giovanni Andrea e Lorenzo De Ferrari. Orario: 10,30-12 e 16-19. La spettacolare sala delle Grida nel palazzo della Borsa (via XX Settembre 44), in stile liberty, sfoggia i sontuosi interni di Adolfo Coppedè. Di forma ellittica, ha una copertura a cupola sorretta da coppie di colonne; visita su appuntamento con l'Ufficio relazioni esterne della Camera di Commercio (010/270.45.61; relazioni.esterne@ge.camcom.it).

### LA TRADIZIONE Statue e statuine dal Settecento a oggi

La tradizione presepiale nasce in città agli inizi del XVII secolo e offre esempi straordinari. Uno dei presepi più piccoli al mondo è quello all'interno del Museo dell'Accademia Ligustica: un minuscolo rilievo del bavarese Johann Baptist Cetto, con figurine in cera bianca. Da non perdere il presepio delle Madonnetta al Santuario di Nostra Signora Assunta di Carbonara (salita della Madonnetta, 010/272.53.08), con un centinaio di sculture lignee in costume d'epoca (XVII-XVIII secolo) ambientate nella Genova di un tempo. Orario: feriali 16-18 e festivi 10-12. Interessante anche il presepio al Museo dei Cappuccini (viale IV Novembre 5, 010/859.2759), realizzato nel 1930 con 150 personaggi che si muovono ancora con i meccanismi originali. Orario: martedì-domenica 15-18,30, giovedì 10-13 e 14,30-18,30. Fino al 31 gennaio, sotto al portico del palazzo della Regione (piazza De Ferrari) è esposto un presepio storico-artistico del '700. Infine, alle finestre di palazzo Rosso (via Garibaldi 18) fino al 2 febbraio sono esposte due scene, visibili dalla strada, della tradizione del presepe barocco, la *Presentazione al tempio* e la *Fuga in Egitto*, con figure provenienti dal Museo Luxoro.



Presepe al Museo dell'Accademia Ligustica



Trattoria Rosmarino

## Gli alberghi

### Hotel Bristol Palace \*\*\*\*

(via XX Settembre 35, 010/59.25.41). Storico albergo nel cuore della città, costruito nel 1905. È famoso per lo scalone ellittico in marmo bianco, con ringhiera liberty, che sale fino all'ultimo piano. Ottimo il ristorante. Doppia con colazione da 139 €.

### Hotel Palazzo Grillo \*\*\*\*

(piazza delle Vigne 4, 010/247.73.66). Un albergo di lusso nel centro storico, dentro una residenza cinquecentesca decorata con marmi e affreschi. Arredamenti di design e un ampio spazio espositivo interno. Doppia con colazione da 130 €.

### Hotel De Ville \*\*\*\*

(via di Sottoripa 5, 010/796.06.86). Albergo dal 1846, affacciato sul mare, è ospitato nel palazzo Serra Gerace, dove soggiornò

anche lo scrittore futurista Filippo Tommaso Marinetti. Doppia con colazione da 120 €. **Ostello Bello** (via Balbi 38, 010/247.08.00). Vicino alla stazione Principe, ha una bellissima terrazza affacciata sui tetti. Offre camere doppie, singole e in condivisione, in un palazzo ristrutturato a tema marino. Doppia con colazione da 65 €.

## I ristoranti

### Enoteca Migone-Ristorante San Matteo

(piazza San Matteo 4, 010/247.32.82). Di fronte alla chiesa di San Matteo, con il paramento della facciata in marmo bianco e pietra nera, si gustano i piatti della cucina ligure, serviti tra le migliaia di bottiglie di una delle più antiche enoteche della città. Conto 35 €. **Trattoria Rosmarino** (salita del Fondaco 30, 010/251.04.75). Cucina genovese rivisitata: da provare il baccalà alla

brandacujun e la lasagna al rosmarino, con ragù bianco di manzo. Molti degli ingredienti sono presidi Slow Food. Buono anche il pescato del giorno. Conto 35 €. **Ristorante Il Genovese** (via Galata 35r, 010/869.29.37). I sapori della tradizione ligure in ossequio alle ricette della nonna, a base di ingredienti locali di qualità. Da provare i piatti a base di Cabannina, l'unica mucca di razza ligure, dalle polpette al toccu, il ragù genovese che cuoce per ore. Conto 30 €.

### Mangiabuono

(vico Vegetti 3r, 010/253.05.01). Nei carruggi della città vecchia, l'osteria di Marina e Maurizio Tavella è fedele alle antiche ricette: pansotti farciti con prebuggiun, cima con l'insalata russa, cappon magro, calamari e acciughe fritte e coniglio impanato. Piatti a base di stoccafisso il venerdì. Conto 30 €.

## ACQUISTI GOLOSI

### Il morbido e fragrante pandolce artigianale

Una delle specialità gastronomiche più amate durante le feste natalizie è il **pandolce** con uvetta, canditi e pinoli. Secondo la tradizione la sua nascita è legata a un concorso indetto nel Cinquecento da Andrea Doria, ammiraglio della Repubblica di Genova. Può essere basso, anche se lievitato, o alto (ma molto meno del pandoro), e tradizionalmente a Natale viene portato in tavola dal più giovane della famiglia, che lo passa al più anziano per il taglio. Grande classico è quello di **Panarello** ([www.panarello.com](http://www.panarello.com)), azienda nata nel 1885: si acquista nei cinque punti vendita cittadini, che sono anche ottime caffetterie e gelaterie. Una buona alternativa è il pandolce della **Pasticceria Tagliafico** (via Galata 31r, 010/56.57.14), particolarmente morbido, mentre tra i piccoli produttori si distinguono **Rossi 1947** (via Galata 30r, 010/56.43.32), che lo propone nella versione alta, interamente a lievitazione naturale, e bassa con burro di alta qualità, e la **Pasticceria Mantero** (via Cantore 148r, 010/41.79.87), nel quartiere Sampierdarena. Anche durante le feste non si può rinunciare alla **focaccia tradizionale**. Per tutelare la specialità è nato il **Consorzio di Tutela della Vera Focaccia Genovese** dell'Associazione Panificatori di Genova e Provincia: solo chi aderisce al disciplinare di produzione può fregiarsi del marchio. Ne esistono varie declinazioni, con le cipolle, la salvia o le olive. Per acquistarla in centro meritano una sosta il **Panificio Mario** (via San Vincenzo 61r, 010/58.06.19), il **Panificio Santa Rita** (via Colombo 17, 010/899.03.88), l'**Antico Forno Patrono** (via di Ravecca 72r, 010/251.10.93) e l'**Antico Forno della Casana** (vico della Casana 17r, 010/251.50.32).



Ostello Bello



Ristorante Il Genovese



Pasticceria Tagliafico

## Info

Ufficio Iat Porto Antico, Ponte Spinola, 010/55729.03; [visitgenoa.it](http://visitgenoa.it)