



# Il cuore di Genova

Antonio Forestieri

*Eccezionale sintesi di storia, cultura e modernità, il Porto Antico è forse oggi il luogo più rappresentativo di quella che fu una delle repubbliche marinare. Lo custodisce il quartiere di Sottoripa, tra i cui portici e carrugi è facile immergersi dentro atmosfere perdute.*

**L**eggere la storia del Porto Antico di Genova e osservare come, da un lato, quest'ultimo abbia subito un radicale processo di trasformazione e sviluppo e, dall'altro, sia riuscito a mantenere le atmosfere *canagliesche* dell'antica repubblica marinara, è uno stimolo fortissimo che si imprime nell'immaginario di chiunque ami viaggiare, esplorare, passare attraverso colori e sapori di un tempo che non è più il nostro ma che, in qualche modo o forma, è sopravvissuto. Un'esplorare che, d'altronde, è uno dei marchi di fabbrica di questa città e il cui eco, pur terminate le epoche dei grandi navigatori genovesi che si distinsero per peregrinazioni lungo tutto il globo, non può che riverberare in un luogo come l'Acquario, cuore del Porto Antico. Aperto nel 1992 in occasione delle *Colombiadi* (l'Expo che celebrò i 500 anni dalla scoperta dell'America di Cristoforo Colombo), è uno degli acquari più grandi al mondo, frutto di un progetto dell'architetto Renzo Piano. Al suo interno, conta oltre 70 vasche dove sono suddivisi 15.000 fra pesci, mammiferi marini, uccelli, rettili,

anfibi e invertebrati, 400 specie diverse in ambienti che riproducono fedelmente quelli di origine. Il Porto Antico però non si esaurisce al solo, splendido acquario. La Calata Falcone Borsellino, principale punto d'accesso, conduce infatti anche verso il Bigo, un ascensore panoramico che regala una vista a 360° unica su Genova e il suo centro storico, un reticolo di carruggi e campanili che sveltano sopra i tetti in ardesia. Scesi dall'ascensore, un passo più avanti ed è già possibile gustare le eccellenze enogastronomiche di Eataly, di fronte al quale si dispiega la Piazza delle Feste, tensostruttura anch'essa ideata da Renzo Piano e suggestiva sede in primavera, estate e autunno di eventi e spettacoli, come il Porto Antico Prog Fest di metà luglio, il Gemataz Festival & Workshop e il concerto jazz dell'Orchestra Filarmonica Sestrese alla fine dello stesso mese. L'adiacente Piazzale Mandraccio, fiancheggiato da alberi e filari di palme, è uno dei luoghi di ritrovo più frequentati sia dai genovesi che dai turisti. Sede a sua volta di innumerevoli eventi come MTV Day, TRL Music Award e le Notti Bianche,



è costeggiato dalla cinta muraria di Malapaga, resa celebre dal film con Jean Gabin. Al confine del Porto Antico, dopo Porta Siberia e i Magazzini del Cotone, in Calata Gadda, si apre l'Arena del Mare, altra piazza che, in occasione dell'estate, si trasforma in un palcoscenico spettacolare per concerti come quelli che si alterneranno nei prossimi mesi: Samuel dei Subsonica, Mannarino, Lo Stato Sociale, Francesco Renga, Alvaro Soler e Francesco Gabbani, tra gli altri. Ma, il Porto Antico, offre ancora parecchio. Oltre alla ricorrente Slowfish, manifestazione biennale di SlowFood finalizzata allo sviluppo di una pesca sostenibile, sono permanenti il Museo Luzzati nell'edificio di Porta Siberia, specializzato nell'arte figurativa contemporanea; la Città dei Bambini e dei Ragazzi all'interno dei Magazzini del Cotone; la Biosfera e il Museo Nazionale dell'Antartide, simboli di due mondi misteriosi e opposti eppure, su questa passerella, vicini come da nessun'altra parte. Completano il quadro l'iconica Chiesa di San Marco al Molo, la cui prima costruzione risale al XII secolo, e il Genoa Museum, un percorso che ripercorre la storia gloriosa del Genoa Cricket & Football Club. Variiegata anche l'offerta gourmet, che spazia dai sapori della tradizione come focacce,



foto: ufficio stampa di Costa Edutainment



**GENOVA**  
(GENOVA/LIGURIA)

#### IL 25° ANNIVERSARIO DELL'ACQUARIO DI GENOVA

Ti emoziona per natura, recita il motto dell'Acquario di Genova. E non gli si può dare torto. Più grande acquario italiano e primo in Europa per specie animali, è il tempio della vita sotto la superficie del mare, una finestra unica su un mondo esotico i cui misteri da sempre affascinano l'immaginario dell'uomo. Ed è un tempio vivo, in continua evoluzione, attento allo sviluppo della vita nel mare quanto a come, questa vita, coloro che la osservano solo da lontano possano conoscerla. Da qui tutte le nuove iniziative per il 25° anniversario dall'apertura che ricorre quest'anno, iniziative che coniugano il redesign dell'estetica a un percorso sempre più immersivo e coinvolgente. A nuove scenografie si accompagnano infatti installazioni digitali di ultima generazione, arricchite da atmosfere luminose e sonore che, almeno per qualche ora, faranno dimenticare al visitatore di trovarsi in superficie. Le decine di incontri settimanali suddivisi in sei diverse aree permettono di interagire direttamente con lo staff che cura gli animali, costituendo un'occasione irripetibile per scoprire segreti e curiosità di un luogo dove la vita si rinnova ogni giorno. Il viaggio comincia nel Pianeta Blu, dove il video mapping fa pregustare l'avventura all'interno dell'Acquario, e che prosegue lungo la vista mozzafiato della Grotta delle murene, superata forse solo dagli ologrammi onirici della Baia degli squali che preparano all'emozione di osservare da vicino questi grandi predatori che nuotano indisturbati. E poi il Regno dei ghiacci e le sue scenografie, un viaggio nel viaggio alla scoperta delle vasche antiche, uniche in Europa. E non è tutto, perché le otto nuove postazioni VR Gear permettono di entrare nel mondo degli abissi in quella che è la prima sala permanente in Italia di realtà virtuale, a cui si aggiunge il Fish Making, una sala multimediale dove poter creare il proprio pesce e immergerlo in un acquario virtuale: il nostro.

## IL PESTO ALLA GENOVESE, UN SAPORE AUTENTICO

Il pesto alla genovese è uno dei marchi di fabbrica della cucina tradizionale italiana, uno dei sapori più apprezzati e ricercati nel mondo e che, lungo la penisola stessa, si è trasformato a seconda delle diverse latitudini.

Ancora oggi, la sua realizzazione rappresenta un'esperienza primordiale, poiché il pestello, cioè lo strumento da cui prende il nome, ha delle caratteristiche rimaste intatte per cinquantamila anni; inoltre il mortaio, il recipiente dove la preparazione si compie, si è adattato alle diverse territorialità tramite l'utilizzo di materiali autoctoni. Un poema gastronomico a cui vanno uniti ingredienti esclusivamente biologici come Primo Fiore Sardo, formaggio di pecora, essenziale insieme ad altre materie prime come i Pinoli Nazionali, l'Aglio di Vessalico e l'olio extravergine della Riviera Ligure. A completare il mosaico, il Basilico Genovese DOP, il Parmigiano Reggiano di Montagna e il Sale di Trapani. Per le dosi, il consiglio è quello di sperimentare in prima persona più volte, mettere i propri sensi alla prova, oggi come allora.



farinate e Cappon Magro del ristorante I Tre Merli, ai gelati artigianali di La Voglia Matta, passando per gli aperitivi alla moda e gli hamburger de La Goletta e gli eccellenti drink del Banano Tsunami.

Se il Porto Antico, per le sue caratteristiche, costituisce una fortunata combinazione di storia e modernità, di tradizione locale e universi impenetrabili (o semplicemente molto lontani), è tra i portici dell'adiacente quartiere di Sottoripa, uno dei nuclei del centro storico medievale di Genova, che bisogna perdersi per respirare autenticamente gli effluvi delle notti che qui trascorrevano gli amici Fabrizio de André e Paolo Villaggio, o le emozioni che dovevano attraversare quelle famiglie nobiliari che, al tempo dell'antica Repubblica, venivano sorteggiate per ospitare, nei Rolli, le più alte personalità di passaggio per le visite di stato. I Rolli, magnifici palazzi lungo le Strade Nuove, da più di dieci anni fanno parte dei Patrimoni dell'Umanità protetti dall'Unesco, un patrimonio che durante i Rolli Days (i prossimi saranno il 14 e 15 ottobre) vengono aperti al pubblico. In questo quartiere, Sottoripa, la magia è ancora integra, così come i più antichi portici pubblici d'Italia (prima metà del XII secolo) che la riempiono, insieme agli stretti carrugi disseminati di botteghe tradizionali, friggitorie, pescherie. Pesce, che è stato a lungo il simbolo di questo quartiere: è nello storico mercato di Piazza Cavour, oggi spostato in una nuova sede, che De André volle registrare i richiami dei pescatori per la sua *Crêuz de mä*. Proprio lì vicino, nell'omonimo vicolo, c'è l'Osteria di Vico Palla, una cucina perfetta per gustare i piatti più tipici della tradizione ligure e cittadina come le trofie al pesto, lo stoccafisso brandacujun e il condiggon di pesce. In un altro vico, quello degli Indoratori, c'è invece Ombre Rosse, ristorante (anche per vegetariani) con la particolarità di avere di fronte un piccolo



foto: ufficio stampa di Costa Edutainment





giardino dove è possibile mangiare. Nato nel 2007 secondo l'idea di Slow Food di cibo "buono, pulito e giusto", anche questo locale fa tesoro dei sapori della tradizione, come quello del raviolo al tocco genovese o del baccalà, degli stracotti alla frutta e del budino di prescinseüa, con un menù che varia giornalmente. Invece, se interessa soprattutto il buon vino, come non prendere in considerazione la Bottiglieria Pesce, storica enoteca nel cuore di Sottoripa. Qui si possono trovare i migliori bianchi liguri come il Vermentino (sia di Ponente che di Levante), il Cinque Terre, il Lumassina e il Bianchetta Genovese, ma anche i rossi come il Rossese, il Ciliegiolo e il Granaccia, o delle particolari birre artigianali, come quella alle castagne. Nei dintorni di Sottoripa e del Porto Antico, ovviamente, non mancano le opzioni per dormire. Si va dagli eleganti e comodi appartamenti de I Rolli a Genova, Morali Palace e So&Leo Guest House a Hotel come il lussuoso Bristol Palace e il confortevole Best Western Porto Antico; ma elencarli tutti, oltre che noioso, sarebbe (quasi) infinito: basti sapere che esistono possibilità per qualunque tasca ed esigenza. Come concludere questo racconto su Genova e su uno dei suoi cuori pulsanti? Invitando chiunque legga queste parole ad andare e, una volta lì, a prestare attenzione ai dettagli dei vicoli, dei porticati, alle creature più piccole e sconosciute che animano le vasche del gigantesco acquario: anche in una foglia, come diceva qualcuno, esiste l'intero universo.



foto: ufficio stampa di Costa Edutainment

## DOVE MANGIARE

### EAT

#### EATALY GENOVA

Calata Cattaneo 15, 16126, Genova  
+39 010 869 8721

#### I TRE MERLI RISTORANTE PORTO ANTICO

Calata Cattaneo 17, 16128, Genova  
+39 010 246 4416  
portoantico@itremerli.it

#### LA VOGLIA MATTA

Via Magazzini del Cotone, 16128, Genova  
+39 010 941 8086

#### LA GOLETTA

Magazzini del Cotone, 16128, Genova  
+39 010 2518279

#### BANANO TSUNAMI

Porto Antico, Ponte Embriaco, 16128 Genova  
+39 010 247 2970

#### ANTICA OSTERIA DI VICO PALLA

Vico Palla 15 (rosso), 16100 Genova  
+39 010 2466575  
info@osteriadivicipalla.com

#### OMBRE ROSSE CIBO, VINO E LIBRI

Vico degli Indoratori 22, 16123 Genova  
+39 010 275 7608  
gennaromarchitelli@gmail.com

#### BOTTIGLIERIA PESCE

Via di Sottoripa 13, 16124 Genova  
+39 010 247 2986

#### I ROLLI A GENOVA

Piazza Grillo Cattaneo 1, 16128, Genova  
+39 347 488 8295

#### MORALI PALACE

Piazza della Raibetta, 2/28, 16123, Genova  
+ 39 010 0899269; +39 339 2057854  
info@palazzomorali.com

#### SO&LEO GUEST HOUSE

Via Di Sottoripa 1a/110, 16124, Genova  
+39 346.518.52.38  
info@soeleo.it

#### HOTEL BRISTOL PALACE

Via XX Settembre 35, 16121, Genova  
+39 010 592541  
info.bristolpalace@duetorrihotels.com

#### BEST WESTERN HOTEL PORTO ANTICO

Via al Ponte Calvi 5, 16124, Genova  
+39 010 2518249  
portoantico.ge@bestwestern.it

# The heart of Genova

An exceptional summary of history, culture and modernity, the Old Port is perhaps the most representative place of what was one of the maritime republics. The Old Port of Genoa, a project of the architect Renzo Piano is one of the largest aquariums in the world. Inside, it has over 70 basins where 15,000 fish, sea mammals, birds, reptiles, amphibians and invertebrates are divided into 400 different species in environments that reproduce faithfully those of origin.

**THE 25TH ANNIVERSARY OF THE AQUARIUM OF GENOVA**

The Aquarium's motto is "It excites you by nature", and it is true. This is the largest aquarium in Italy and the first in Europe for animal species. There are many new initiatives for the anniversary, such as redesign and latest digital generation installations. Thanks to weekly meetings you can interact with the animal care staff. The journey begins on the Blu Planet, where video mapping introduces the adventure that will be lived in the aquarium, which then goes on with morays, sharks and ice kingdom. Inside the aquarium there is a virtual reality room and also the Fish making tool; in a multimedial room you can create your own fish and immerse it in a virtual aquarium.



The Old Port does not run out of the gorgeous aquarium. The Calata Falcone Borsellino leads to Bigo, a panoramic lift that gives a 360° unique view of Genoa and its historic center. Stepping up from the elevator, one step further and you can already taste the gastronomic excellence of Eataly, in front of which you find Piazza delle Feste, where main events and shows take place from spring to autumn. Varied is also the gourmet offer, ranging from traditional flavors such as focaccia, flour and Cappon Magro from the "I Tre Merli" restaurant to "La Voglia Matta's artisan ice cream", passing through fashionable aperitifs and "La Goletta" burgers and excellent drinks "Bananas Tsunami". The district of Sottoripa it's one of the medieval nucleus where you can find the "Rolli", Magnificent palaces along

the New Roads part of UNESCO World Heritage Sites where the highest personalities used to stay during State visits. Sottoripa is full of traditional shops, fridges and fishmongers; fish has been the symbol of this place for a very long time. In this area Osteria di Vico Palla and Ombre Rosse restaurant are the perfect places to enjoy the most typical dishes such as pesto trophies, brandacujun stockfish and fish condiggion. If you are interested in good wine, you can't miss Bottigliera Pesce, a historic wine bar in the heart of Sottoripa. Here you can find the best Ligurian white wines such as Vermentino, Cinque Terre, Lumassina and Bianchetta Genovese, but also reds such as Rossese, Ciliegiole and Granaccia, or special brewery beers, like the chestnuts flavoured one.

**THE GENOVESE PESTO**

Pesto is a traditional Italian sauce for pasta, appreciated all over the world. The preparation of the pesto is a primordial experience because of the pestello, the instrument from which it is named, that has the same features of 50,000 years ago. To prepare pesto you need organic ingredients like Primo fiore Sardo, national pine nuts, garlic of Vessalico, the extravirgin olive oil of the Ligurian coast, the Genoese DOP basil, Parmigiano Reggiano and salt of Trapani. For doses we advise you to Experiment yourself first and foremost, put your senses to the test today as then.

