

Polpo ai cavoli e campanelle

La rivincita dei sapori liguri

ROMA — L'A12 è un'autostrada che in 136 chilometri tocca varie località della riviera ligure fino ad arrivare in Versilia regalando un paesaggio mutevole, particolarmente suggestivo nel primo tratto, con il mare da una parte e dall'altra nuclei di piccole chiese e casette colorate arroccati nel verde delle colline. Se si proviene dal centro di Genova, il quinto casello è Chiavari, cittadina di mare molto frequentata tutto l'anno anche grazie a un clima sempre mite. Un sicuro riferimento su cui puntare è **Vino e Cucina** (via Bighetti 107, tel. 0185

305536, chiuso lunedì, prezzo 35 euro), un accogliente locale di calda e piacevole atmosfera gestito con infinita passione da Antonio Olivari (che si occupa della sala) e Silvia Bottaro (in cucina). In menu troverete piatti realizzati con cura e con materie prime stagionali di indiscuti-

Dolci palati

Impossibile rinunciare alla torta di ricotta, cagliata di latte cioccolato e pere o alla millefoglie scomposta

bile qualità, che si aggiungono a pane e pasta fresca fatti in casa. Ottimo inizio con l'insalata di polpo e cavolfiore per poi passare alle «campanelle» (pasta fresca) con ragù d'anatra e agli spaghetti con muscoli, vongole e gamberi. Si prosegue con una fragrante golosa frittura preparata in padella con olio extravergine d'oliva; in alternativa il gustoso stoccafisso alla ligure con patate. A completare il quadro, dolci come la torta morbida di cioccolato fondente e, da non perdere, la torta di ricotta e prescinsöa (cagliata di latte) con crema al cioccolato e pe-

re, una sorta di cheese cake alla ligure che prevede come «base» i tipici biscotti del lagaccio. Lista di vini non vastissima, ma intelligente e competente, che rivela grande attenzione ai produttori meno noti e alle etichette con valido rapporto qualità/prezzo.

A pochi passi dalla piazza principale, in pieno centro stori-



La copertina della guida

In edicola la nostra guida

Resterà in edicola ancora per un mese la guida «Usciamo a...» realizzata in collaborazione tra *Corriere Motori* e *Gambero Rosso*. Si tratta di una guida soprattutto a ristoranti ma anche alberghi vicino ai caselli autostradali di tutta la rete italiana. Sicuramente molto utile in un periodo di grandi spostamenti come questo. Sono quasi 600 gli indirizzi racchiusi nel volume. I ristoranti sono stati selezionati dagli esperti del *Gambero Rosso*. Si tratta di locali certamente di qualità ma dove è possibile pranzare o cenare a prezzi contenuti. La guida è divisa per regioni ed è di facilissima consultazione. Ovviamente il consiglio è quello di tenerla sempre in macchina. Può essere acquistata in edicola insieme con il *Corriere della Sera* al prezzo aggiuntivo di 9,99 euro.

co, c'è il ristorante **Boccondivino** (via Entella 18, tel. 018 5362964, chiuso domenica, prezzo 45 euro), arredato in stile moderno ed essenziale con tavoli in vetro e sobrie *mise en place*. La cucina del bravo chef Izrael Feller è elegante, leggera ma consistente, sapiente nella scelta di abbinamenti e cotture. L'itinerario gastronomico parte

da uno squisito antipastino al cucchiaino di crema di patate, seppie e pesto di pomodori secchi che precede un grandioso baccalà mantecato di sapida delicatezza e delle capesante con porri fritti e stufati accompagnati da marmellata di peperoni e cannella. I primi sono davvero molto buoni: ravioli di gamberi in bisque di crostacei e

ravioli di verdure affogati in zuppetta di carciofi che stupiscono per le perfette consistenze dei vari ingredienti. Come secondo astice al vapore con verdure, semplice e gustoso. Una rinfrescata al palato con un sorbetto di maracuja e mandarino per poi chiudere con una millefoglie «scomposta» con chantilly alla vaniglia di struggente bontà. La cantina, seguita direttamente da Ariano Daneri, affabile co-proprietario che segue anche il servizio, ha l'impronta del locale: seria, curiosa, incurante delle mode e attenta a un territorio in grande crescita enologica.

Clara Barra

In collaborazione con il

Gambero Rosso®
www.gamberorosso.it