

# IVG

## La cucina ligure di Zeffirino a RistorExpo di Genova

di **Elisa e Stefano Pezzini**

15 Ottobre 2018 - 8:16



*“Liguria del gusto e quant’altro” è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa (alla scrittura) e Stefano (alle ricerche), per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici.*



RistorExpo a Genova, buona la prima? Bene, perchè Genova, la Liguria, meritano una manifestazione dedicata agli operatori della ristorazione. La prima è stata aperta dal sindaco di Genova Bucci, dall'assessore regionale all'Agricoltura Stefano Mai e le varie autorità regionali. RistorExpo è visitabile, dalle 9 alle 18, sino a mercoledì 17 al Padiglione Jean Nouvel.

Moltissimi gli stand di produttori, di cibo, certo, ma anche di cucine, arredamento, tovagliato. Ci ha colpito lo stand di un produttore pugliese che propone grossi padelloni, legati a catena, per spaghettoni giganti, ma anche un birra con estratto di olive, un'idea per i birrifici artigianali liguri che hanno nella taggiasca una grande eccellenza. Tanti gli incontri e le sorprese. A cominciare da Dario Borea, il "grande vecchio" del caffè in Riviera (La Genovese, marchio che non ha bisogno di presentazioni) che col figlio Alessandro e i nipoti Nelida e Matteo promuove e distribuisce caffè "made in Albenga" in giro per l'Europa, in giro per gli stand. Sempre da Albenga Mirko, maestro gelataio del Festival des Glaces, promoter di un nuovo cioccolato belga, rosè, da abbinare al gorgonzola e presto trasformato se non in gelato in sorbetto. E poi un grande ambasciatore del gusto ligure, Roberto Panizza, uno che ha il muscolo del braccio destro molto più sviluppato del sinistro per un motivo semplice: usa mortaio e pestello per far conoscere, in tutto il mondo, il vero pesto al mortaio Genovese (scritto in maiuscolo perchè il suo ristorante si chiama proprio così). E ancora Alessandro Giacobbe, storico, entusiasta ambasciatore dell'Olio extravergine di oliva Dop Riviera Ligure.

Una giornata di gusto, con lo show cooking, tra gli altri, di Ivano Ricchebono, unico stellato genovese, ma anche con la visita, relativamente a sorpresa, di Davide Scabin, stellato chef del Combal.Zero (evitiamo ogni polemica tra terza stella e retrocessione a una, la cucina di Scabin o la si ama o la si odia). Poi lui, il mito, intervistato, con un po' di emozione nonostante il tu di rito: Gian Paolo Belloni, "Zeffirino", uno dei primi ristoranti di

---

livello nella Genova della ricostruzione post bellica, un cuoco, “cuocitore” come ama definirsi, che difende con forza la tradizione (che non significa stare fermi, significa mantenere gusti e storia) della cucina ligure, nonostante le 80 primavere suonate e la sua provenienza modenese. Come ha detto il presidente provinciale dell’Unione regionale cuochi Gregorio Meligrana, Zeffirino ha l’umiltà di un “cuocitore” che ha avuto al suo tavolo (e gli inviava il pesto per via aerea negli States) Frank Sinatra (ligure da parte di madre), papi, capi di Stato e vip dello spettacolo dagli anni ‘60 ad oggi.

*Liguria del Gusto è la rubrica gastronomica di IVG, con uscite al lunedì e al venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#)*