Ad Albisola, Pignatta Rossa Artrattoria: la trattoria che coniuga arte e buon cibo

di **Redazione**

19 Novembre 2022 – 8:00

Albisola. Una **titolare esperta di cucina** e **un marito artista professionista**. È questa la ricetta di **Pignatta Rossa Artrattoria**, inaugurata il 4 marzo **2016**, ad Albisola. Un nome non casuale perché deriva dalla pentola in terracotta della tradizione albisole (*appunto pignatta*), strumento di cucina indispensabile allora, per minestroni e stufati liguri.

I TITOLARI

La titolare Tiziana, come detto, **è cuoca con esperienza trentennale** nella ristorazione e il suo credo è una **cucina "espressa" e fatta al momento ispirata ai piatti tipici italiani**. Nel 2012 ha rappresentato l'Italia in Messico al XVIII Festival Gourmet

Internazional a Puerto Vallarta, Jalisco. Il suo menu “Tour of Italy”, con piatti delle tradizioni regionali, ha riscosso un notevole successo.

Il marito della cuoca, Giacomo è artista professionista (pittore e ceramista) e ha portato il suo contributo di opere ceramiche e non nell’arredo e amicizie nel mondo dell’arte al servizio del progetto di Artrattoria.

I LOCALE E I SUOI PIATTI

Alla Pignatta Rossa, locale di soli **30 posti all’interno** che **d’estate raddoppiano con dehors esterno**. **Non si paga il coperto** ed è disponibile anche la **formula del “contenitore per casa”** se il cliente vuole portarsi via, giustamente, quello che ha pagato e non consumato.

Piatti rappresentativi, tra i tanti, sono: la carbonara di pesce, le polpettine di baccalà su purea di zucchine e i dolci preparati dalla cuoca ogni giorno. Il menu cambia tutti i mesi in base anche alla disponibilità delle materie prime. Niente fritto misto, ma ampia scelta di piatti per vegetariani e grande attenzione alle intolleranze alimentari. **La proposta di vini** privilegia la produzione ligure degli “eroici produttori” sul territorio.

Perché trattoria e non ristorante? “Per scelta, convinti che la familiarità e cortesia siano il veicolo migliore per proporre anche una buona cucina al prezzo giusto. Seguire trasmissioni televisive non vuol dire essere chef, sommelier o gastronomi. Gestire un ristorante o una trattoria implica sacrifici, passione ed esperienza”, hanno fatto sapere i titolari.

PERCHé “ARTRATTTORIA”?

Albissola è paese d’Arte e d’Artisti e **amici pittori e scultori hanno messo a disposizione la loro arte** decorando i lampadari, i tavoli e esponendo a rotazione continua quindicinale le opere su due pareti appositamente attrezzate.

Artisti presenti: Cristina Bettinelli, Canepa F.Luigi, Arturo Santillo, Elisa Traverso Lacchini, Franca D’Arienzo, Giuliana Marchesa, Aldo Pagliaro, Ylli Plaka, Roberto Gaiezza, Carlo Sipsz, Laura Scappatura, Andrea Manuz, Marcello Mannuzza, Laura Peluffo, Giovanna Crescini, Francesco Jriti, Oreste Rossi, Enzo Dente, Anna Matola, Mauro Malafronte, Aurelia Trapani, Giorgio Mariani, Paolo Anselmo, Edgardo Horak , Gianni Piccazzo, Carmen Barbini, Gabri Cominale, Grazia Genta, Elisa Traverso Lacchini, Aldo Pastorino, Gianluca Cutrupi, Roberto Giannotti, Giorgio Moiso, Giannici, Silvia Calcagno, Milena Milani, Giacomo Lusso e altri seguiranno.

CURIOSITà

I tavoli hanno tutti un nome. Sono stati “battezzati” dagli artisti che frequentano il locale con i nomi di grandi artieri del passato. I clienti possono scegliere prenotando tra Picasso, Miro’, Caravaggio, Tiepolo, Michelangelo, Modigliani, Brancusi, T. Lautrec, Ligabue, F.Bacon.

Tra le curiosità, un pezzetto di storia. Un anello mobile in ferro recuperato sotto uno spesso strato di vecchio intonaco, utilizzato per legare cavalli e muli quando il locale fungeva da stalla per i carrettieri che trasportavano le stoviglie in terracotta all’ imbarco o alla spedizione.

Sulle mensole sono esposte pignatte e vasi in ceramica della tradizione albisolese. Il vaso da notte e la pignatta da “ronfò“, la patatiera in terra rossa, la polliera rossa, il tegame da coniglio smaltato in manganese, la vecchia bilancia con cui pesavano i colori da ceramica e altro ancora. La tavolozza in alluminio del pittore “ultimo futurista” Gigi Caldanzano donata alla trattoria dalla nipote fa bella mostra di sé appesa ad una colonna.