

GENOVA CAMBUSIA DEI MARI

22—27
Settembre
2022



REGIONE LIGURIA



COMUNE DI GENOVA

62° SALONE
NAUTICO



Genova, 22-27 settembre 2022



Camera di Commercio
Genova



Il termine “**cambusa**” deriva dal francese “cambuse” e dall’olandese “kombuis”, che vogliono dire “cucina sulle navi”, e rappresenta il luogo in cui vengono stivate e conservate le merci durante i lunghi viaggi in mare.

I viveri della cambusa vengono **selezionati con fondamentale attenzione** affinché tutte le bisogna del viaggio siano accolte **senza incoraggiare lo sperpero o incombere alla miseria**.

Con questo progetto, **Genova si propone come “cambusa dell’alta qualità”**. Sarà la prima città d’Italia a valorizzare i saperi, l’operosità, il lavoro degli uomini e delle donne che compongono il commercio del proprio territorio, **promuovendo una spesa cosciente e consapevole e preservando un patrimonio imprescindibile** per l’identità di qualsiasi impresa: **la memoria**.

**Con questo progetto, Genova diverrà la
“Cambusa dei Mari”**

Vai alla mappa

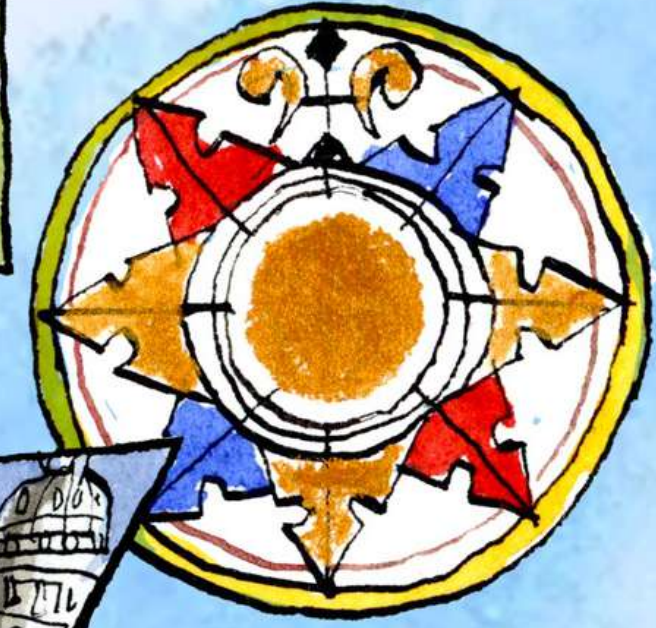
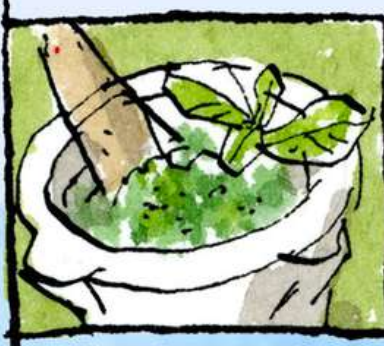


Esplora la mappa
ingrandendola

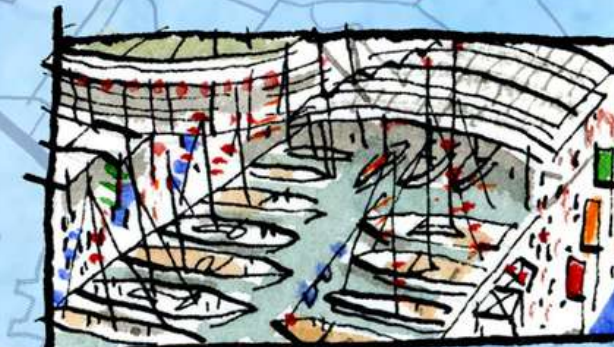
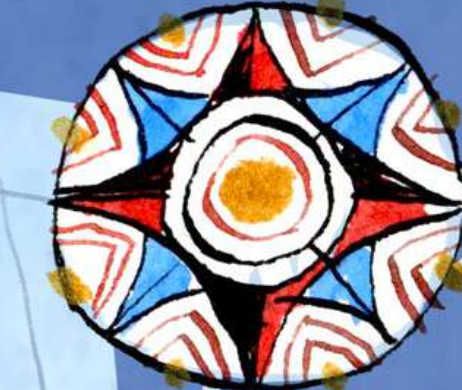
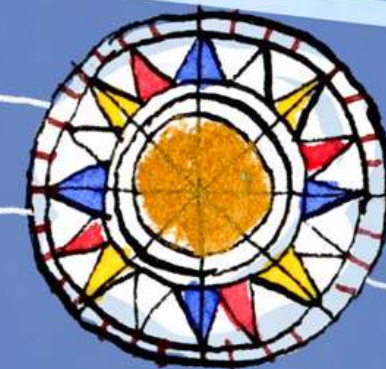


Clicca sui numeri
per scoprire i posti

Vai all'elenco



GENOVA
CAMBUSA
DEI MARI



SALONE
NAUTICO

GENOVA
CAMBUSA
DEI MARI



Elenco Aderenti

- 1 RIVARA 1802** | Bottega storica
- 2 LIBRERIA ANTIQUARIA DALLAI** | Bottega storica
- 3 MERCERIA FASSIO** | Bottega storica
- 4 COSTA 1939** | Bottega storica
- 5 OSTAIA DE BARACCHE** | Bottega storica
- 6 ROSSOCARNE** | Liguria Gourmet – Ristorante
- 7 GIOIELLERIA CENSI** | Artigiani in Liguria – Restauro
- 8 DANIELLI LA PASTA FRESCA** | Artigiani in Liguria
- 9 GAMMA PARQUET di pasquale Commissione** | Artigiani in Liguria – Legno e affini
- 10 MURENA SUITE** | Liguria Gourmet – Ristorante e bartender
- 11 GELATTI** | Artigiani in Liguria – Risseu
- 12 AL FORNO DI VOLPE ANTONIO E ARCHIERI LIDIA & C** | Artigiani in Liguria – Panificazione
- 13 PAOLA LOLEO DECORAZIONI** | Artigiani in Liguria – Restauro
- 14 CARTOLERIA BARISIONE** | Bottega storica
- 15 NEGRONERIA** | Genova Gourmet - Bartender
- 16 PASTICCERIA PROFUMO - VILLA 1827** | Bottega storica
- 17 IMAGO CASHMERE** | Artigiani in Liguria - Moda
- 18 ROMEO VIGANOTTI** | Artigiani in Liguria - Cioccolato/Pasticceria
- 19 "LABORATORIO DEL RAME 1860" GIANCARLO FACCIO** | Artigiani in Liguria - Lavorazione del rame
- 20 PESCETTO** | Bottega storica
- 21 GASTRONOMIA DE MICHELI** | Locale di tradizione



Elenco Aderenti

- 22** DA RINA | [Bottega Storica](#)
- 23** SACANO BAGS DI PATRIZIA ZUNINO | [Artigiani in Liguria - Moda](#)
- 24** G.G. ARTE CERAMICA PEGLI | [Artigiani in Liguria - Ceramica](#)
- 25** DROGHERIA VIGANEGO | [Bottega storica](#)
- 26** CASELLA 1908 PELLETERIA E ACCESSORI PER CALZATURE | [Bottega storica](#)
- 27** GIOIELLERIA MAGNONE 1914 | [Bottega storica](#)
- 28** ANTICA FARMACIA DELLA MADDALENA | [Bottega storica](#)
- 29** ANNALISA DEMELAS | [Artigiani in Liguria - Restauro](#)
- 30** BOTTEGA ARTIGIANA DEL VETRO | [Artigiani in Liguria - Lavorazione del vetro](#)
- 31** OSTERIA DELLA FOCE | [Liguria Gourmet - Ristorante](#)
- 32** ALLEGRETTI | [Locale di tradizione](#)
- 33** OTTICA SPEICH DAL 1896 | [Locale di tradizione](#)
- 34** ELETTRICITÀ NEGRI | [Locale di tradizione](#)
- 35** FERRARI E FRANZOIA | [Artigiani in Liguria - Tappezzeria](#)
- 36** STAGNO CALZATURE | [Bottega storica](#)
- 37** ANTICA OSTERIA DEL GIALLO | [Bottega storica](#)
- 38** MAIDEN | [Artigiani in Liguria - Composizione floreale](#)
- 39** LA CREMERIA DELLE ERBE | [Artigiani in Liguria - Gelateria](#)
- 40** ANDREA B | [Artigiani in Liguria - Lavorazioni in pelle](#)
- 41** LA MANDRAGOLA | [Liguria Gourmet - Ristorante e bartender](#)



Elenco Aderenti

- 42 SALOTTO DI DOLCEZZA** | Artigiani in Liguria - Gelateria e Pasticceria
- 43 AL VELIERO** | Liguria Gourmet - Ristorante
- 44 TIFLIS BRACERIA PIZZERIA** | Liguria Gourmet - Ristorante
- 45 FINOLLO** | Bottega storica
- 46 FARMACIA ALVIGINI** | Bottega storica
- 47 IL GENOVESE** | Liguria Gourmet - Ristorante
- 48 GELATERIA CAPRICCIO** | Artigiani in Liguria
- 49 LE DOLCI PROMESSE DI SARA CLAVARINO** | Artigiani in Liguria - Pasticceria
- 50 I TRE MERLI** | Liguria Gourmet - Ristorante
- 51 SAN GIORGIO** | Liguria Gourmet - Ristorante
- 52 LE PERLAGE** | Liguria Gourmet - Ristorante
- 53 ZEFFIRINO** | Liguria Gourmet - Ristorante
- 54 BUSELLATO INCISIONI 1896** | Bottega storica
- 55 LUICO FABBRICA TURACCIOLI** | Bottega storica
- 56 PASTICCERIA LIDA** | Artigiani in Liguria - Pasticceria e Ciocolateria
- 57 BIGGIE** | Genova Gourmet - Bartender
- 58 LUCARDA ABBIGLIAMENTO** | Bottega storica
- 59 TRIPPERIA LA CASANA** | Bottega storica
- 60 DOLCIARIA CONTI** | Artigiani in Liguria - Pasticceria
- 61 PASTICCERIA LIQUORERIA MARESCOTTI** | Bottega storica



Elenco Aderenti

- 62** **COMOTTO GIOIELLI** | Artigiani in Liguria - Pasticceria
- 63** **AURELIA COSTA** | Artigiani in Liguria - Restauro
- 64** **SIDOTI FASHION** | Artigiani in Liguria
- 65** **BUFFA CIOCCOLATO** | Artigiani in Liguria - Cioccolato
- 66** **RISTORANTE IL MARIN** | Liguria Gourmet - Ristorante
- 67** **TRATTORIA DETTA DEL BRUXABOSCHI 1862** | Liguria
Gourmet - Ristorante
- 68** **LA CANTINA CLANDESTINA** | Liguria Gourmet - Ristorante
- 69** **TRATTORIA ROSMARINO** | Liguria Gourmet - Ristorante
- 70** **ZUPP** | Liguria Gourmet - Ristorante
- 71** **TRATTORIA DELL'ACCIUGHETTA** | Liguria Gourmet -
Ristorante
- 72** **RISTORANTE LE CICALI IN CITTA'** | Liguria Gourmet -
Ristorante
- 73** **ZUCCOTTI** | Artigiani in Liguria - Cioccolato

RIVARA 1802

Bottega storica

Piazza San Lorenzo, 36r Genova

rivara1802.it

010 247 3252

info@rivara1802.it



Da cinque generazioni a Piazza San Lorenzo opera **una delle più antiche telerie d'Italia**, la Giovanni Rivara fu Luigi, fondata nel 1802 da Giovanni Rivara. La figura più eminente della famiglia è però il figlio Luigi, uomo molto legato alla Chiesa, nonché consigliere della Banca d'Italia e fondatore del giornale Il Cittadino.

Gestita dal 1986 dal tris nipote **Luigi**, la bottega oggi è un vero e proprio pilastro dell'alta artigianalità genovese che non solo il tempo, ma neanche le bombe hanno saputo demolire. Durante i bombardamenti della Seconda Guerra Mondiale, la casa sovrastante viene distrutta, ma il negozio rimane intatto e ancora oggi presenta la **tipica sontuosità dell'arredo ottocentesco**: porte d'ingresso in ferro e vetro, il bancone in legno di noce bianco di oltre 500 anni, mobili di antiquariato di ogni genere e metri in legno di oltre 200 anni marchiati con i vecchi stampi comunali per attestarne la vidimazione.

Qui puoi trovare di tutto, dalla biancheria da tavola e cucina e quella da bagno, dall'abbigliamento alle copri sedute fino ad arrivare ai teli da mare e ai fazzoletti. Ma il loro vero **cavallo di battaglia rimangono i mezzeri, prodotto iconico della teleria genovese.**

LIBRERIA ANTIQUARIA DALLAI

Bottega storica

Piazza De Marini, 11 – 13 Genova

librieadallai.it

010 247 2338

info@librieadallai.it



La bottega, **fondata nel 1939 da Domenico Amedeo Dallai**, si trova in uno dei 42 palazzi dei Rolli dell'UNESCO – l'edificio venne bombardato durante la Seconda Guerra Mondiale, ma la bottega non subì danni.

Al fondatore, un appassionato autodidatta e grande professionista che da solo mise insieme questo scrigno di storia e memoria, gli succedono poi le figlie Giovanna e Norma.

Oggi è la nipote Marta a condurre la gestione della bottega (supportata da Giovanna): basta parlarci cinque minuti per notare tutta la passione e la competenza in materia. **Curiosa di apprendere il procedimento artistico e tecnico**, all'Accademia delle Belle Arti di Genova Marta studia e approfondisce l'arte della stampa e, in particolare, della calcografia. Lavorando al fianco della mamma Giovanna, ha potuto assorbire tutte le conoscenze necessarie per intraprendere questa professione.

Nel loro negozio puoi trovare libri antichi di svariato argomento, pregiate stampe d'epoca a tema genovese, carte nautiche e geografiche e stampe a tema marinaro e navale, oltre a svariate altre tipologie di soggetto.

MERCERIA FASSIO

Bottega storica

Via Colombo, 69 r Genova

merceriafassio.com

339 750 7685

alessiobenatti@merceriafassio.com



La più antica merceria di Genova nasce nell'ultima decade del '800 – purtroppo non è stato rinvenuto alcun documento che attesta la data precisa di fondazione. Per quattro generazioni viene gestita dai Fassio, finché nel 1985 gli ultimi discendenti non decidono di abbracciare il mondo della merceria e affidare la bottega a un'altra famiglia, a qualcuno che possa tenere alta e fiera la reputazione di questo **caposaldo dell'artigianalità genovese**. Così entrano in gioco i Benatti: la moglie una nota maglierista, il marito uno stimato rappresentante di una delle multinazionali più importanti per filati, la Cucirini. Un connubio ideale da cui nascono **Raffaella** e **Alessio**, gli attuali gestori della merceria. Con il passaggio di proprietà non cambia il nome della bottega, così come non cambia la sua anima identitaria. Il loro inventario, dettato dal ritmo irreprensibile della stagionalità e costantemente aggiornato, include **materiale da cucito e ricamo, hobbistica, maglieria e articoli per corsetteria e passamaneria. Un patrimonio completamente riciclabile, biodegradabile e, soprattutto, fatto a mano.** “Ce l'abbiamo nel sangue, da piccoli abbiamo sempre giocato con i bottoni”, ribadisce Alessio riferendosi anche al giovane Fabio, suo nipote, figlio di Raffaella, nonché prossimo stendardo di questa antica bottega genovese.

COSTA 1939

Bottega storica

Corso Buenos Aires, 15 r Genova

costa1939.com

338 918 7678 | 010 566 723

costage1939@gmail.com



Dopo suo padre e suo nonno prima di lui, **Patrick** ha preso le redini di questa antica e prestigiosa **bottega di abbigliamento da uomo attiva in Corso Buenos Aires dal lontano 1939**. "Un modo anche per rimanere attaccato alla mia famiglia"... e per dimostrare il proprio valore.

La sua missione, oltre naturalmente a diffondere il buon gusto nel vestire, è infatti quella di sfatare un luogo comune che frequente e minaccioso aleggia intorno al mondo dell'imprenditoria: la prima generazione crea, la seconda mantiene, la terza sperpera. Una missione che ha saputo compiere lavorando e puntando sui capisaldi del suo settore: **la cura del dettaglio nel prodotto e della relazione con il cliente**.

Inizialmente la bottega comprendeva un laboratorio di camiceria; oggi Costa si affida ad artigiani esterni che lavorano su misura e forniscono abiti, camice, giacche, calzature, cravatte, pantaloni, maglieria e accessori come borsoni, cinture e ombrelli.

OSTAIA DE BARACCHE

Bottega storica

Via delle baracche, 2 Genova

@OstaiadeBaracche

331 630 5719

ostaiadebaracche@libero.it



Dal centro della città la strada è lunga e il tratto finale abbastanza tortuoso, ma la meta vi toglierà ogni dubbio e perplessità: **Ostaia de Baracche è un semplice e modesto paradiso.**

Nasce come osteria nel 1839, ma è un locale attivo già dal lontano 1600, probabilmente una taverna con stalle annesse che fungeva come appoggio per i soldati napoleonici. In quella zona si dice ci sia la cinta muraria più lunga e conservata d'Europa, seconda solo alla Muraglia Cinese.

Dal 2007 lo gestisce Enza, calabrese sempre gioiosa e sul pezzo, che lavora sia in cucina che in sala. **Un oste instancabile che propone piatti casalinghi di primissima qualità:** la panissa, i panzotti, i ravioli, le trofie al pesto, gli sgonfiotti in salsa di radicchio, gli arrostiti, gli sfornati, la cima alla genovese, il coniglio alla ligure.

Un consiglio: vai all'Ostaia de Baracche in una giornata di sole... il panorama è da mozzafiato.

ROSSOCARNE

Liguria Gourmet – Ristorante

Via di Ravecca, 75 r Genova

rossocarne.it

010 253 0518

inforossocarne@gmail.com



RossoCarne nasce 10 anni fa con un obiettivo ben preciso: scovare i piccoli produttori del territorio e abbracciarne i prodotti locali.

Un'idea, quella di **Paola e Mauro**, che ha ripagato alla grande. Attualmente, **sono l'unico ristorante con macelleria di carne del territorio di Genova: una macelleria sostenibile che tratta carne di animali in età avanzata e non scarta nulla.** Ogni parte del *sacrificio animale* viene debitamente ed egregiamente valorizzata: dal salame alla pancetta, dalle bresaole alla testa in cassetta (un salume fatto con tutte le parti meno nobili del bovino e del suino, tra cui lingua, orecchie, guance e cotenne).

Paola dirige la sala, Mauro pensa alla carne che può essere di vari tipi: ad esempio la Cabannina (una razza autoctona a rischio estinzione) della filiera RossoCarne, quindi curata internamente, dalla stalla al macello; la vacca *vegia*, ovvero vacche di 14-15 anni di razza frisona o pezzata rossa. A questo puoi aggiungere formaggi km 0 e altri prodotti tipici del territorio.

GIOIELLERIA CENSI

Artigiani in Liguria – Restauro

Locale di Tradizione

Via Canevari, 264 r Genova

alfiocensi.it

010 881 024

info@censi.it



BOTTEGA STORICA
DI GENOVA
LOCALE DI TRADIZIONE



La bottega Censi nasce nel 1944 come sola orologeria grazie ad Amerigo Censi, un artigiano con allora oltre 20 anni di esperienza nel campo, che ottenne quello stesso anno la licenza dal Podestà di Genova. Con l'inizio del boom economico e l'apporto del **figlio Alfio, il primo a vantare il riconoscimento di "maestro artigiano" nel settore**, l'orologeria diventa anche negozio di oreficeria, gioielleria e oggettistica.

È infatti **Alfio** il vero valorizzatore di questa bottega che nel tempo ha cambiato più volte casa e che ora opera in via Canevari. L'interno del locale è ben curato, l'arredo rispecchia il prestigio dei prodotti in vetrina e accompagna suadentemente l'avventore fra le bellezze custodite nelle teche. La vera magia è però un'altra.

Una volta dentro, **potrai infatti ammirare il lavoro di Alfio nel suo laboratorio dietro al bancone**: il tintinnio degli attrezzi, l'eleganza serafica e risoluta con cui ripone insieme i pezzi. Qui, infatti, oltre ad acquistare articoli di lusso, puoi affidare la riparazione del tuo segnatempo ad Alfio, sia esso un esemplare a pendolo del '700 o un Rolex di ultima generazione.

DANIELLI La Pasta Fresca

Artigiani in Liguria – Pasta fresca

Via Galata, 41 r Genova

daniellishop.it

010 562 383 | WA 346 648 4752

david.pezzo@daniellilapastafresca.com



Nato negli anni '60 come forno, Danielli diventa un pastificio e accoglie **Antonio** che rileva l'attività negli anni '90 e la gestisce insieme a sua moglie **Maria Luisa**. Dopo la morte di Antonio, tocca al figlio **David** mandare avanti l'azienda, sempre con l'apporto amministrativo di sua madre.

Oggi è **una vera e propria fiera della pasta**: ripiena, secca, con e senza uovo; dai pansoti di magro agli gnocchi primavera, dalle trofie ai testaroli, dai fusilli alla pasta tricolore, difficilmente rimarrai deluso. David lavora la mattina presto nel laboratorio e poi durante la giornata pensa alle forniture ad alberghi, yacht, ristoranti e appartamenti.

Un pastificio quindi storico e tradizionale, ma che ha saputo adattarsi ai nostri tempi: un servizio di e-commerce che spedisce prodotti refrigerati e senza conservanti entro 24-36 ore, un numero WhatsApp per parlare direttamente con David e un canale Telegram dove vengono pubblicate curiosità alimentari.

GAMMA PARQUET

di Pasquale Commissione

Artigiani in Liguria – Legno e affini

Via Angelo Siffredi, 51 Genova

gammaparquet.com

010 375 6157 | 339 655 6096

gammaparquet@yahoo.it



Pasquale, detto Lino, lascia Caserta a 18 anni per trasferirsi a Genova. “Avevo fame, avevo voglia di imparare e conoscere”. Il cugino lo porta subito a lavorare in una ditta, ma a 22 anni ha già trovato la sua strada e si mette in proprio.

La Gamma Parquet arriva però più tardi, nel 2003, fondata insieme a suo fratello Gianluca. Loro acquistano i pezzi, per poi installarli e lavorarli fino alla rifinitura. Insieme danno vita a una piccola azienda di successo, che non perde di vista la nobiltà e l'importanza di un materiale come il legno, così come quella di questo specifico saper fare. Quando entrò nel settore, veniva di fatto tutto prodotto e verniciato a mano con una maggiore cura al dettaglio; oggi è tutto ingegnerizzato.

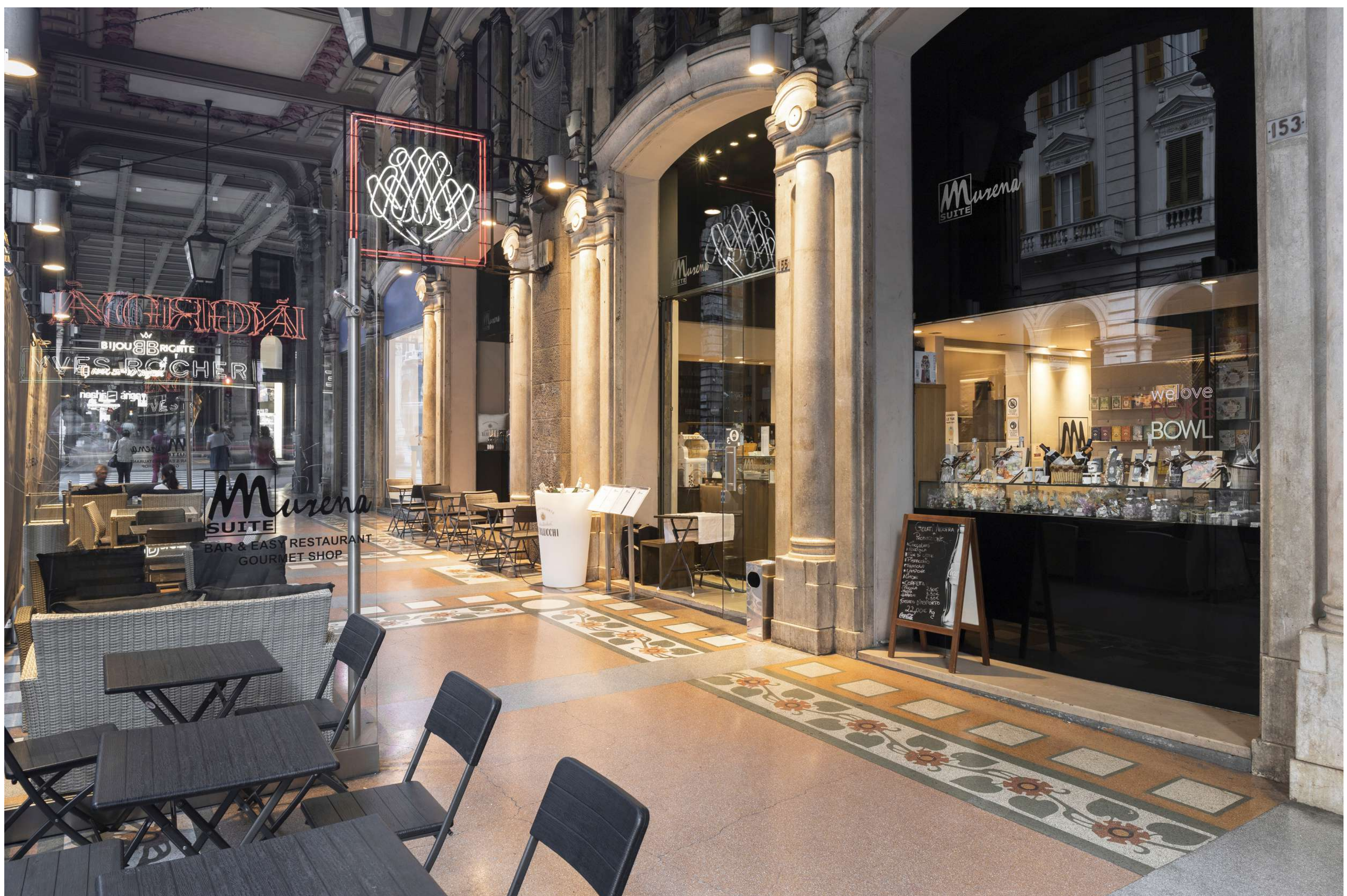
Ciò lo ha spinto a **riproporre il parquet tradizionale, detto lamparquet**, sebbene in una piccola percentuale.

La maggior parte dell'offerta e'infatti composta da prefiniti , dove il rovere la fa' da padrone , in quanto si presta molto bene alle personalizzazioni. Se il legno non è il materiale che cerchi, **puoi trovare laminati e vinilici di altissima qualità.**

MURENA SUITE

Liguria Gourmet – Ristorante e bartender

Via XX Settembre, 157 Genova
 Facebook: Murena-Suite-Genova
 010 591 887
info@murenasuite.it



Sotto gli alti portici di Corso XX Settembre, si trova **un bar che allo stesso tempo è cioccolateria, forno e ristorante**. Una realtà che inizialmente comprendeva una piccola sala e che ora vanta 190 mq e due piani seminterrati... con un ulivo.

Parliamo di Murena Suite, locale nato 38 anni fa dai genitori di **Fabrizio e Cristiano Murena**. Ora sono loro a dirigere gli strumenti di questa meravigliosa orchestra: il primo si occupa della sala, il secondo gestisce la cucina – entrambi in modo egregio.

Offrono principalmente cucina genovese, con qualche ritocco innovativo – ad esempio le bavette integrali al farro con una base di pesto classico e un'aggiunta di ricotta salata e pistacchio. A colazione verrai accolto dal caldo e fragrante aroma di focacce e brioche fatte in casa. Dall'anno scorso, producono anche il cioccolato, che puoi trovare nella piccola confetteria annessa.

Perché "suite"? Una loro cara amica, dopo aver visto il maestoso progetto di ristrutturazione del 2006, non poteva suggerire un epiteto migliore.

GELATTI

Artigiani in Liguria – Risseu

Piazza A. Scesa, 20 Genova

mosaicidiciottoli.it

329 541 6623

gabrigelatti@gmail.com



L'arte, con un suo ramo tipicamente ligure che **Gabriele Gelatti** con grande passione tiene in vita ha una tradizione di oltre 500 anni.

Parliamo del **risseu** (che in genovese vuol dire ciottolo), ovvero il mosaico a ciottoli. E ha avuto la fortuna di **imparare tutte le tecniche e i segreti di questo antico sapere dal più grande esponente dell'ultimo secolo, Armando Porta.**

Un'arte che in Liguria ha le sue specificità, giacché seleziona la pietra in base alla forma, il colore, le dimensioni, per dare al progetto finale la sua migliore resa. Parliamo inoltre di **un sapere estremamente sostenibile**: le pietre vengono fissate come chiodi sulla malta di calce, la quale viene cotta a basse temperature e, soprattutto, assorbe l'anidride carbonica emessa durante il processo di lavorazione. Un'arte quindi nobile, preziosa, meravigliosa. I disegni finali sono unici nel loro genere. E Gabriele ha avuto la fortuna di costruire ex novo o restaurare grandi capolavori: ad esempio **un restauro nel 2018 della terrazza monumentale di Palazzo Reale a Genova, che in primo luogo venne ricostruita negli anni '60 da Porta stesso.** Un onore indescrivibile per Gabriele.

AL FORNO

di **Volpe Antonio e Archieri Lidia & c**

Artigiani in Liguria – Panificazione

Via Albaro, 24 r Genova

010 363 315

alfornodialbaro@gmail.com



Al Forno nasce nel 1985 e ancora oggi preserva il proprio spirito imprenditoriale: una realtà artigianale di quartiere.

Artigianale... e solidale, perché da loro puoi trovare una variante di pane fatto a mano e di ottima qualità, ma anche più economico. L'idea è di **Antonio**, un panificatore che entra in bottega nel 1995 e nel 2001 rileva il 50% dell'attività, ridimensionandola.

“Il pane e l'acqua non devono mai mancare a nessuno”: è questo il motto che lo ha spinto a ideare e mettere sul commercio il “pane solidale”. Al Forno puoi inoltre trovare **prodotti innovativi** fatti con farine proteiche a basso contenuto di carboidrati (pagnotte di ceci rossi, di fagioli, di piselli). Non possono non mancare i **grandi classici** come la focaccia classica e di Recco, le torte salate con bietole o spinaci, la torta pasqualina, il pandoro veronese a Natale.

Tutto fatto a mano e bene.

LOLEO PAOLA DECORAZIONI

Artigiani in Liguria – Restauro

Via Pegli 34, r Genova

loleodecorazioni.it

333 463 3327

loleo.decorazioni@libero.it



La sua stirpe include i famosi fraveghi, termine che fino a metà del secolo scorso veniva utilizzato per riferirsi agli orefici. **Suo padre, un partigiano creativo, apre il laboratorio a Pegli nel 1978.**

Lei lo porta avanti con gli stessi valori che hanno contraddistinto tutto il suo lignaggio: professionalità, affetto, cura del dettaglio, attenzione all'uso dei materiali. Valori che lei orgogliosamente tiene affissi su una parete della sua bottega e definisce "scelte consapevoli".

Qui lei si occupa di decorazioni a tutto campo: decorazioni pittoriche su diversi supporti, dalle piccole ciotole ai mobili e ai pannelli, e su ampie superfici come muri interni e facciate di palazzi, secondo la tipica tradizione genovese. Fra i numerosi clienti annovera il Grand Hotel Savoia a Genova,

La sua è un'operosità virtuosa a 360 gradi: **lavorazioni pensate su misura e realizzate a mano che ridanno vita e valore a prodotti che altrimenti verrebbero considerati uno scarto.**

CARTOLERIA ALESSANDRO BARISIONE

Bottega storica

Via Soziglia, 86 – 88 Genova

cartoleriabarisione.it

010 247 4558

renatacartbarisione@libero.it



Una delle botteghe più longeve del panorama artigianale genovese. **Attualmente sono arrivati alla sesta generazione – Renata** – che supporta l'attività consolidata dalla madre **Anna** e il marito, una coppia placida e competente che ti saprà guidare fra le svariate referenze del loro negozio: **articoli da regalo e per ufficio, album per foto e diari, oggetti di cancelleria e tipografia.**

Ciò che tuttavia rende questa bottega un faro del saper fare e, soprattutto, della memoria genovese, sono i biglietti di partecipazione che includono nascite, comunioni, matrimoni e cresime.

Quando venne fondata dal nonno Alessandro, la cartoleria vantava una legatoria al piano di sopra che, ancora oggi, conserva attrezzature d'epoca come taglierine, bottiglie d'inchiostro e matrici.

NEGRONERIA+PATATERIA GENOVESE

Liguria Gourmet – Bartender

Via di S. Bernardo, 51 r Genova

Social: negroneriagenovese

340 467 2308

negroneria.genovese@gmail.com



Davide è un bartender e imprenditore che da quasi dieci anni gestisce locali. A 23 anni apre un secret bar specializzato in mojito, ma dopo 4 anni non è soddisfatto, vuole ideare un posto che possa essere attivo già dal tardo pomeriggio. Un giorno, durante un aperitivo con il suo staff in Piazza delle Erbe, nota un piccolo comun denominatore: sul tavolo ci sono solo Negroni. Da lì parte il colpo di genio che, un anno dopo, nel 2017, lo spinge ad aprire **la Negroneria: un cocktail bar con svariate e fantasiose versioni di questo caposaldo della mixology**. Ma per Davide non è sufficiente. **Un anno dopo, idea la Patateria, un bistrot che reinterpreta la classica baked potato (patata ripiena) con eccellenti prodotti locali**. L'accoppiata vincente: aperitivo con El Cardenal, con mezcal, dry vermouth, bitter campari e scorza di limone, e cena con la Sciura, patata ripiena con burro al basilico, stracciatella, prosciutto cotto e crema di pomodori secchi.

PASTICCERIA PROFUMO - VILLA 1827

Bottega storica

Via di Portello, 2r Genova

villa1827.it

010 277 0002

info@villa1827.it



Sono quasi 200 anni che questa bottega delizia il palato dei suoi avventori - precisamente dal 1827 grazie alla famiglia Villa.

Nel 1965 la proprietà e gestione passano poi a **Mario Profumo**, figlio d'arte di Giuseppe Armando e fresco di un'esperienza formativa decennale alla "Horvath", una fabbrica ungherese di cioccolato, zuccherini e fondant in Salita delle Fieschine.

Oggi la pasticceria è gestita dai figli **Marco** e **Maurizio**, che guidano la **produzione con grande attenzione alla qualità e stagionalità delle materie prime.**

La pasticceria mignon è uno dei loro cavalli di battaglia: cobeletti, conchiglie, meringhette, tartufi e pinolatte i migliori in assoluto. Nel periodo natalizio, puoi trovare confetti con mandorla e cioccolato, frutta candita e torroni.

IMAGO CASHMERE

Artigiani in Liguria – Moda

Corso Italia, 13 Genova

imagocashmere.com

335 812 8253

info@imagotricot.com



Federica subentra all'attività della madre **Giuliana** negli anni '90 rinnovando fortemente l'operato di questo marchio di abbigliamento. Oltre a fare diversi pop-up in giro per l'Italia, apre un negozio a Londra e **inaugura nel 2018 una nuova linea di "up-cycling", ovvero di recupero e restauro di vecchie maglie in puro cashmere.**

A lei il termine *riciclato* non va a genio: **i suoi prodotti vengono "riproposte e migliorati"**. Il primo passo consiste nella selezione delle maglie, che Federica esegue personalmente e con grande attenzione. Una volta individuati i capi lisi in puro cashmere, questi vengono affidati a una squadra di artigiani che, guidati dalla competenza e dall'esperienza di Federica, rammenda e ridipinge a pennello ciascun articolo.

Il risultato è una selezione unica, esclusiva e completamente sostenibile di capi d'abbigliamento. Una collezione di **opere prime recuperate e valorizzate secondo la sensibilità e la forza motrice di professionisti del settore** con un dispendio misero di energia: le macchine rettilinee sono infatti alimentate a mano dalla forza dell'uomo.

CIOCCOLATERIA ROMEO VIGANOTTI

Artigiani in Liguria – Cioccolato/Pasticceria

Vico dei Castagna, 14 r Genova

romeoviganotti.com

010 251 4061

info@romeoviganotti.it



BOTTEGA STORICA
DI GENOVA



Ti starai chiedendo perché mai una delle più grandi botteghe del cioccolato genovese si trovi in uno dei più angusti vichi della città. Ciò è dovuto al sistema urbano di Genova che, agli inizi del '900, presentava una toponomastica completamente diversa rispetto ad oggi.

Romeo Viganotti, una volta rilevata l'azienda dal padre cioccolatiere, decide infatti di posizionare la sua piccola fabbrica di cioccolato qui poiché la Salita del Prione, parallela di Vico dei Castagna, era l'unica via d'uscita dal porto verso l'entroterra, dunque un punto di riferimento cruciale del commercio genovese. Ad ogni modo, l'ubicazione attuale della Cioccolateria Romeo Viganotti non rappresenta alcun ostacolo al successo della sua attività.

Dal '99, è una famiglia di pasticciieri di Campomorone a gestire e valorizzare questo patrimonio di Genova: Alessandro Boccardo e il figlio Eugenio. Insieme, hanno donato una nuova, frizzante linfa alla cioccolateria, **implementando ad esempio l'intero iter produttivo, dalla selezione della fava alla creazione del cioccolato.**

Il loro prodotto più caratteristico? Il boero.

LABORATORIO DEL RAME 1860

di **Giancarlo Faccio**

Artigiani in Liguria – Lavorazione del rame

Via Celesia, 55 n Genova

laboriodelrame.it

010 745 7216

gf61gf@libero.it



BOTTEGA STORICA
DI GENOVA



La bottega viene fondata da Alessio, il bisnonno di Giancarlo, nel 1860.

La sua famiglia proviene dal Parco del Gran Paradiso, allora appartenente esclusivamente alla Val d'Aosta, ma cerca fortuna qui a Genova dove apre questa bottega per la lavorazione del rame.

Giancarlo è la quarta generazione al servizio di un'arte che richiede tanti sacrifici ma che dona altrettante soddisfazioni. "É un lavoro che non paga assai, ma che appaga molto", afferma con il suo imperturbabile sorriso.

Nel laboratorio annesso avviene la magia, tutta fedelmente fatta a mano: la pulizia, stagnatura e lucidatura di tegami da farinata, pentole, bastardelle, cappe, casseruole, caminetti, rivestimenti. Giancarlo esegue anche opere d'arte su richiesta - ad esempio arredi sacri per la Chiesa come fonti battesimali. La quinta generazione, Alessio, seguirà le orme di Giancarlo non appena avrà concluso gli studi.

PESCETTO

Bottega storica

Via di Scurreria, 8r Genova

pescetto.it

010 247 3433

info@pescetto.it



La prima bottega viene fondata in via San Lorenzo nel 1899 dal bisnonno Giuseppe Nicolò Pescetto, capitano della barca a vela Lungo Corso che doppiò per ben tre volte Capo Horn. Dopo una breve permanenza a Tacna, in Perù, rientra a Genova importando ed esportando cappelli di paglia in Sudamerica, un articolo molto in voga a quei tempi.

La famiglia numerosa e una paga insufficiente di 85 lire mensili lo spingono però ad avviare la sua attività commerciale che oggi opera in via Scurreria e che, grazie soprattutto alla gestione del figlio Mario, rappresenta **una delle più importanti e storiche realtà di abbigliamento a livello nazionale**.

Il negozio propone capi rari di eccellente qualità: un intero piano dedicato al vintage nuovo con costumi da bagno in lana degli anni '30, cappotti, impermeabili, maglieria in cashmere, lambswool, alpaca e vicuna delle migliori case inglesi e francesi e un telaio del 1870 ancora funzionante esclusivamente per la produzione di seta da cravatte. **Diverse produzioni cinematografiche e televisive si sono spesso rivolte a Pescetto** per l'acquisto di abiti, tra cui *l'Amica Geniale* e *Principe Libero*.

Attualmente è gestito da **Stefano Pescetto** e dalle figlie **Francesca** e **Alessandra**, che **continuano la tradizione di famiglia: qualità, gusto e classicità**.

GASTRONOMIA DE MICHELI

Locale di tradizione

Via dei Macelli di Soziglia, 52 r Genova

Facebook: [GastronomiaDeMicheli](#)

010 247 4215

gastronomia.demicheli@gmail.com



La filosofia di questa bottega, attiva sin dal 1900 e tramandata di padre in figlio per 5 generazioni, non lascia spazio a mezzi termini: **“Facciamo tutto con ingredienti di prima qualità, perché è l'unico modo per andare avanti”**.

Stefano è troppo modesto per dirlo, ma **la sua gastronomia “va avanti” in virtù delle competenze e della professionalità che ha saputo maturare dopo anni di gavetta, di sacrifici, di “mazzate”,** come le chiama lui. Senza queste, la Gastronomia De Micheli non vanterebbe la stessa reputazione. **Gli anni di studio all'Alma e lo stage in un pluristellato** hanno sicuramente influito nella sua crescita e ampliato la sua visione dell'arte culinaria. Se a questo aggiungiamo un'innata destrezza in cucina e, soprattutto, il supporto della moglie **Marta** nelle preparazioni, il risultato è un concentrato di delizie tipicamente liguri. Il piatto più rappresentativo è senza ombra di dubbio il cappon magro con gamberi, pane, piselli, polpo, carote, bietole, rape e fagiolini: un piatto che Stefano riesce a tenere compatto e bello da vedere grazie alla trovata vincente della gelatina. La cima – una tasca di carne di vitello ripiena di prosciutto cotto, piselli, uova, maggiorana e parmigiano reggiano – e il polpettone di patate e fagiolini sono altri due piatti che non puoi ignorare.

DA RINA

Bottega storica - Ristorante

Mura delle Grazie, 3 r Genova

ristorantedarina.it

010 246 6475

info@ristorantedarina.it



Questa storica bottega della cucina genovese nasce nel primissimo dopoguerra, quando Rina decide di dare vita a una trattoria con piatti prevalentemente di mare. In poco tempo diventa **un'autentica istituzione frequentata dalle più celebri figure del mondo dello sport, del cinema, della politica.**

Per intuire questo non serve fare ricerca, basta un minimo di osservazione: la sala del locale è arredata con foto in bianco e nero di Rina e Maradona, Rina e Alberto Sordi e Monica Vitti, Rina e Sandro Pertini. La terza generazione della famiglia Traverso decide tuttavia nel 2017 di ritirarsi e di affidare il futuro del locale ai Capodanno, amici di vecchia data.

Paolo dirige la cucina e le riforniture, suo padre **Michele** si occupa della parte amministrativa e supporta la gestione della sala. Anche nel loro ultimo atto, i Traverso hanno optato per la scelta vincente: l'identità del locale oggi è rimasta intatta, così come la sua qualità.

E a proposito di qualità, **i mandilli al pesto e il pescato alla ligure sono d'obbligo.** Ma la vera chicca resta lo stoccafisso, una delizia che Paolo offrirà al pubblico in concomitanza con il Salone Nautico.

SACANO' BAGS

di **Patrizia Zunino**

Artigiani in Liguria – Moda

Via de Nicolay, 4 Genova

@sacanobags

348 425 2159

pat.zunino@libero.it



In dialetto ligure arcaico, *sacano'* vuol dire borsa. Per **Patrizia Zunino**, titolare della bottega, la *sacano'* rappresenta un medium con cui creare opere d'arte: uno strumento formidabile per esprimere, tramite la pittura, la propria identità, la propria sensibilità, il proprio estro creativo.

Nel 2018 quindi apre la bottega e propone una linea di borse fatte a mano e innovative, uniche. Prodotti spesso realizzati in collaborazione con altri artigiani, che **riflettono e si rifanno alla cultura, ai paesaggi, all'identità della Liguria.** Utilizza materiali come seta, lana, filigrana, pelli, resine; di recente ha realizzato delle borse prodotte con le tele dismesse di barche a vela.

Le forme delle sue opere rimandano a icone, dettagli architettonici, scorci del territorio ligure. **Il suo inventario inoltre include prodotti in fili d'argento e pietre dure, accessori, collezioni in serie limitata dedicate al Salone Nautico, ceramiche preziose.** A proposito di ceramiche, fra i vari artigiani con cui ha collaborato saltano all'occhio Silvia Grillo e Raffaella Grasso della G.G. Ceramiche di Pegli, che potete trovare nella guida.

G.G. ARTE CERAMICA PEGLI

Artigiani in Liguria – Ceramica

Via De Nicolay, 27 Genova

Facebook: GgArteCeramicaPegli

338 909 1446

ggarteceramicapegli@fastwebnet.it



Raffaella Grasso e Silvia Grillo si sono conosciute alle scuole medie e da quel giorno non si sono più salutate: scuole superiori, corsi di ceramica, bottega di ceramica. Una coppia esuberante che saprà trovare la giusta quadra alla tua richiesta. **A differenza di molti altri loro colleghi del settore, Raffaella e Silvia sanno essere flessibili e non si fossilizzano su un particolare stile di produzione.**

Nel loro laboratorio e punto vendita, aperto il 13 novembre del 1981, offrono **oggettistica, complementi d'arredo, bomboniere, targhe, piatti decorati e oggetti personalizzati**. Hanno prodotto opere di funzione pubblica, come ad esempio la planimetria di Pegli e i numeri civici per diversi borghi del territorio. Tutto lavorato esclusivamente a mano.

Nella loro vetrina di poco meno di 20 mq che affaccia più avanti su via de Nicolay, spesso vengono esposte le borse di un'altra famosa artigiana della zona, Patrizia Zunino di Sacano' Bags. Una scelta solidale, degna di nota, che coltiva e valorizza la rete del saper fare genovese.

DROGHERIA VIGANEGO

Bottega storica

Via Colombo, 22 r Genova
drogheriaviganego.altervista.org
331 595 6753
drogheria.viganego@hotmail.it



L'attività viene rilevata da Mario Viganego nel 1931, ma esiste già dalla fine dell'Ottocento. Allora una rete di vari cunicoli interni collegava la drogheria alla macelleria, al panificio e alle altre botteghe attigue.

Oggi è gestita dalla nipote Silvia, suo marito Paolo e suo padre Corrado. Banconi, scaffali e vetrine in legno originali d'epoca arredano il locale e custodiscono l'articolata offerta della drogheria, la quale include **prodotti ricercati, diversificati dalla grande distribuzione e attenti all'ecologico e al biologico.**

Da Viganego puoi infatti trovare merci legate alla cura del legno e del metallo, insetticidi, prodotti per la casa e una linea di articoli naturali per la pelle come olii, saponette e shampoo. C'è anche una sezione "alimentari" che propone spezie, frutta secca, tè infusi, estratti per liquori e "fai da te" di torte, torroni, pan dolci e altre tipicità liguri.

CASELLA 1908

Pelletteria e accessori per calzature

Bottega storica

Via del Piano, 11 r Genova

casellaaccessorialcalzature.it

010 870 025

info@casellaaccessorialcalzature.it



Un tempo il torrente Bisagno delimitava il confine della città. A due passi da quel confine, nel quartiere Marassi, **Mario Casella fonda la sua bottega di fabbricazione di calzature su misura e di vendita di accessori in pelle.** Oltre a vincere una medaglia d'oro alla Mostra Internazionale dell'Artigianato di Genova del 1926, le sue abilità manifatturiere gli permettono di irrompere nel mercato calzaturiero e di formare una clientela che comprende l'imprenditore Arturo Canepa e i calciatori del Genoa, a cui riparava gli scarpini dopo ogni allenamento.

Dal 1996 la bottega è gestita dalla terza generazione dei Casella: **Mauro**, ex operaio specializzato nel settore idraulico, elettrico e meccanico, decide di abbandonare tutto e seguire la vocazione del proprio lignaggio per salvare una preziosa impresa ormai sull'orlo del baratro. E lo fa perché **crede nel valore della qualità fatta a mano, proprio come i suoi antenati.** Così porta avanti il reparto degli accessori e delle calzature, ampliandolo però anche alla pelletteria: cinture, portafogli e portadocumenti pitturati a mano, borsette.

Il tutto realizzato con pelle di prima qualità proveniente da piccole realtà artigianali italiane e senza passaggi intermediari.

GIOIELLERIA MAGNONE 1914

Bottega storica

Piazzetta Banchemo, 6 r Genova

magnone1914.it

010 604 8122

info@magnone1914.it



Agostino e Daniela portano avanti una tradizione familiare centenaria, nata precisamente nel 1914 dai loro bisnonni. In tal senso, in occasione dei 100 anni dalla data di fondazione della bottega, è stata ristrutturata la gioielleria senza andare a intaccarne l'anima identitaria. Su una parete del locale sono stati appesi documenti, testimonianze, ritagli di giornale con articoli che celebrano la storia di Magnone; persino l'atto di acquisto del negozio avvenuto per 500 lire.

Agostino e Daniela ci tengono a trasmettere una certa etica e qualità del lavoro. L'offerta riflette la tradizione della gioielleria, ma guarda al futuro; non perdono di vista il processo lavorativo che ha sempre rappresentato Magnone, ma al contempo implementano nuove tecniche di produzione e affinamento del prodotto.

Una fabbrica dell'alto lusso severamente fatto a mano guidata da autentici "stilisti del gusto" che sapranno trovare la migliore soluzione a ciò che stai cercando.

ANTICA FARMACIA DELLA MADDALENA

Bottega storica

Piazza della Maddalena, 16 r Genova

farmaciamaddalena.com

010 247 4242

info@farmaciamaddalena.com



Una delle più antiche botteghe della città, questa farmacia **nasce nel 1600 e da oltre 45 anni è gestita dalla famiglia Torelli.**

Tutto parte da **Roberto**, imprenditore con un'innata passione per la medicina che, nel 5 gennaio 1985, decide di acquistare l'attività valorizzandone la storia e la memoria.

Una volta entrato nel suo emporio, potrai infatti notare **sugli scaffali superiori una piccola sezione "museale"**: la prima scatola di aspirina, apparecchi per la produzione artigianale di pastiglie, i primi nebulizzatori in rame, ottone e acciaio, numerosi densimetri d'epoca e un galactometro a mercurio utilizzato nell'800 per verificare che il latte non venisse diluito con acqua. Quando ristrutturarono il negozio, trovarono delle antiche volte che si presume fungessero da ingresso alla stalla dei cavalli.

L'Antica Farmacia Maddalena è **un monumento storico che Roberto ha saputo e voluto preservare e, al contempo, innovare.** Oggi la farmacia è specializzata in forniture marittime a navi italiane e straniere di medicinali prescritti dalla Gazzetta Ufficiale e dall'International Medical Guide.

ANNALISA DEMELAS

Artigiani in Liguria – Restauro

Via Caffa, 10/A Genova

annalisademelas.com

349 137 8132

annalisa_demelas@yahoo.it



“Il restauro ci dà la possibilità di toccare l'arte, avvicinarci ad essa, senza necessariamente avere il talento dell'artista”.

Eppure, l'operato di **Annalisa** non può non essere considerato una preziosa forma d'arte. La sua sensibilità, le sue conoscenze, il suo saper fare ci permettono, ad esempio, di ammirare nella loro intatta e rinnovata bellezza alcune opere di Anton Maria Maragliano, il più famoso scultore genovese del '600.

Dopo una formazione universitaria e anni di apprendistato, ora si occupa di opere di restauro di dipinti su tela e tavola, sculture lignee policrome e casse d'organo, collaborando primariamente con enti pubblici ed ecclesiastici. Negli anni ha lavorato con molti laboratori genovesi e attualmente ne condivide uno con una collega di restauro. Forse ha ragione quando afferma che un pittore e un restauratore non sono la stessa cosa; ma **recuperare e valorizzare un bene già esistente è tanto importante quanto crearne uno dal nulla.**

VETRERIA BOTTARO

Artigiani in Liguria – Lavorazione del vetro
Bottega Storica

Piazza delle Scuole Pie 3/A r Genova

vetreria-bottaro-genova.business.site

010 247 7752

bottegedelvetro@live.it



“Vuole il lavoro in fretta e furia? È capitato nella bottega sbagliata”.

Una piccola massima, scritta a caratteri cubitali ed esposta in bella vista dentro la bottega, che riassume la filosofia di questa e di tutte le altre realtà artigianali genovesi di prima qualità. Soprattutto se si tratta di lavorare un materiale delicato come il vetro decorato.

La Vetreria Bottaro nasce nel 1870 e ancora oggi è condotta dall'omonima famiglia. Marco, un geometra, e **Paola**, laureata all'Accademia delle Belle Arti, preservano un'attività nata dal nonno Edoardo: figlio di un sarto, andò a Parigi per studiare l'abbigliamento francese. Lì rimase impressionato e affascinato dalle vetrate in stile liberty parigino, così tornò in Italia e aprì una bottega per la lavorazione del vetro rilegato in ottone, colorato con cristalli bisellati, decorati a smeriglio.

L'offerta tuttora rimane la stessa: **qui puoi richiedere prodotti su misura e artigianali come mensole, specchi, tavoli, porte temperate**. Tutto ciò che concerne il vetro è di loro competenza.

L'importante è avere pazienza.

OSTERIA DELLA FOCE

Liguria Gourmet – Ristorante

Via Ruspoli, 72 r Genova
 osteriadellafocegenova.it
 010 302 7696
 adelerocca@libero.it



Un'osteria giovane, a conduzione familiare, votata alla qualità del prodotto italiano.

L'Osteria della Foce viene **aperta nel 2017 da Giovanni**, chef emergente che acuisce le sue doti culinarie all'Alma, e sua sorella **Adele**, un avvocato che decide di non esercitare più la professione per dare una mano a suo fratello gestendo la sala e la contabilità del locale.

Loro **puntano sulla stagionalità del prodotto locale e non solo: il loro menù attinge infatti alle eccellenze agroalimentari di tutto il paese, non solo a quelle liguri.**

Uno dei piatti preferiti da Adele sono i plin di ricciola conditi con una crema di datterini. La pasta ripiena però la fanno anche con il dentice o il pesce spada. Altrimenti il pescato locale, con gamberoni viola e scampi unicamente di Santa Margherita. Se di stagione, preparano anche ottimi piatti con funghi porcini e tartufo.

ALLEGRETTI

Locale di tradizione

Salita Santa Caterina, 44 r Genova

ortopediaallegretti.it

010 561 604

info@allegrettisrl.it



Allegretti è un'azienda nata nel 1878 e specializzata in tecnica ortopedica.

Il fondatore lavorava in una bottega di un mastro d'ascia di arti artificiali che gli consegnò le chiavi e la proprietà del locale prima della morte. Inizialmente la bottega si trovava vicino la Chiesa delle Vigne, poi si spostò nella sede corrente nel 1897.

Oltre che di costruzioni di apparecchi e presidi ortopedici, Allegretti si occupava anche di importazione di apparati chirurgici dalla Germania e dell'affilatura e nichelatura dello strumentario dell'ospedale di San Martino.

Attualmente nel loro negozio puoi trovare plantari con produzione in CAD/CAM e rilevazione laser, protesi, piccoli oggetti ortopedici come mini-tutor per la caviglia, il polso, le ginocchia, le dita. Questo è solo un parziale riassunto dell'offerta di Allegretti, che comprende più di 10.000 referenze.

Filippo, plurilaureato in tecnica ortopedica e podologia e quarta generazione della famiglia, è l'amministratore delegato del marchio.

OTTICA SPEICH DAL 1896

Locale di tradizione

Piazza della Meridiana, 6 r Genova

Facebook: OtticaSpeich

340 506 0254

ottica.speich@libero.it



Speich, svizzero di origini tedesche, apre a Genova alla fine dell'800 un negozio di ottica, dando vita a una delle botteghe più vecchie in Europa. Originariamente Speich si dedicava anche alla fotografia, un reparto che però viene dismesso qualche decennio più avanti.

Negli anni '70 il negozio passa all'imprenditore Nuccio Donati, dopo che aveva lavorato all'interno della bottega come dipendente nel dopoguerra.

Oggi, il figlio **Andrea** continua la tradizione del padre, gestendo un **negozio che si occupa di ottica, optometria e applicazione di lenti a contatto.** Inoltre, offre una linea personalizzata e di eccellente qualità di occhiali costruiti interamente in Italia con materiali biologici.

Una piccola realtà artigianale che preserva la propria identità senza però trascurare l'irrinunciabile innovazione tecnologica e digitale della propria attività.

ELETTRICITÀ NEGRI

Locale di tradizione

Via Ilva, 14 r Genova

Facebook: [negrielettricità](#)

328 735 7663

spataro.teresa@gmail.com



“Congratulazioni per i primi 80 anni di attività e auguri per i prossimi luminosi 80. Vi siete superati come sempre”. È una delle tante dediche scritte dagli habitués di Eletticità Negri in un libretto d'epoca che **Teresa**, la terza generazione di questo piccolo e prezioso negozio di elettronica nato il 19 gennaio del 1939, custodisce nella propria bottega. Ed è **la testimonianza di un rapporto, quello fra l'esercente e i suoi clienti, che va ben oltre il fine commerciale**. Per Teresa, così come per sua madre e per suo nonno prima di lei, **deve essere coltivato prima di tutto il rapporto umano**: con lei potrai scambiare due chiacchiere o fermarti per un caffè, senza fretta o frenesia. E se la sorte ti porterà da Eletticità Negri il giorno dell'anniversario quinquennale, sarà una festa con un meraviglioso banchetto ad accoglierti. L'ospitalità di Teresa – e del suo adorabile cane Trilli – non è tuttavia l'unico motivo per cui dovresti visitare il suo negozio. **Dal materiale elettrico ai piccoli elettrodomestici, dagli utensili da cucina all'oggettistica da regalo**, l'offerta è ampia, articolata e comprende servizi di riparazione e sostituzione di parti elettriche di lampadari e abat-jour. Il post-scriptum della dedica è significativo: “Grazie per le idee sempre brillanti e saporite”

FERRARI E FRANZOIA

Artigiani in Liguria – Tappezzeria

Via Canevari, 190 r Genova
ferrariefranzoia.altervista.org
 010 81 2723
info@ferrariefranzoia.com



Attilio Ferrari e suo padre erano in cerca di un collaboratore, **Valerio Franzoia** di un lavoro. Così **nel 2001 nasce questa ditta di tappezzeria in stoffa e soluzioni d'arredo.**

Il negozio, che funge da punto di incontro e consulenza con il cliente, **offre principalmente materiali e oggetti per la casa:** rifacimento e produzione ex novo di divani, poltrone, seggiole, imbottiti di vario genere, tendaggi per interni dai classici ai moderni, parati murali, zanzariere, tappeti, moquette e pavimentazioni in legno. Tutto quello che può servirti a livello pratico ed estetico per la casa, qui lo trovi.

Nell'ultimo decennio si sono allargati alla nautica, un mercato in forte espansione, lavorando spesso su barche e yacht di grandi dimensioni. Infine, per il settore alberghiero e il mondo dell'ufficio forniscono soprattutto tende tecniche – veneziane, verticali, rulli.

Se non si tratta di cose troppo impegnative, Ferrari e Franzoia offre anche tappezzeria per auto e moto.

STAGNO CALZATURE

Bottega storica

Largo Sandro Pertini, 5 Genova

stagnocalzature.com

010 566 743

info@stagnocalzature.it



Camminando sotto i portici di Piazza de Ferrari, potrai imbatterti in **questo minuscolo e grazioso salottino dove il neoclassico incontra il liberty.**

Dalle vetrine tonde a invito si intravede tutta la storia e l'eleganza che pervade il negozio: il rosone centrale decorato con oro zecchino sul soffitto, gli specchi dorati, poltroncine e sgabelli d'epoca.

Un ambiente dove acquistare prodotti di altissima qualità, ma anche dove poter scambiare quattro chiacchiere. **Lo "shopping" apatico qui è infatti rigorosamente vietato**

Da poco più di 100 anni, Stagno Calzature produce scarpe fatte a mano e su misura. È **Martino**, la quarta generazione, a dirigere la bottega, supportato dalla sapienza e l'esperienza solenni di **suo padre Luigi.**

La loro specialità sono le scarpe da matrimonio, sia da uomo che da donna, completamente personalizzabili: puoi scegliere il modello, il tacco, il rivestimento. Oggi però propongono anche una linea moderna che include stivali, stivaletti, referenze estive e invernali da passeggio e da sport.

ANTICA OSTERIA DEL GIALLO

Bottega storica

Via alla Costa di Bavari, 3 Genova

010 804 758



Questa antica osteria di Bavari compirà il prossimo anno 110 anni di storia. Il locale, in mezzo alla campagna genovese, viene aperto nel 1913 da Maria Canepa e dal marito che in paese veniva chiamato "Il Giallo" per il colore dei baffi e dei capelli. Fra la storica clientela, l'osteria annoverava il senatore Paolo Emilio Taviani.

Oggi sono Eugenia e Angelo a portare avanti la tradizione della famiglia con piatti semplici, casalinghi, di ottima qualità: mandilli al pesto, insalata russa, la tipica tasca ripiena, coniglio alla ligure, vitello tonnato. La specialità di Eugenia, che comanda in cucina, sono i ravioli ripieni con ciò che la stagione offre. Ma anche il pesto, fatto in casa con il basilico piantato e curato da Angelo. Una cucina classica e intramontabile di terra. L'interno del locale preserva la sua memoria: tavoli, credenze e madia originali degli anni '60.

MAIDEN just flowers

Artigiani in Liguria – Composizione Floreale

Via Lauro De Bosis, 10-12 r Genova

fioripereventi.it

337 316 666 | 339 812 1098

info@fioripereventi.it



La passione di Benedetta per i fiori nasce da piccola tramite il padre, grande amante di botanica. La sua vita la porta però a gestire il personale di un'azienda di Genova. Durante la maternità, frequenta una scuola di decorazione floreale che seguirà per i successivi 5 anni. **Con la nascita del secondo bambino, è obbligata ad abbandonare il proprio lavoro e decide finalmente di far fiorire il proprio hobby e tramutarlo in una vera attività.**

Insieme a **Laura**, una compagna del corso di decorazione, apre Maiden - chiamato così perché deriva dal nome di una rosa inglese a loro molto cara. Cominciano con assortimenti per piccoli eventi, finché non preparano l'addobbo da intonare a una mostra ducale di seta organizzata da Ferragamo in città. Quello fu il trampolino di lancio nel grande giro delle decorazioni floreali.

In base alla stagionalità, Benedetta e Laura sono solite scegliere esemplari preferibilmente da produzioni locali e anche un po' inusuali come fiori da campo. Se però hai ben in mente il tuo assortimento, sapranno sicuramente accontentarti.

LA CREMERIA DELLE ERBE

Artigiani in Liguria – Gelateria

Vico delle Erbe 15-17 rr Genova

Facebook: [cremeriadelleerbe](#)

010 246 9254

cremeria.erbe@libero.it



Non è figlio d'arte, non è gelatiere, non è pasticciere.

Mario Rivaro è uno spirito libero, un anarchico, un rivoluzionario del dolce. Contro ogni schema e parametro convenzionale. Basti pensare che **fu uno dei primi a inventarsi un gelato al pesce**: gelato al gamberetto di Santa Margherita da accompagnare rigorosamente a risotti.

A lui non piaceva come veniva prodotto il gelato: tanta fuffa e poco sapore. Questo perché **per Mario la chiave è il sovradosaggio della percentuale in grammi dell'ingrediente scelto** - sia esso nocciola, pistacchio, fragola o altro. E ogni volta che lo preparava in casa per i suoi cari, veniva puntualmente incoraggiato a rendere un goloso hobby qualcosa di più grande. Così, **nel 2002, comincia la storia di Cremeria delle Erbe**, dove viene fedelmente riportata e offerta al pubblico la ricetta che tanto soddisfaceva la famiglia e gli amici di Mario.

Oggi è una delle migliori realtà artigianali del panorama gelatiero genovese.

ANDREA B

Artigiani in Liguria – Lavorazioni in pelle

Piazza del Ferro, 5 r Genova

andreabi.altervista.org

010 252 790

andreabipelle@gmail.com



È dall'età di 16 anni, negli anni '80, che Andrea fa il pellettiere. Nato in Trentino e di origini venete (i genitori provengono da Bussolengo, un paese in provincia di Verona), si trasferisce prima a Rapallo dove impara l'arte pellettiera, poi a Recco dove gestisce il suo primo laboratorio negli anni '90. Dal 2002 vive e lavora a Genova. Nella vita ha fatto diversi lavori, ma **per lui, la pelletteria, è più che un mestiere: è una vocazione.** Articoli per la casa, accessori per il lavoro come valigette, cartelle e agende, diari, marsupi e astucci per la scuola, piccoli oggetti: **il suo inventario è esteso e propone prodotti di qualità indiscussa che, a differenza di un loro surrogato industriale, possono durare una vita intera.** Degna di nota la nuova linea di sandali e di scarpe disponibile da ormai più di un anno, per cui puoi personalizzare lo stile e selezionare i materiali.

LA MANDRAGOLA

Liguria Gourmet – Ristorante | Bartender

Piazza di San Cosimo, 2 r Genova
 ristorantemandragola.business.site
 010 251 8206



Un connubio fra l'italiano e l'indiano, fra la Liguria e il Kashmir, fra due culture ricchissime.

Dopo anni passati in ristoranti a Londra e Parigi, **Raja** decide di proseguire la sua carriera in una città di mare e si trasferisce a Genova nel 2002. L'anno seguente inizia a lavorare a La Mandragola come dipendente, finché non si concretizza la possibilità di acquistare una parte delle quote. Oggi lo gestisce insieme a un altro socio e a sua moglie **Annalisa**, una genovese che ha conosciuto qui.

Lo spazio è arredato in stile bistrot moderno e suddiviso in varie piccole sale, mentre **la cucina propone un mix ligure-indiano**: se da un lato puoi scegliere fra **trofie al pesto, pansoti in salsa di noce o un fritto misto**, dall'altro puoi immergerti nella cultura originaria di Raja e provare **risi basmati con crema di melanzane, spezie e salsa yogurt o con pollo al curry, zenzero, carote e salsa di cetriolo**.

Il trionfo della multiculturalità, un tratto tipico di questa meravigliosa città.

SALOTTO DI DOLCEZZA

Artigiani in Liguria – Gelateria e Pasticceria

Via Trento, 25 r Genova

salottodidolcezza.com

347 308 1274

salottodidolcezza@gmail.com



Elisabetta lo ha chiamato così per un motivo ben preciso: non dare vita a una semplice pasticceria, gelateria e bistrot, ma a **un punto di riferimento per il quartiere**; un luogo di convivio dove condividere momenti, piaceri, storie; un salotto dove poter apprezzare prodotti lavorati a mano e con passione.

Questa locale nasce nel 2018 e offre delizie ogni giorno, a ogni ora: lievitati, piccole torte e tè e biscotti a colazione, galette (crepe salate bretoni fatte con grano saraceno) a pranzo o a cena, gelati per merenda e aperitivi gustosi nel dopo-lavoro.

Elisabetta si occupa del salato, **Alessio** (l'altro socio) e **Valentina** della gelateria e della pasticceria. **Le materie prime vengono rigorosamente selezionate in base alla stagionalità e acquistate da piccoli produttori locali:** salumi e formaggi artigianali prodotti a Sassello in provincia di Savona, la menta di Cerasi, la carne della Val di Vara. Inoltre, **lavorano molto con il senza glutine e il senza lattosio.**

Un consiglio? Provate il gelato con fichi e prescinsêua (un tipico formaggio genovese).

AL VELIERO

Liguria Gourmet – Ristorante

Via Ponte Calvi, 10 r Genova

al-veliero.business.site

010 246 5773 | 010 277 0722

biagioperes51@gmail.com



Il locale nasce come antica trattoria alla bolognese nel 1931, finché non viene **rilevata nel '88 da Biagio Pires, che lo ristruttura ingrandendo la sala e lo tramuta in un ristorante con una cucina più raffinata e di alta qualità.**

Prima di aprirlo, lavora come direttore commerciale di una potente multinazionale del motociclismo. Ciò però lo spinge a viaggiare spesso e a essere lontano dalla famiglia e da Genova. Decide quindi di lasciare il mondo manageriale per stare con i suoi cari, vivere la sua città e abbracciare il mondo della ristorazione che conosce come le sue tasche. **Si occupa della sala, cura gli acquisti badando solamente alla stagionalità e al valore delle materie prime** e dirige l'amministrazione del locale, mentre in cucina regno sovrano **Kostantinos**, cuoco di origini greche operativo qui già dalla precedente gestione. Poi c'è **Arianna**, figlia di Biagio, che aiuta entrambi.

La cucina è prevalentemente di pesce, con specialità come il nero di seppia, gli spaghetti alle vongole, la pasta fresca con gamberi o scampi e verdure di stagione. Il pesto è sempre un must.

TIFLIS BRACERIA PIZZERIA

Liguria Gourmet – Ristorante

Vico del Fico, 35 r Genova

tiflis.it

010 256 479



Il nome deriva dalla denominazione bizantina di Tblisi, capitale della Georgia.

Questo locale, guidato dal 2002 da Matteo, nasce infatti dall'idea di proporre una cucina tipicamente caucasica: uno dei loro marchi di fabbrica è il basturma (o shashlik in russo), uno spiedo in legno e ferro battuto che propone carni di vario tipo (ad esempio maiale, agnello, manzo o salmone), servito con una patata al cartoccio e una crema mista di alpigiana e mascarpone.

Una cucina in generale caratterizzata dal frequente utilizzo di spezie e panne acide che, **con il passare del tempo, si affaccia alla cultura mediterranea.** La brace rimane di fatto una componente fondamentale (dal cinghiale alla fiorentina toscana, dal pesce spada ai gamberi e ai calamari), ma Matteo ha deciso di puntare all'equilibrio tipico della dieta mediterranea, **cercando di educare i suoi avventori all'etica sostenibile e consapevole della stagionalità.**

FINOLLO

Bottega storica

Via Roma, 38 r Genova

finollo.it

010 562 073

info@finollo.it



Nel 1899, dopo aver girato l'Europa e aver assorbito tutto ciò che di meglio caratterizzava il design (soprattutto quello francese e inglese), **Emanuele Finollo torna a Genova e apre questa storica bottega di camicie e cravatte realizzate a mano con tecniche artigianali.**

Frequenta inoltre un corso di anatomia per studiare il corpo umano e, in base ai rudimenti acquisiti, crea un colletto per camicie con un taglio particolare che accarezza la clavicola, risultando né troppo chiuso o aperto: il cosiddetto collo Finollo.

Francesca è la quinta generazione che cura e mantiene salda l'impresa di famiglia grazie alle sue competenze: dallo spirito imprenditoriale e commerciale alle conoscenze sui tessuti, dal fiuto per le misure alla relazione con il cliente. Con l'apporto delle sue artigiane, **offre prodotti confezionati con materiali di prima qualità e che, soprattutto, richiedono tempo. Perché il tempo è il miglior amico della qualità.**

Suo figlio **Matteo**, 21 anni, ha cominciato a lavorare nel laboratorio e potrebbe seguire la carriera della madre... "o migliorarla ulteriormente" ammette lei con un ghigno.

FARMACIA ALVIGINI

Bottega storica

Via Francesco Petrarca, 14 r Genova

farmaciaalvigini.it

010 586 181

farmacia.alvigini@virgilio.it



Qui potrai ammirare uno degli stili liberty più maestosi della città, con vetrine e arredi in radica di ciliegio e credenze in vetro e legno scolpito che sorreggono il soppalco. Uno spettacolo per chi è di passaggio, ma una rogna per chi ci lavora. Per questo la famiglia Alvigini ha innovato il negozio ingaggiando Giulio Cesare: una camera robotizzata che da dietro le quinte gestisce le 25.000 referenze della bottega. Lo hanno chiamato così in onore di **Giulio Cesare Alvigini, colui che nel 1945 ha preso parte alla Ritirata di Russia, sposato una farmacista e acquistato questa storica bottega.**

Oggi sono la figlia **Giorgetta** e il nipote **Andrea** a dirigere il negozio che viene da loro ingrandito nel 2000, allungando la sala principale. Una ristrutturazione necessaria per poter offrire l'ampia gamma di prodotti, **dai medicinali ai cosmetici bio e naturali, dagli articoli di dermocosmesi avanzata agli alimenti senza glutine.**

Inoltre, puoi eseguire analisi del sangue e della composizione corporea e test per intolleranze alimentari. Splendide le arbanelle antiche custodite negli ultimi scaffali del soppalco.

IL GENOVESE

Liguria Gourmet – Ristorante

Via Galata, 35 r Genova

ilgenovese.com

010 869 2937

info@rossi1947.it



Cultore della cucina genovese, maestro del pesto: Roberto Panizza e il suo Il Genovese sono un patrimonio unico di questa città.

Figlio di bottegai, costruisce un piccolo impero che comprende una gelateria, una gastronomia, un negozio di dolci, un sito di e-commerce di eccellenze enogastronomiche e il marchio di olio extravergine di oliva EVO (oggi chiuso).

Questo però non basta e allora **apre nel 2010 Il Genovese: qui Roberto offre una cucina tradizionale ma con lavorazione contemporanea**, di altissima qualità. **Il suo pesto**, fra i più buoni che tu possa mai mangiare, viene fatto con le trofie, le trenette, i mandilli, ma anche con i testaroli, una pietanza che assaggia per la prima volta in una trasferta scout, dopo tre giorni di sventurato digiuno. Ma anche **i ravioli di borragine al tuccu di carne cabannina, il fritto misto, il coniglio in umido, il minestrone alla genovese**. Piatti semplici ma genuini, bilanciati, golosissimi.

GELATERIA CAPRICCIO

Artigiani in Liguria – Gelateria e Cioccolateria

Via Porta Soprana, 29 r Genova

Facebook: capriccio.gelateria.7

335 147 3071

capriccioge@me.com



34 anni fa l'imprenditore e mastro gelatiere Oscar Roberto apre questa gelateria che, due anni dopo, viene rilevata da **Alberto Monfrini** e **Germana Lercari** in occasione della sua prematura scomparsa.

In onore del loro mentore, decidono di lasciare il nome originale della gelateria... anche perché condividono lo stesso pensiero di Oscar: il gelato è un capriccio.

Da ottobre fino a Pasqua, Germana scatena la propria creatività in laboratorio nella produzione del cioccolato: ravioli di cioccolato bianco con ripieno al latte, monumenti storici, personaggi famosi della cultura pop, uova di Pasqua con sorpresa all'interno. **Se non bastasse, si dedicano anche alle torte e ai biscotti.**

Ma è il gelato il vero ed evidente fiore all'occhiello. I gusti vengono prodotti in base alla stagionalità delle materie prime, un approccio imprescindibile per la ricerca della qualità. Questa filosofia gli sono valsi diversi coppe, premi e riconoscimenti, ultimo dei quali vinto nel 2002 grazie al gusto gianduia.

Qualche consiglio? Provate il gusto "Creuza de ma" creato in occasione del Salone Nautico: crema di prescinsêua con zucchine trombetta e pinoli.

LE DOLCI PROMESSE

di Sara Clavarino

Artigiani in Liguria – Pasticceria

Corso Sardegna, 333 r c Genova

@ledolcipromesse

347 054 8018

ledolcipromesse@libero.it



Sara non ha mai fatto scuole di cucina o corsi specifici nel reparto dolciario, ma è un autodidatta che ha sempre amato la pasticceria e fatto dolci per conto suo, a casa. **La sua carriera nel settore inizia 10 anni fa quando conosce suo marito, Michael**, che a quei tempi possedeva un negozio a Sestri.

Nel 2020 decide di aprire Le Dolci Promesse, bottega che offre la sua specialità della casa: le torte nuziali. Il suo stile vede **convergere la pasticceria italiana con le torte monumentali in stile americano** tipiche dei matrimoni. Il prodotto finale di questo connubio è veramente goloso: torte con crema chantilly al cocco con lamponi, con crema ai fiori di arancio e scaglie di cioccolato fondente, con crema ai frutti di bosco e due strati di brownie al cioccolato. Evidentemente **puoi farla personalizzare come meglio credi**, sia l'interno che l'esterno.

Le torte possono essere rivestite in pasta di zucchero classica, "naked" spatolate con onde lisce oppure in stile rustico con il pan di spagna in bella vista. La pasticceria prepara anche panettoni, baci da dama, pan dolci e altri prodotti del territorio.

I TRE MERLI

Liguria Gourmet – Ristorante

Calata Cattaneo, 17 Genova

itremerli.it

010 246 4416

portoantico@itremerli.it



Nel '96 viene eretto un monumento della ristorazione genovese, non a caso situato nell'antico porto, l'area più importante e iconica di Genova. Stiamo parlando de **I Tre Merli, gestito da Eleonora**. A dire il vero, il primo I Tre Merli nasce negli anni '80 da suo cognato che, insieme a due soci, decidono di abbandonare le discipline studiate in università e di rilevare, senza alcuna esperienza sul campo, un'antica osteria genovese. Da qui il termine "merli", che in genovese significa "inesperti". Una serie di vicissitudini ha portato alla chiusura di quel locale e all'apertura dell'attuale ristorante di Calata Cattaneo.

Le specialità qui sono **le tradizionali ricette liguri, in particolar modo il capon magro e lo stoccafisso accomodato**. Ciò che però rende ancora più prezioso questo ristorante è l'implementazione del forno a legna con cui preparano ricette anticamente in stile "street food", **dalle torte salate di verdura alla focaccia di Recco e alla farinata di ceci**.

RISTORANTE SAN GIORGIO

Liguria Gourmet – Ristorante

Viale Brigata Bisagno, 69 r Genova

ristorantesangiorgiogenova.it

010 595 5205

info@ristorantesangiorgiogenova.it



Il ristorante apre i battenti 12 anni fa, nel 2010, in via Rimassa.

La famiglia Scala coglie tuttavia l'occasione per ingrandire questa realtà ristorativa di altissimo livello, trasferendola nell'attuale locale.

La scelta accurata delle materie prime, il lavoro di trasformazione e reinterpretazione di quest'ultime in cucina, il servizio impeccabile gestito da **Olga**, colonna portante del locale: tutto questo ha fatto sì che **nel 2021 San Giorgio ottenesse la stella Michelin.**

Decide dunque di inventare un piatto caratteristico, iconico: le Perle di Genova, uno gnocco di patate ripieno di pesto, servito su una salsa di pinoli e su cui sono adagiati fagiolini, basilico e cialde di parmigiano reggiano. Una soffice esplosione di sapori da far impazzire, ma che non ruba la scena al resto menù, **dal capon magro scomposto accompagnato con le salse al carrè di agnello con cipolla ripiena.** Per non parlare del vino: un atlante che comprende 1300 etichette e una carta esclusivamente dedicata alle bolle.

L'uomo dietro le quinte? Un giovane chef piemontese di Cuneo.

LE PERLAGE

Liguria Gourmet – Ristorante

Via Mascherpa, 4 r Genova

leperlage.com

010 588 551

info@leperlage.com



Nel 1971, un quindicenne calabrese di Pizzo arriva a Genova smanioso di scoprire e di conoscere. Entra nel mondo nautico della città come lavapiatti e gira il mondo. 20 anni dopo apre **uno dei primi cocktail bar con cucina**.

Questa è la storia di **Antonio** e del suo Perlage. "Suo" solo per metà, perché la moglie **Laura**, nonché cuoca autodidatta, merita uguale riconoscimento. Insieme, **nel 1997 trasformano il loro locale in un elegante ristorante di pesce**. Grazie allo charme di Antonio in sala e alla sensibilità di Laura in cucina, **in poco tempo Le Perlage diventa uno dei migliori e più raffinati ristoranti della città**.

"Quando parlo dei miei piatti, faccio una poesia, non una cantilena. Interpreto i miei piatti. Laura invece è instancabile... una perfezionista". Il ragù di polpo e gamberi è speciale, così come la carbonara di mare e le orecchiette con vongole e pecorino. Ma **il vero ed infallibile asso nella manica di Antonio è l'arte dell'ospitalità: il cliente da Le Perlage si sente a casa**.

ZEFFIRINO

Liguria Gourmet – Ristorante

Via XX Settembre, 20/7 Genova

zeffirino.it

010 591 990 | 010 570 5939

info@zeffirino.com



Nel primo dopoguerra, Zeffirino Belloni decide di salutare la campagna modenese e trasferirsi a Genova per cercare fortuna. Possiamo dire che l'ha trovata. **Dopo 82 anni di attività, Zeffirino è diventato un'istituzione del panorama ristorativo genovese e non solo.** Parliamo di una realtà che organizzava cene private per Frank Sinatra, seguiva Luciano Pavarotti nei suoi tour e forniva il pesto al Papa.

Oggi siamo alla terza generazione: **Marco**, i cugini **Christian** e **Sabrina** e la sorella **Lucia**, gestiscono questa fornace della qualità che vanta da un anno una "succursale" di lusso a Santorini, nel prestigioso Radisson Blu Hotel, e che fra poco ne aprirà un'altra a Montecarlo. Il vero cuore della loro attività rimane però a Genova.

Il ristorante non ha perso la sua identità, l'ha solo "alleggerita": chef giovani, nuovi piatti, cucina modernizzata. Fra dipinti di Federico Ferrari, sedie chiavarine e mobili in legno restaurati, l'interno è un elegante tuffo nel passato. **Il pesto è d'obbligo, ma non trascurare i paffutelli alla Frank** (una pasta ripiena con 13 ingredienti tra cui ricotta e amaretti, accompagnata da una salsa di crema di basilico e noci) **e il giardino di mare** (una selezione di cruditees che include coquillage, mollame, crostacei e pescati).

BUSELLATO INCISIONI 1896

Bottega storica

Via Ponte Reale, 3 r Genova

busellato1896.it

010 247 2344

info@busellato1896.it



Verso la fine dell'Ottocento, Bernardo Luigi Busellato lascia Thiene, un paesino in provincia di Vicenza, per raggiungere Genova e imbarcarsi. Arrivato in città, nell'attesa di partire, inizia a lavorare nel settore delle spedizioni marittime. Qui conosce il mondo delle incisioni e, intuendo le potenzialità del mercato, decide di aprire nel **1896 la bottega che tuttora è specializzata nella produzione di timbri, targhe e incisioni.**

Dalla produzione manuale di inizio Novecento, si è passati adesso ad un processo di automatizzazione dell'impianto produttivo che propone articoli personalizzati, oltre ai tradizionali prodotti: timbri a tampone, autoinchiostranti e a secco, sigilli per ceralacca, targhe in ottone e plexiglass, incisioni, serigrafie, stampe digitali, vetrofani e adesivi per interni ed esterni.

Luigi, la quarta generazione, gestisce il laboratorio di produzione con la madre **Marcella**, mentre a Caricamento, a due passi dal porto antico, suo padre **Pierluigi** si occupa del punto vendita di questa azienda da sempre a conduzione familiare.

LUICO FABBRICA TURACCIOLI

Bottega storica

Salita Santa Caterina, 17 r Genova

luicoenologia.com

010 588 445

gmluico1855@gmail.com



Se un negozio annovera fra i suoi storici avventori Garibaldi, la sua rilevanza storica non può essere messa in dubbio. Se a lui aggiungiamo Gilberto Govi, vuol dire che parliamo di una vera istituzione del territorio. È il caso di questa **antica e peculiare bottega di turaccioli ancora attiva sin dal 1855**. Inizialmente vantava la propria sughereta nella zona del Ponente ligure. Oggi i tappi vengono acquistati da terzi, escluse piccole lavorazioni interne per alcuni tipi di tappi su misura.

La bottega ha visto operare **5 generazioni della famiglia Luico**; l'ultima è **Rosanna**, vivace e sorridente, che saprà guidarti fra le svariate referenze per la migliore cura di vino, olio, birra e liquori. Qui puoi infatti trovare tappi in sughero, cavatappi di ogni tipo, tagliacapsule, anelli salva goccia, 100 modelli diversi di bottiglie per forma e capacità, vasi e vasetti.

Una fiera dell'alta qualità artigianale e dell'economia circolare. I tappi in sughero possono infatti essere riutilizzati ad esempio come isolanti, essendo un materiale ignifugo che isola dal caldo e dal freddo, oppure come oggetti d'arredo (i.e. sgabelli).

PASTICCERIA LIDA

Artigiani in Liguria – Pasticceria e Cioccolateria

Via Merano, 15 Genova

Facebook: PasticceriaLida

010 604 9362

pasticcerialida@yahoo.it



Nel 1952 i nonni di Giorgio, Giuliano e Germana danno vita a questo dolce faro di Sestri Ponente. Una bottega di quartiere dove il “mordi e fuggi” non è concepito e dove viene invece quotidianamente alimentata la fiamma della relazione e della condivisione.

Germana è una maestra: una volta varcato l'ingresso, basta un suo sorriso per sentirsi ben accolti; ma lei non si limita a questo. I suoi due fratelli, che lavorano in cucina, pensano invece al tuo appetito e a come appagarlo con ricette dolci e salate. **Il dolce però è la loro specialità.** D'altronde, sono nati nel mondo della pasticceria e **hanno sempre respirato i profumi del forno, gli aromi della cucina.** Quando finivano la giornata all'asilo, giocavano nel retrobottega dentro i sacchi di farina e delle nocciole oppure negli scatoloni degli imballaggi delle forniture; davano una mano in cucina; portavano al piano di sopra, dove abitavano i nonni, la pasta dei bignè e si dilettevano a friggere le frittelle.

BIGGIE

Genova Gourmet - Bartender

Piazza delle Erbe, 18 r Genova

biggiegenova.it

010 8443109 | 010 8601688

info@biggiegenova.it



Nel 2007 si laurea in archeologia con indirizzo storico medievale. Due anni dopo apre **un cocktail bar & bistrot nel pieno della movida genovese**, in Piazza delle Erbe. Questo dovrebbe essere sufficiente per inquadrare **Marina**, una giovane imprenditrice che ha messo anima e corpo (e tanta creatività) nel suo locale.

Nel 2010 si unisce Alessio, suo compagno e grande cultore della birra, e insieme propongono un bar specializzato in cocktail ideati con prodotti del territorio. **Marina adora giocare con i grandi classici della mixology, reinterpretandoli con frutta fresca, rosmarino, lavanda, salvia, bacche selvatiche, salamoia di olive o altre aggiunte estrose**: ad esempio la Ramona ai Caraibi, con rum agricolo, maracuja, tonica e succo di limone fresco, piuttosto che l'Americano a Savona, con il chinotto di Savona al posto della soda, e il Cogli la Prima Vodka - zubrowka, polpa di mela e cannella.

Oltre ai cocktail, propongono un'ottima selezione di vini e birra e sfiziosi spuntini come taglieri, bruschette, piadine artigianali.

LUCARDA ABBIGLIAMENTO

Bottega storica

Via di Sottoripa, 61 r Genova

lucardagenova.com

010 247 6913

elena.lucarda.scovazzi@gmail.com



Un punto di riferimento spesso frequentato da artisti come Paolo Villaggio, Monica Vitti, Gilberto Govi e Fabrizio de Andrè.

Sotto i portici medievali della Sottoripa del molo, **Michela gestisce questa antica bottega dell'abbigliamento nautico e casual fondata dal nonno Giuseppe nel 1920.**

Quando venne aperto, serviva principalmente il porto, la comunità marittima di Genova. **Fu inoltre il primo negozio della città a vendere i blue jeans**, negli anni '50. Michela prende il timone all'inizio degli anni '80, aiutata dalla figlia **Elena**, e rimane fedele alla tradizione del nonno: abbigliamento specializzato nello stile marinaro, quindi giacconi a doppio petto in panno blu, pidocchiere, camughin (un cappello in lana con pompon rosso). **Tutto realizzato con cotone e lana in purezza, nessun tessuto acrilico.**

TRIPPERIA LA CASANA

Bottega storica

Vico Casana, 3 r Genova

tripperia-la-casana.business.site

010 247 4357



Anticamente, la trippa era un piatto povero e molto in voga. In città esistevano oltre 200 tripperie. Con il passare degli anni, cambiano le abitudini, i gusti, i tempi, difficilmente ci si ritrova a passare più di due ore a cuocere un prodotto, purtroppo.

La Tripperia Casana è una delle pochissime eccezioni alla regola: qui la fretta non è benvenuta. **Da più di 200 anni viene lavorata la trippa in questa a dir poco storica bottega del centro genovese.** Probabilmente anche da prima, ma la prima certificazione depositata alla camera di commercio di Genova risale al 1811.

Oggi la dirige **Gabriella**, una parente della cognata di Agostino Cavagnaro, l'ultimo della stirpe che ha fondato la tripperia. Inizia a lavorare in bottega a 20 anni, negli anni '80: il primo anno viene seguita da suo zio, che le trasmette tutto il suo sapere, poi prende in mano l'attività.

La trippa viene acquistata in Emilia, in due macelli di fiducia e di prima qualità; dopodiché, viene lessata e bollita.

Se il cliente preferisce acquistarla già condita, **Gabriella la prepara i vari modi, ma il più caratteristico è la trippa accomodata** – ovvero cotta in umido con patate e fagiolane.

DOLCIARIA CONTI

Artigiani in Liguria – Pasticceria

Via Lago Figoi, 103 Genova

prodottiligurionline.com

010 749 0331 | 349 417 9939

info@contidolciaria.it



Nel 1951 Corrado Conti, di origine toscana, apre a Sampierdarena un laboratorio per la produzione del pan dolce, di cui si innamora perdutamente.

Già quando era giovane, nelle sue terre, si dedicava al mondo dei dolci, più in particolare alla vendita di gelati. All'età di 7 anni si dovette amputare una gamba dopo un incidente, ma questo non lo fermò: apportò una modifica al suo carretto di gelati affinché potesse pedalare con una gamba sola. Un uomo tenace, risoluto.

La sua attività a Sampierdarena non riesce a sostenere il ritmo trionfante della produzione, così si trasferisce qui, dove costruisce l'attuale sede dolciaria. Il figlio continua l'attività, rinnova gli impianti di produzione e, soprattutto, inventa il pan dolce al cacao. **Oggi, sono Nicola e Milena a guidare l'azienda, aiutati da Rocco, marito di quest'ultima.** Oltre al pan dolce al cacao, la pasticceria Conti propone anche l'inedita versione con aggiunta di farina di castagno piemontese e miele millefiori. **La bottega, che vende sia all'ingrosso sia al dettaglio, offre d'estate una linea squisita di ghiaccioli e granite.** L'intera offerta è prodotta senza conservanti e con materie prime italiane – tranne l'uvetta che viene acquistata in Turchia.

PASTICCERIA LIQUORERIA MARESCOTTI

Bottega storica

Via di Fossatello, 35 - 37 r Genova

pasticceria-cavo.myshopify.com

010 209 1226

info@cavo.it



Il locale risale al lontano 1780, sotto il nome *Ciocolateria Cassottana*, e diventa Pasticceria Marescotti nel 1906. Per 73 anni questa famiglia serve gli avventori di tutta Genova e non solo, con una pasticceria tipica del territorio, finché nel 1979 viene chiusa dopo la morte di Irma Marescotti.

Per 29 anni rimane inattiva, in un letargo senza fine che si conclude improvvisamente grazie ad Alessandro Cavo. Quinta generazione di pasticceri che inventarono gli amaretti di Voltaggio e supportarono i Marescotti, Alessandro riesce a rilevare l'attività e ridonare alla bottega quel suo antico splendore. Viene mantenuto e valorizzato l'arredo ottocentesco con le 14 vetrine di cristallo e il bancone in marmo.

Qualsiasi sia l'orario, verrai soddisfatto egregiamente: lievitati di prima mattina, tè con pasticcini e biscotti nel pomeriggio, aperitivi per il dopolavoro. L'unico che manca è il servizio a pranzo, momentaneamente sospeso.

COMOTTO GIOIELLI

Artigiani in Liguria – Arte orafa

Via di Scurreria, 31 r Genova

comottogioielli.com

010 247 4424

comottogioielli@gmail.com



L'attività storica nasce 40 anni fa, nel 1984, e prende il nome di O Scagno di Fraveghi, che in genovese significa "l'ufficio degli orafi".

A 17 anni, Elisabetta entra in bottega come apprendista di due importanti orafi che a loro volta furono **formati dal maestro Pietro Sforza, l'inventore dell'arte orafa genovese** caratterizzata da una lavorazione cesellata grezza e scultorea.

Nel 2012 i suoi mentori vanno in pensione, così lei rileva la bottega, la trasferisce da via degli Orefici all'attuale sede e la rinomina con il suo cognome.

Al piano terra c'è il punto vendita, al primo piano il laboratorio dove, insieme alla sua apprendista Roberta, idea e produce tutto ciò che include **la sua offerta: alta gioielleria come diamanti e pietre preziose, gioielleria classica, lavorazione sforza**. Inoltre, qui **puoi portare a riparare, rinnovare e riprogettare i tuoi gioielli**.

AURELIA COSTA RESTAURI

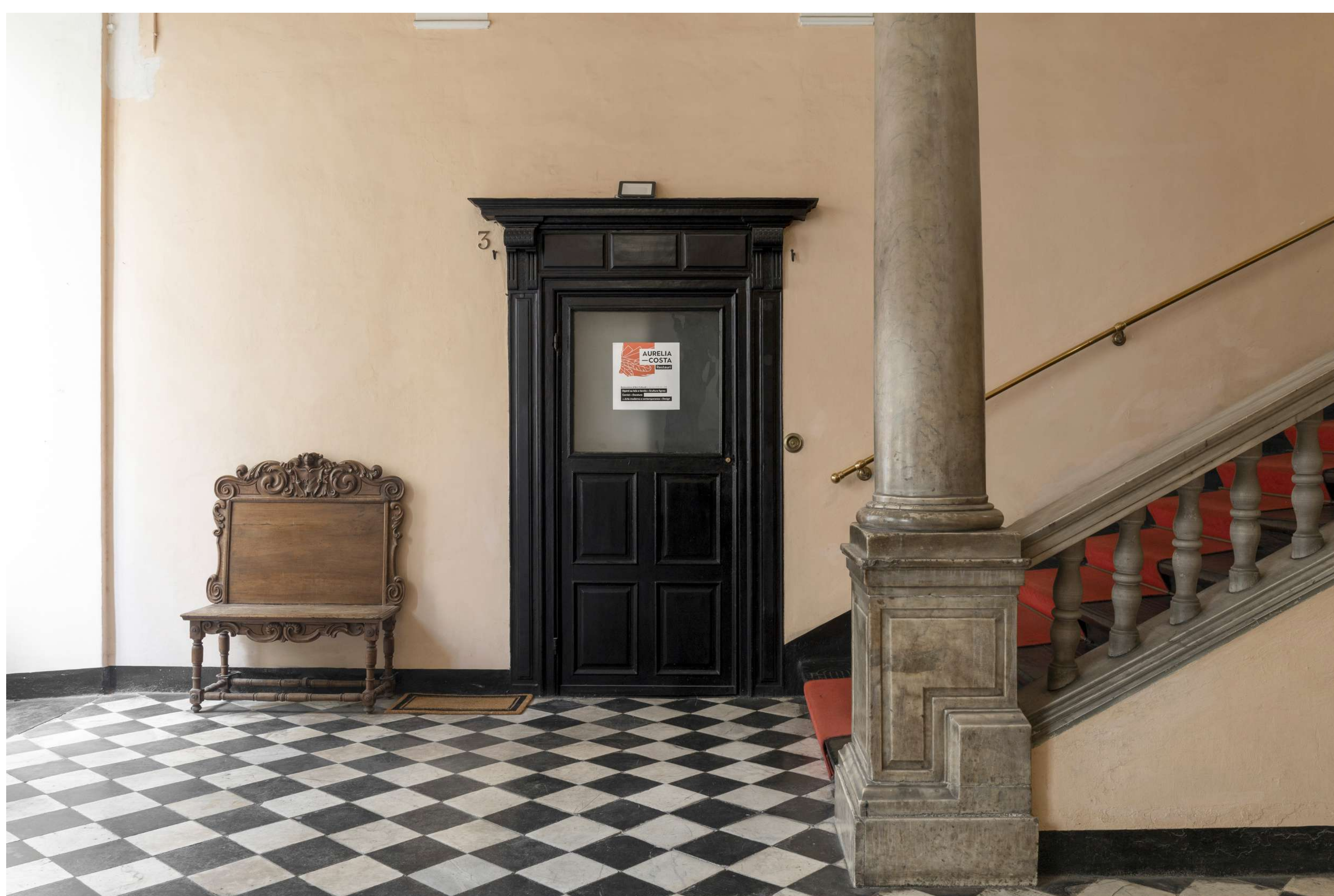
Artigiani in Liguria – Restauro

Piazza Cattaneo, 26/3 Genova

costarestauri.it

347 982 7710 | 010 86 82 060

aurelia@costarestauri.it



Una formazione accademica in storia dell'arte, una serie di collaborazioni con altri restauratori, più di 25 anni di attività in proprio: questo è l'iter intrapreso da **Aurelia** prima di aprire la sua bottega a Genova in Piazza Cattaneo. Ma soprattutto, idee sempre chiare e ben delineate: **una carriera nel mondo del restauro, in particolare di opere mobili (dipinti su tela e tavola), scultura lignea, dorature di cornici e materiali e opere contemporanee.**

Aurelia lavora per privati, ma viene ingaggiata anche per opere pubbliche tutelate dal Ministero della Cultura. Uno degli investimenti più importanti e di maggiore qualità è l'enorme piano termico in acciaio a bassa pressione che, ad esempio, viene utilizzato per operazioni di consolidamento degli strati pittorici da attuare in caso di perdita di coesione di un materiale. **Fra le opere d'arte che ha restaurato, troviamo *Ritratto del gioielliere Pucci con figlio* di Van Dyck, *Ratto delle Sabine* di Luca Giordano e *Ritorno dalla pesca* di Joaquin Sorolla y Bastida.**

SIDOTI FASHION

Artigiani in Liguria – Moda e accessori

Via di Canneto il Lungo, 42 r Genova

sidotifashion.com

010 2476561

sidoti@sidotifashion.com



Sidoti è dedizione al fashion, un amore per la moda che ha coinvolto le generazioni di una famiglia. Nasce come sartoria di alta moda e dal 2006 tale tradizione è presente nella produzione di collezioni di abbigliamento femminile a Genova nel Sidoti Fashion Concept Store.

Sono due sorelle ad avere dato vita a questa bottega: Tiziana, che ha studiato alla Marangoni e si occupa dell'ideazione dei capi, e **Carmen**, la contabile e amministratrice del negozio.

La produzione viene affidata a terzi, ma **tutte le referenze sono concepite nello studio creativo al primo piano, dove vengono creati i prototipi.** Sarà lì che potrai ideare insieme a Tiziana la collezione o articolo da te richiesti: **creazioni ricercate e d'avanguardia con una costante attenzione ai dettagli, ai materiali e agli accessori**, oltre ad utilizzare tessuti all'insegna dell'ecosostenibilità.

“Creiamo outfit adatti a donne che amano sentirsi pratiche, ma con stile. Devi essere giusta per l'occasione”: è questo il concetto alla base della loro filosofia. Lo stile minimalista ed essenziale del negozio, ristrutturato e rinnovato nel 2006, dona all'avventore un'esperienza visiva dove il design mette in risalto le collezioni.

BUFFA CIOCCOLATO

Artigiani in Liguria – Cioccolato

Via Domenico Fiasella, 9 r Genova

buffacioccolato.it

010 542 370

info@buffacioccolato.it



La cioccolateria Buffa nasce 90 anni fa, nel 1932, e viene rilevata da Francesco Liotta e sua moglie Enrica Musante nel 2002. La loro vita ha sempre ruotato attorno alla produzione di cioccolato. Da giovanissima autodidatta, Enrica apre il suo primo laboratorio e poi conosce Francesco: dopodiché non si sono più lasciati. Da Buffa continuano a vendere all'ingrosso ad altre pasticcerie e negozi specializzati, ma **decidono di aprirsi anche alla vendita al dettaglio.**

Sebbene abbiano dedicata una vita intera al cioccolato, **non smettono mai di imparare e, soprattutto, di creare** prodotti nuovi. Nella loro bottega puoi infatti provare **la pressata genovese**, una reinterpretazione del pan dolce con dieci ingredienti diversi fra frutta secca, frutta candita e cereali. Hanno inoltre reintrodotta **il primigenio**: una massa di cioccolato grezzo e zucchero di canna, con una lavorazione particolare che permette allo zucchero di non sciogliersi e di farsi sentire in bocca. Prodotti premiati all'Expo di Milano 2015.

RISTORANTE IL MARIN

Liguria Gourmet – Ristorante

Calata Cattaneo, 15 Genova

ilmarin.it

010 869 8722

info@ilmarin.it | ilmarin@eataly.it



Il Marin è un progetto nato 11 fa come ristorante di pesce con pescato locale del giorno cucinato secondo le richieste del cliente. Con l'entrata in scena dello **chef bogliaschino Marco Visciola**, le cose sono cambiate. La sua idea è stata quella di implementare **una cucina ligure che tende al tradizionale ma che al contempo accoglie la modernità, con un tocco "giovanile" in ogni ricetta**. E soprattutto, **una cucina etica e consapevole: ogni piatto punta allo "scarto zero" e alla valorizzazione delle materie prime locali**.

All'interno del locale curano una serra aeroponica dove sono coltivate tutte le erbe e piante aromatiche utilizzate in cucina, dal basilico alla salanova, dalla senape alla rucola. In una cella frigorifera, che chiamano la Grotta del Marin, vengono frollati pesce e salumi di mare come il "cacciatorino" di tonno alletterato e il prosciutto cotto di pesce di re. Da loro puoi scegliere fra tre menù diversi.

Noi ti consigliamo il tortello genovese ripieno di pesto e la finanziaria dal mare – quest'ultima un'invenzione di Marco del 2014.

TRATTORIA DETTA DEL BRUXABOSCHI 1862

Liguria Gourmet – Ristorante

Via Francesco Mignone, 8 Genova

bruxaboschi.com

010 345 0302 | 010 3451429

info@bruxaboschi.com



La trattoria quest'anno celebrerà 160 rosei anni di attività. Parliamo di una delle più storiche realtà ristorative di Genova, fondata da Giovanni Battista e Rosa Peirano **nel 1862**.

Adesso sono **Matteo** (in cucina) e **Giovanni** (in sala) a condurre la trattoria, insieme alla madre Ivana e alla zia Ada. La loro cucina **punta alla tradizione, alla semplicità, alla qualità, usando materie prime di stagione** e applicando spesso tecniche di cottura a bassa temperatura che conferiscono maggiore sapore e digeribilità alla ricetta – il tuccu, ad esempio, viene cotto per 6-7 ore, il sugo ai funghi circa 5.

Fra i piatti più iconici ci sono il coniglio alla ligure e lo stoccafisso che Matteo ha insegnato a cucinare su in Norvegia. Sono famosi anche per i primi, sia con pasta secca che ripiena, oltre che per il pesto. La loro carta dei vini è variegata e indirizzata sul naturale e sulle piccole realtà produttive liguri, con l'aggiunta di qualche grande nome della vitivinicoltura.

LA CANTINA CLANDESTINA

Liguria Gourmet – Ristorante

Salita Pallavicini, 25 r Genova

lacantinaclandestina.it

010 859 6069

lacantinaclandestina@gmail.com



Un'esperienza più che decennale nel mondo della ristorazione e un wine bar alla Foce: è questa la base su cui poi **Barbara** e suo marito **Claudio** hanno eretto, **nel 2012, la loro seconda creazione, la Cantina Clandestina**. Gli danno questo nome perché accanto a loro si trova un bar chiamato il Clan – un'azione opportuna per fare rete.

Il locale si trova all'interno di un palazzo storico del 1300 con tipico pavimento genovese e arredo contemporaneo: l'ambiente ideale per proporre **una cucina tradizionale ma con un'impronta leggermente innovativa**.

Barbara, infatti, propone i grandi classici liguri come **il minestrone alla genovese, la trippa il giovedì, lo stoccafisso il venerdì**, ma anche un menù settimanale più moderno – **dai fiori di zucchine al forno ripieni di gamberi con verdure croccanti e una crema di pomodoro ai paccheri con crema di pistacchio e guanciale croccante**.

Claudio, sommelier, si occupa della sala e della carta dei vini, che comprende 150 etichette di vini principalmente liguri ma anche del resto d'Italia.

TRATTORIA ROSMARINO

Liguria Gourmet – Ristorante

Salita del Fondaco, 30 Genova

trattoriarosmarino.it

010 251 0475

info@trattoriarosmarino.it



Dopo aver girato il mondo e lavorato in diverse cucine negli Stati Uniti, in Francia e in Italia, **Alessandro apre nel 2010 la Trattoria Rosmarino** insieme al socio **Felice**.

Una cucina tradizionale, rivisitata in chiave moderna e attenta a valorizzare le tipicità liguri prodotte da piccole realtà artigianali del territorio (ad esempio le zucchine trombetta e le uova biologiche di San Desiderio e il gran gessato, un formaggio simile al castelmagno ma fatto con la pecora brigasca della Liguria).

Il piatto simbolo è il baccalà brandacujun, una ricetta del ponente genovese che tradizionalmente utilizza lo stoccafisso ma che Alessandro reinterpreta essiccando e friggendo la pelle del baccalà. Altrimenti il tonno alla lunga: un tonno locale scottato alla piastra e condito con una salsa chimichurri in versione ligure a base di aceto di mele, peperoncino, santoreggia, maggiorana e limone.

Da Trattoria Rosmarino producono tutto in casa: pane, focacce, gelato, sorbetti, dolci.

ZUPP

Liguria Gourmet – Ristorante

Piazza San Matteo Genova

@zupp.genova

010 236 2821

info@zupp.it



Paolo va matto per il cucchiaino: “Per me è l’utensile più figo che esista, oltre ad essere il più antico utilizzato dall’uomo”. Il tatuaggio sul polso lo conferma. Da bimbo, non erano la pizza o la torta al cioccolato a farlo felice, ma il minestrone alla genovese.

Così, **nel 2013, esaudisce il suo sogno: aprire un ristorante dove mangiare esclusivamente col cucchiaino.** Le cose vanno bene e il locale in zona via Ravecca inizia a stargli stretto. Decide quindi nel 2019 di trasferire Zupp nello spazio attuale, in piazza San Matteo.

L’offerta propone quotidianamente 4-5 zuppe, che variano in base alla stagionalità dei prodotti; fra i più degni di nota, la crema di zucchine con gambero saltato al cognac, la vellutata di carote e zenzero con polpo scottato, la crema di piselli e menta con stracciatella e il potage di porri e patate con foglia di bacon croccante. Ma c’è anche la trippa, lo stoccafisso e, ultima sua invenzione, **la pizza decomposta e reinterpretata** - una pappa al pomodoro con crumble di focaccia, olive taggiasche, mozzarella, stracciatella, pesto e acciughe. Un capolavoro!

TRATTORIA DELL'ACCIUGHETTA

Liguria Gourmet – Ristorante

Piazza Sant'Elena Genova

acciughetta.com

010 869 3918

info@acciughetta.it



Nel 2015, Giorgia Losi decide di abbandonare la vita frenetica di Milano e imbarcarsi in una nuova avventura: una trattoria di pesce nel cuore di Genova; una realtà dall'impronta accogliente e innovativa che fosse sinonimo di qualità e sostenibilità. Il menù, infatti, cambia continuamente in base alla disponibilità delle materie prime che **Simone Vesuviano, giovane chef genovese**, valorizza in cucina con piatti che accolgono la tradizione ma vantano un twist moderno.

Da segnalare ad esempio **il millefoglie di pane carasau, stracciatella e acciughe salate su gazpacho di pomodorini**, così come i fusilloni con pesto di zucchine, menta, gamberi e limone e l'ombrina con salsa tzatziki e insalata greca. **Le loro acciughe fritte con limone rimangono però il vero capolavoro da non perdere.**

RISTORANTE LE CICALI IN CITTÀ

Liguria Gourmet – Ristorante

Via Giuseppe Macaggi, 53 Genova

lecalegenova.it

010 592 581

ristorante@lecalegenova.it



A metà anni '90 Matteo inizia a girare per l'Italia finché nel 2006 si trasferisce a Genova e apre Le Cicale in Città insieme alla moglie Federica e la sorella Ilaria.

Oggi entrambe la sala e la cucina sono più che collaudate, il che permette a Matteo di supervisionare i due ambienti e, in caso, agire. Essendo figlio degli anni '80, **la sua cucina punta esclusivamente su ricette semplici, materie prime eccellenti e una lavorazione impeccabile di quest'ultime.**

Il piatto storico del locale è la panzanella: una base di insalata di pomodorini picadilly con astice al vapore, pane bagnato in aceto bianco, olio e basilico. Altrimenti ci sono i pin dedicati alla prima chef con cui ha collaborato, Mary Barale, ripieni di carne di galline e cotti con un delizioso fondo bruno. Se invece volessi provare qualcosa di più moderno, prova i tagliolini verdi saltati in padella con gambero biondo – una varietà più dolce rispetto, ad esempio, ai viola – e una crema di ricotta e noce moscata, con alla fine una nevicata di bottarga di ombrina.

ZUCCOTTI

Artigiani in Liguria - Cioccolato

Via Santa Zita 36 r Genova

zuccotticioccolato.it

010 580 504

zuccotticioccolato@virgilio.it



Una tipica pasticceria di quartiere, un patrimonio del saper fare e del fatto a mano genovese che opera da quasi 90 anni. La pasticceria viene infatti **aperta nel 1933 da Giovanni Battista Zuccotti**, un appassionato di confetteria che riesce a mantenere viva la sua bottega nonostante la guerra ne avesse temporaneamente frenato l'attività per qualche anno.

Oggi la gestisce la terza generazione: Giulio, Francesca e Chiara.

Mentre le sorelle si occupano dell'immagine e della contabilità del locale, Giulio lavora nel laboratorio e apporta tutta la sua sapienza in ogni singolo dolce. Dopo appena 4 giorni dalla nascita, si trova già in bottega – nasce il 25 marzo nel periodo di produzione delle uova di Pasqua. La pasticceria fu dunque di fatto la sua culla.

Fra i cavalli di battaglia, il nocciolato e i cremi a tre strati meritano una menzione. Attenzione però anche alle gelatine di frutta... quelle al lampone in particolare sono squisite.

FUORI LISTA

La prima edizione di Genova Cambusa dei Mari ha messo insieme **un'atlante del saper fare genovese** che attualmente include 73 botteghe e ristoranti. Ma **questo è solo l'inizio**.

Il progetto intende infatti **ampliare questa prestigiosa e operosa rete** aggiungendo nuove piccole imprese artigianali, commerciali e ristorative di alta qualità.

Nel presente "fuori lista", abbiamo individuato le **prime quattro realtà che aderiranno alla seconda, rinnovata edizione** di Genova Cambusa dei Mari.

BENVENUTO

Artigiani in Liguria - Cioccolato

Via Borgoratti, 2/L r Genova

benvenutocioccolato.it

010 358303

benvenutolabcioc@gmail.com



CONSERVAZIONE E RESTAURO

di Caranza Barbara

Artigiani in Liguria - Restauro

Salita Pollaiuoli, 15 Genova

mecsrl.com

340 511 7819

barbaracaranza@mecsrl.com



RADIF 1820

Locale di Tradizione

Piazza Matteotti, 3 Genova

radif.it

010 248 5528

luigi.radif@radif.it



CANTINE MORETTI

Bottega Storica

Piazza S. Bernardo, 73 r Genova

[@morettigenova](https://www.instagram.com/morettigenova)

349 547 3697

cantinemoretti@gmail.com



GENOVA, CABUSA DEI MARI

1[^] edizione settembre 2022

Un progetto ideato e realizzato da
Rampello and Partners Creative Studio

Direzione artistica

Davide Rampello

Illustrazione

Michele Tranquillini

Testi

William Gray

Fotografie

Federico Montanari

Immagine coordinata

Giulia Galassi

In collaborazione con

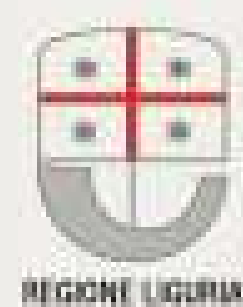
Regione Liguria

Comune di Genova

Salone Nautico

Camera di Commercio di Genova

Si ringrazia



lamialiguria



62° SALONE
NAUTICO | S(n)
Genova, 22-27 settembre 2022



Camera di Commercio
Genova

