

Quando si sentiva il profumo buono del cibo ben cucinato

Antichi ritrovi di San Pier d'Arena

San Pier d'Arena, fino all'invenzione della grande industria a partecipazione statale, che è durata un secolo per poi finire lasciando un territorio devastato e senza lavoro, era un susseguirsi di attività imprenditoriali e mercantili, c'erano le fabbriche dell'olio, sulla spiaggia i cantieri di costruzione e di demolizione delle navi, fabbriche per la conservazione del pesce o della frutta, officine meccaniche o tessili, falegnamerie ecc. Tutte queste imprese davano lavoro ad un discreto esercito di proprietari, dirigenti, impiegati e operai che a mezzogiorno, essendo ignoranti e non conoscendo il colesterolo, mangiavano. A questo scopo esisteva un innumerevole schiera di trattorie, ristoranti e tripperie che fornivano pasti caldi. Una volta la colazione non era la brioche con il cappuccino bensì un bel piatto di "sbira", saporita zuppa di trippa. Se a una persona che faceva il carbonaio e che per tutto il giorno portava avanti e indietro "cuffe" da 50 chilogrammi di carbone, si fosse offerto di iniziare la giornata mangiando una tazza di latte macchiato di caffè ed un cornetto, probabilmente avrebbe preferito terribili maledizioni che avrebbero fulminato sul colpo l'incauto "proponente". La trippa era un mangiare comune e diffusissimo, tanto che lo scrittore futurista Tommaso Marinetti, lui da buon lombardo la chiamava "busecca", la definì "piatto nazionale lombardo". In via Daste di fronte al Palazzo Spinola di San Pietro c'era una tripperia, ricordo ancora il bancone di marmo, gli enormi pentoloni di rame, i tavolacci rustici con le panche, le pile delle scodelle in cui si serviva la zuppa di trippa e dove portuali e operai andavano a fare colazione o pranzare. Ora il progresso l'ha portata via, la trippa è colesterolo quindi veleno e la gente non la mangia più. Dopo pochi metri, proseguendo lungo via Daste e di fronte alla chiesa delle Grazie c'era Montecucco. Montecucco era una sorta di istituzione, prima che la divinità televisiva invadesse le case, le persone avevano altri modi per passare il tempo, non andavano solo a letto con le galline a dormire o fare figli, ad esempio andavano da Montecucco per bere vino e ascoltare la lirica. Il vecchio proprietario era un melomane "cattivissimo", ad una certa ora e quando il bar era pieno, metteva sul grammofofono la registrazione di un'opera; non era tollerato il minimo rumore, le ordinazioni dovevano essere fatte prima dell'inizio della prima nota, chi disturbava era allontanato quasi a forza. Ū sciu Giacomo, con i capelli tagliati alla Mascagni, si metteva in piedi e dirigeva l'opera. Gli Artisti che cantavano al Modena erano di casa da Montecucco, Gino Bechi, Tito Schipa, Tito Gobbi pare abbiano svuotato parecchie bottiglie di barbera in questa succursale dell'opera. Quando il vecchio Montecucco decise di cedere l'attività, fu proposto al Comune di Genova di rilevarla in quanto rappresentava una parte della storia sampierdarenese. Il Comune di Genova, ovviamente, in costante penuria di quattrini e più propenso a preservare il "Rattus norvegicus" dei tombini o la "scanigea" dei murettili, si fece beffe della proposta.

Alla Coscia, nella zona raggiunta dal progresso con la creazione di quel complesso monumentale del W.T.C., vi era un antico e caratteristico quartiere, sorto ai piedi della Lanterna, abitato, fin che c'è stata la spiaggia, da pescatori e poi da operai e portuali. In questo luogo, che non esiste più, sorgeva l'osteria del Toro. Io la ricordo con gli occhi del bambino, si entrava e la prima cosa che si avvertiva era il calore del fuoco ed il profumo buono del cibo ben cucinato. Dietro ad un ronfò alimentato a carbone, tra pentoloni ribollenti si aggirava, in maglietta, blu jeans e immenso grembiule bianco, ū Checco: più che un cuoco una sorta di alchimista. Dal Toro vi andavano a mangiare a mezzogiorno soprattutto gli operai e gli impiegati di Moro e Costa, poi divenne un luogo alla "moda" della borghesia genovese che la sera dall'alta Albaro raggiungevano la bassa San Pier d'Arena, per assaporare la cucina rustica "di una volta". Fortunatamente ū Checco non conosceva la *nouvelle cuisine*, da lui la raffinatezza non era contemplata, il ricco mangiava nello stesso tavolone a fianco dell'operaio, non esistevano tavolini e sedie riservate, ma se si voleva mangiare un piatto di stoccafisso, o una buridda di seppie, o un minestrone, o degli gnocchi col pesto, o delle acciughe quello era il posto giusto. Come tutti i veri sampierdarenesi Checco era sampdoriano, e alle pareti nelle sale da pranzo, vi era appesa la storia fotografica della Sampierdarenese, Liguria, Dominante e poi, dal 1946, Sampdoria. Altro che pizzeria in Germania con foto di Cuccureddu o Gentile a braccetto con il titolare. Lì le foto erano di ben altra levatura, Bassetto, Baldini, Ockvirch, Suarez e prima ancora Tabor, Mura, Profumo, Bodini, Callegari. Altra passione d'ū Checco era il melodramma e alle pareti vi erano appese, a fianco di quelle dei giocatori di calcio, fotografie autografe di cantanti lirici, come Oneto, tenore sampierdarenese o Filippeschi, tenore di Tortona. In via Pietro Chiesa vi erano altre osterie da "ū Lucco" e da "Pietro", ormai non esistono più e sono chiuse da anni. Resiste ancora lan trattoria da "Maria". In piazza Barabino vi era dalla "Rosetta", specializzata nel cucinare la lepre, e quasi di fronte "Monsù" tuttora esistente. Tutte queste osterie avevano menù "standard", minestrone o pastasciutta o sbira, stoccafisso o trippe e poco altro. Queste locali servivano soprattutto per dar da mangiare, a poco prezzo, piuttosto bene e tanto a lavoratori che non conoscevano il colesterolo e che avevano fame. A San Pier d'Arena non vi erano solo osterie ma anche ristoranti importanti come "Giunsella" o "Brillé". In genovese *Brillé* è colui che fa le briglie dei cavalli, una sorta di sellaio più specializzato. Nel 1838 Giovanni Rivaro detto sei Maskate o sei Muskate, dalla nativa Novi ligure si stabilì a San Pier d'Arena dove impiantò un negozio di sellaio, suo mestiere, mentre la moglie faceva la fruttivendola. Nell'anno 1859 Giovanni Rivaro lavorò per le truppe francesi, soldati che combatterono a fianco dei piemontesi nelle battaglie di Pastrengo e

Solferino, che oltre le briglie e selle per cavalli gli chiesero di procurare loro vino. Le truppe francesi erano alloggiati nel teatro Modena e lo riempirono a tal punto di grano che sfondarono la platea per il gran peso. Avendo dei fratelli a Novi Ligure e avendo ancora vivi i contatti con la terra natia, si fece mandare un carro trainato da buoi con sopra due fusti di vino "cominciando la vera vita" ovvero l'attività. Due dei suoi figli, Giovanni Battista e Francesco andarono in Sardegna a Sassari a fare i sellai, perché li stavano facendo le strade e vi era parecchio lavoro in quanto il trasporto delle merci si faceva allora non su quattro ruote ma sopra quattro zampe e c'era bisogno di selle, briglie, ecc. Nel 1861 Giovanni Rivaro scrisse ai figli che almeno un ritornasse perché l'attività progrediva. Dei due ritornò a casa il più giovane, Francesco. Nel 1863 Francesco Rivaro sposò Assunta Storace. Il negozio era frequentato da camalli e minolli che un giorno chiesero di mangiare dello stoccafisso "stocchfisce". Francesco "ambizioso per la cucina lo prepara in modo stupefacente" tanto che le ordinazioni diventarono sempre più frequenti, finché decisero di cuocerlo tutti i giorni, a disposizione del pubblico: nasce il "Brillé." In seguito la cucina si perfezionò con piatti di pesce e verdure, ma mai carne. Dai coniugi nacquero otto figli di cui due morti in tenera età, tutti aiutarono il lavoro dei genitori. Nel 1901 Francesco morì e la direzione passò al figlio minore Edoardo ben aiutato dalla moglie Nina. Sfortunatamente Nina morì nel 1929 ed Edoardo, affranto dal dolore, non se la sentì più di continuare il ristorante e lasciò l'attività al figlio che lo trasformò in caffè. La gestione diretta da parte della famiglia Rivaro del Brillé durò fino al 1939-40 quando l'attività fu ceduta ad altri. La fortuna di questo ristorante era anche dovuta, oltre alla maestria con cui veniva preparato lo stoccafisso, alla posizione molto favorevole. Il "Brillé" era in piazza Modena e per chi andava a teatro, peraltro sempre pieno, era abitudine fermarsi lì a mangiare lo stoccafisso. Divenne talmente famoso che cliente abituale era il console di Norvegia. Lo stoccafisso veniva cucinato solamente in tre modi differenti, bollito, accomodato e alla marinara, ovvero al verde con i "bacilli". Il giorno dei morti, il 2 novembre, venivano cucinate enormi quantità di stoccafisso alla marinara che era offerto gratuitamente a tutti gli avventori. L'olio di frittura, messo in damigiana, era dato in beneficenza a Don Daste per gli orfanotrofi. San Pier d'Arena, fino all'arrivo dello sciagurato di Predappio in camicia nera e all'incorporazione alla "grande" Genova, era sede di una florida borghesia piuttosto acculturata, che aveva fatto costruire un teatro dell'opera, il Modena, un teatro di prosa, il Politeama, un ospedale, villa Scassi, il circolo velico sampierdarenese e un club ad imitazione di quelli inglesi, il circolo dell'Unione. Lo stesso Edoardo Rivaro era un uomo di "cultura", si era comprato un palco al Modena, sul suo comodino non mancava mai una splendida edizione della Divina Commedia, aveva una vasta



Il celebre ristorante "Giunsella"

conoscenza del melodramma e da bambino, pare avesse fatto da comparsa negli spettacoli d'opera. Per anni il Giunsella, è stato sinonimo di ben mangiare, è ancora locuzione comune per le persone anziane di San Pier d'Arena, per gratificare un ristorante, dire "se mangia come da o Giunsella". Situato al lato del Comune di Sampierdarena, è stato attivo per tutta la "belle époque", per cessare l'attività prima dello scoppio della seconda guerra mondiale. I matrimoni "bene" della San Pier d'Arena che contava venivano celebrati in questo locale, la cui veranda dava direttamente sul mare. Quando veniva festeggiato qualche matrimonio, i ragazzini si accalcavano sotto la veranda perché era usanza degli sposi lanciare loro i confetti. Giunsella era un ristorante "costoso" e le belle sale liberty erano frequentate dalla nomenclatura industriale sampierdarenese. Ora il glorioso locale è occupato da un negozio di articoli per la pesca, da una parte e da un pub dall'altra. Dopo anni e anni di gloriosa attività ha chiuso anche Castello, nato in

piazza Barabino si era spostato poi in via Giovanetti, proprio al lato della chiesa della Cella. Per i sampierdarenesi Castello era il termine di paragone per giudicare il gelato delle altre gelaterie: "non è neanche parente del gelato di Castello o è quasi buono come il gelato di Castello". Il gusto di gelato tipico era il cremolato, un'invenzione loro, un gelato assolutamente ipercalorico ma buonissimo, un semifreddo trasudante di panna e frutta candita. Bellissima era la carta in cui venivano fasciati i gelati "da esportazione", blu come la vecchia carta da zucchero, con l'immagine di castello Raggio. La signora dietro al bancone chiedeva sempre dove il gelato dovesse arrivare, se lei reputava troppo lontano vi metteva sopra un pezzo di ghiaccio secco, per farlo arrivare in perfette condizioni all'incontro con coppette e cucchiaini. Nell'epoca di massimo splendore, Castello spediva il suo gelato, opportunamente conservato nel ghiaccio secco, fino a New York, probabilmente a qualche sampierdarenese che soffriva di "saudade".

Romano Villa

**Il Gazzettino va in ferie
e non uscirà nel mese
di Agosto.
Arrivederci a Settembre**

FAI DA TE
La Casa
DEL LEGNO
FERRAMENTA COLORI

**LEGNO - PANNELLI TAGLIO - BORDATURA
PROFILI - ZOCCOLI - RIVESTIMENTI
PERLINATI - CORNICI - FERRAMENTA - UTENSILERIA
VERNICI - MOBILI - SEDIE - PORTE - SCARPIERE
MOBILI IN KIT PER CASA ED UFFICIO**

**16149 GENOVA SAMPIERDARENA
Via Gioberti, 21 rosso
tel. 010.41.27.17**

consulenza specializzata