



**Critico Rotante**

Un giornalista del *Corriere* prova un ristorante

**MATTEO CRUCCU**

Nato a Milano nel 1977, al *Corriere* dal 2000. Alla redazione online, scrive (anche) di calcio e rock



## Nella cantina dove nasce il miglior pesto del mondo



**CAVOUR 21** Piazza Cavour 21, Genova – Tel. 393 8511140

**LA FILA SI INTRADEVE FIN GIÙ SUL CARRUGGIO** e poi sulle scale, mentre risali dal Porto Antico e ti dirigi verso i vicoli e il centro. Una fila non giustificata dall'insegna, che è poco invitante; e nemmeno dal nome del locale, Cavour 21, che è ancor meno evocativo. Ma ci sarà più di un motivo se innanzitutto gli autoctoni sgomitano per entrare (qui non si prenota, né al telefono, né tantomeno online). E se da Milano bisogna prendere il treno, **scendere qui a Genova e rotolare ancora più giù, tra quei vicoli e quei carruggi, per ritrovare l'Osteria primigenia.** Genere moribondo, su in Lombardia, a causa della "peste da gourmet", dove basta abbinare la parolina magica e qualsiasi cibaria, anche una focaccia alle olive, diventa articolo d'argenteria; e definitivamente ucciso dalle pseudo trattorie con intitolazioni parentali (e dubbie provenienze). No, qui in piazza Cavour ci si affolla in questo localino, che sembra una cantina con tutte quelle

volte a botte e i tavoli stretti che invitano alla promiscuità ciarlieria, innanzitutto perché qui si mangia «il miglior pesto del mondo», come recita un cartello in bella vista. E non è mero autoincensamento: chi scrive è un devoto della cucina ligure e il pesto, è il caso di dirlo, l'ha provato in tutte le salse.

**SÌ, QUI NON HANNO RIVALI** il profumo di questo basilico, colto nell'entroterra; la consistenza perfetta, né molliccia da abusi oleici né troppo spessa come capita quando l'equilibrio tra aglio e/o pinoli è cattivo. E infine **la freschezza del tridente migliore: trenette, trofie, lasagne.** Ma di questa tradizione, così povera, così ricca, c'è anche tutto il corredo: *pansoti* e *cundigium*, baccalà fritto e stoccafisso accomodato, piatti antichi, una delizia via l'altra. E la focaccia, certo: senza olive, ma con le cipolle, come da secoli s'usa a Zena. Senza entrare in gioielleria.

### CONFLITTO D'INTERESSE

*Dopo che mi han chiuso il Carpaccio (o, meglio, dopo che me l'han trasfigurato in seguito a un cambio di gestione), mio porto sicuro nel quartiere di Porta Venezia dal lontano 1988, non ho più una trattoria di riferimento nella mia Milano. Ho dovuto perciò rivolgermi alle ferrovie...raggiungere Genova. E mi è andata – decisamente – bene*