

In una Genova sempre più interessante

# Mangiare calabrese all'ombra della Lanterna

di Arnaldo Cambareri

*"Toto al porto", è il ristorante avviato con successo da un calabrese che ha conosciuto la fame. Viene da Francica (Vibo Valentia) ed il suo motto è: "far felice il cliente". Una cucina che esalta le pietanze liguri rievocando a tratti le sue radici meridionali. Il "Rusticello": un altro coro di calabresi che propongono delle irresistibili trenette al pesto.*

Le luci del porto, un'atmosfera cordiale e per nulla sofisticata, le ampie vetrine, un parquet, "morbidissimo" e in fondo la Lanterna a far da sfondo solenne e rassicurante. "Toto al porto" si trova là, al 20 di viale Morosini. L'appuntamento era per le nove, ma le lunghe passeggiate per una Genova sempre più bella e interessante, riducono all'osso le energie.

L'insegna incuriosisce. Dagli altari alla polvere: lusinghieri apprezzamenti per alcuni cronisti specializzati, ma anche stilette che il povero Toto non ha ancora capito. Torniamo alla "storia" per dire che Toto lo incontriamo mentre sta passeggiando in perfetta tenuta da cuoco davanti al suo "gioiello". Venivamo da escursioni nell'angi-

porto. Da via Prè, antica quanto il mondo, e "delizia" per i marinai che venivano da mesi e mesi di astinenza. E da via del Campo, citata da De André nel suo celebre motivo, dove stava "una puttana".

Emerge la Genova vera, quella fatta di contraddizioni estetiche ma anche di una storia che forse poche città possono vantare. Le stalle o le stamberghe fianco a fianco con i palazzi dei nobili. Un mixage irripetibile e da mandare giù a memoria. Ecco la "Sena" per noi incuriositi visitatori, ecco la Genova per noi, esaltata da Paolo Conte. Un bagno nella storia recente e un flash per vedere scolpita nel marmo anche qui su un altro pontile Morosini "Largo De André, cantautore genove- ➔

A T T U A L I T A

APRILE 2002 Calabria



Toto, per proporci, visto l'imbarazzo nostro di fronte a tante scelte, quello che reputa sia di nostro gradimento. "Lasciate fare a me", dice. Un'attesa giusta e anche un Pigato d'Albenga fruttato a farci compagnia. Diamo lo stesso uno sguardo al menù che, come detto, contempla una serie di interessanti proposte gastronomiche e una carta dei vini che è abbastanza vasta anche se ancora incompleta. Ma il Pigato qui è un vanto. Non c'è Rossese che tenga. Personalmente non li amo. Genova è mare e Genova è anche vino bianco. Poi con quel che vogliamo mangiare non ci possiamo sottrarre alle "voglie" di questo Pigato, accattivante. Le luci del porto, dopo qualche bicchiere, diventano più tremule. La "maccaia", se c'è, è lontana. Qui lo sciocco non mortifica come dalle nostre parti. Nel frattempo arrivano gli antipasti. Incuriositi entrambi e di buon grado gustiamo una frittatina di bianchetti e i rossetti ai ferri, le classiche frittelle e una seppiolina farcita, ricchissima di aromi a far da "compagnia". Un piatto semplice e delizioso.

Pensate: rossetti ai ferri (avannotti di sardine) e frittatina di bianchetti (la nostra neonata). Toto sorride: come dire: vi è piaciuto tutto? Si è piaciuto tutto tant'è che facciamo il bis non dopo avere gustato un risotto al nero di seppia (sarà stato poco originale ma a me piace un sacco) davvero buono. Il mio amico Alberto? Beh, per lui: pasta e fagioli ai frutti di mare e poi gnocchetti, asparagi, gamberi e pinoli. "Una delizia", dice. E dopo ancora? Si dovrebbe trascorrere un'eternità per gustare tutto. Ci si limita ad una cernia alla ligure con carciofi. Ma il menù è vastissimo. Non vogliamo ricordare gli altri piatti ma solo il richiamo alla terra natia e alla nostra regione: lo stoccafisso con cipolline di Tropea e l'olio (eppure quello ligure è forse il migliore d'Italia) di Torre del Marone che proviene dalle coltivazioni di Francica dove lui è nato. Infine, come dolci della casa, abbiamo gustato dei voluttuosi bigné, su questi un sorso di Schiaccetrà. Abbastanza dunque per definire questo locale un punto fermo della gastronomia cittadina con note-

vuli margini di miglioramento. Alcune pietanze sono usuali e magari si trovano in tanti e tanti ristoranti. D'altra parte il nostro Toto deve anche accontentare una vasta gamma di palati non sempre pronti a "recepire" il nuovo.

Toto, comunque, ha il gusto di chi ha fatto la fame. Non è trascurabile quel che diciamo. Lui si che ricorda i lunghi viaggi da Villa San Giovanni a Francica e ricorda anche uno zio che gli dava da mangiare, dentro un panino ancora caldo, la neonata, il bianchetto, appena "sottratto" a qualche amico pescatore. "Che buono che era", dice. Stanco di fare pizze a Bolzaneto, deciso a proporsi ad una clientela raffinata ma anche buongustaia, Toto continua senza affanno la sua ricerca di ricette liguri non dimenticando come detto le radici e la sua Calabria. "L'unico vero riposo lo trovo solo a Francica quando vado". Poi con una punta d'orgoglio ci fa vedere: il "libro" dei personaggi che da qui sono passati. Tanti. Fra gli altri Gad Lerner ed Enrico Mentana. Frasi affettuose, incoraggianti ed elogi. Esortazione a non mollare ed apprezzamenti per un futuro ricco di prospettive. A dispetto magari di chi giudica sproporzionato il rapporto qualità-prezzo.

Genova offre anche qualche localino sfizioso gestito da calabresi purissimi. Ricordiamo il Rustichello. Una vecchia stalla, dicono i titolari, adesso adibita alla sana e anche robusta ristorazione. Una quarantina di coperti per gente che non ha tempo da perdere. L'accento è genovese autentico, ma loro due sono della provincia di Reggio. La "cantilena ligure" ha due nomi: Rino Parisi di Palmi e Pino Calveri di Campo Calabro. Nel loro localino in via San Vincenzo, a due passi da Brignole, ci vanno un po' tutti. Professionisti, commercianti, famiglie che vogliono uscire dalla quotidianità. E anche chi non ha la pretesa di mangiare con le posate in Sheffield. Cucinano lo stoccafisso alla sicilianina, ma "compilano" certe trenette al pesto delizioso. Abbiamo fatto il bis con piacere. Vino (anche qui una buona scelta) e dolce. Prezzo davvero contenuto in base all'offerta. Il che non è affatto trascurabile.





se 1940-1999". Abbiamo allontanato l'argomento che ci interessa? Nient'affatto perché, Toto Frateca da Francica di Vibo Valentia, merita questa introduzione. Ci riconosce, thissà perché. Forse dall'accento, forse dall'aria incuriosita di chi nel suo locale ci va per la prima volta. Ha poco più di 40 primavere ma un fisico solido e ben riempito in ogni dove. Il passo è greve e contrasta in ogni dove. Il passo è greve e contrasta in l'età.

"La fame? Me lo chiede perché, lo ha già letto?"

Si: fame vera. Essere in tanti in faggiola e con un padre morto a 57 anni, non è bello. Ma io da buon calabrese ho la testa dura. Adesso ringrazio il Signore. Sinceramente non so spiegarvi quelle cattiverie scritte da un vostro collega. Che io debba migliorare non ci sono dubbi. Ma qui di soldi ce ne vorranno ancora tanti". E Toto ci spiega che ha altri 45 metri quadrati da adibire a supporto del ristorante: una enoteca e con tutti gli assaggi possibili. Voglio che il cliente nel sorbire l'aperitivo possa scegliere su una gamma quasi impossibile di proposte". Ha idee chiare e da genovese acquisito sa che i soldi bisogna spenderli anche se con parsimonia.

La sua cucina? Non ha segreti. Rammenta di rado le radici, ma esalta con intelligenza quella ligure. È domenica sera. Nel locale, 45-50 coperti, siamo in pochi. C'è allegro brusio e non chiasso "devastante". Si avvicina lui,

Antonio Frateca (Foto), titolare dello splendido locale genovese, accanto, uno scorcio del ristorante dalla vista impareggiabile. Qui sopra, due suoi piatti: a destra, pasta e fagioli con frutti di mare, a sinistra, lo stufatino di seppie, cozze, vongole, capperi e pinoli. (Le foto sono di Matteo Brogi).

