

Acciughetta: la trattoria funky e il laboratorio creativo che animano il cuore di Genova

16 Settembre 2024

di **Patrizia Ferlini**



GENOVA - Due locali per tre soci che si dedicano alla riscoperta della tradizione ligure, ripensata con un taglio contemporaneo, senza però snaturare le materie prime. Un'identità che è maggiormente rimarcata con l'apertura del secondo locale, un laboratorio dove sperimentare accostamenti più azzardati. L'Acciughetta è ormai un marchio di qualità e divertimento culinario perché una volta seduti a tavola, si viaggia con il gusto e con la mente.

Non solo cucina, ma anche una sorta di riqualificazione urbana. Via Prè non è mai stata vista di buon occhio dai genovesi e dai turisti in visita, ma negli ultimi anni si è assistito a un progressivo cambio di rotta. La ristorazione ha avuto un ruolo fondamentale in questo

processo e la Trattoria dell'Acciughetta ha mosso i fili del progetto aprendo in Piazza Sant'Elena. Sono stati anche i precursori di una cucina contemporanea in una terra non sempre aperta alle novità e alle trasformazioni.

È **Giorgia Losi** che ha avuto l'idea di intraprendere quest'avventura, abbandonando il suo lavoro nella comunicazione digitale a Milano, per rilevare un piccolo locale nel capoluogo ligure. Un inizio complicato "i consumatori locali non sono propensi a spendere più di 30 euro a testa e sono più attenti al prezzo che alla qualità", diceva Losi i primi tempi.

"A febbraio 2025 festeggeremo i dieci anni di apertura e non ci aspettavamo un risultato simile anche considerando il quartiere un po' difficile in cui ci troviamo". La storia è cambiata in fretta e alle abilità di osteria di Giorgia si sono aggiunte quelle culinarie di **Simone Vesuviano** e **Matteo Rebora** soci e ideatori dei menu che sublimano la cucina del territorio.

Lo chef Vesuviano ribadisce quella che è la filosofia della Trattoria dell'Acciughetta, ossia "offrire una proposta classica per far provare la vera cucina genovese affiancandola alle ricette più contemporanee". È per questo che si definiscono "trattoria funky" per la libertà creativa che accompagna ogni creazione, senza snaturare l'idea di cucina di pesce ligure. "Alla base di ogni piatto c'è un gusto popolare, ricette semplici che esulano dalle mode e dai virtuosismi", dice Rebora. Con questi propositi il successo non tarda ad arrivare e l'Acciughetta intraprende un percorso di crescita senza pari che la porta negli anni a mietere successi e grandi soddisfazioni.

Accanto alle acciughe fritte della tradizione è possibile sperimentare le contaminazioni asiatiche unendo della salsa ponzu alla tartare di tonno e gli ingredienti che superano i confini liguri come i friggittelli Padròn che fanno fuochi d'artificio con il polpo piastrato e l'aglio nero che crea un connubio unico con cozze e trenette.

I giovani non si fermano mai e la ciurma dell'Acciughetta non si accontenta dei grandi risultati della Trattoria. Dopo cinque anni, arriva Quelli dell'Acciughetta, il laboratorio creativo dove lasciare ampio margine alle escursioni gastronomiche. Nel quartiere di Carignano c'è più spazio per la carne e per i vegetali con l'entrata in carta della trippa con crema di piselli e olio all'alloro, variazioni d'anatra e tripudi di verdure.

Con l'approdo in questa zona elegante di Genova si ha la contrapposizione con le origini sia dal punto di vista culinario che da quello del contesto geografico. Quello che non cambia è la voglia di far vivere agli ospiti una vera esperienza a prezzi ragionevoli e con un focus sulla qualità dei prodotti, rigorosamente stagionali.

Un team giovane che non perde l'occasione di mettersi alla prova partecipando a eventi sul territorio regionale e non solo e che continua, anche dopo anni, a ritagliarsi dei momenti di team building organizzando ritiri all'insegna dello svago e della formazione. L'Acciughetta ha fatto molta strada, ma ha ancora tanto da raccontare non resta che rimanere sintonizzati su questa frequenza.

LE FOTO (di *Giorgia Borneto*)







