

## Etra a Genova, il ristorante “nascosto” che è anche uno spazio per esposizioni d’arte

5 Febbraio 2025



GENOVA - Non c'è un'insegna e neanche il nome sul citofono, dove si deve digitare un codice per farsi aprire. L'oblio è voluto, ricercato. Il ristorante Etra è in pieno centro, in piazza De Ferrari, da dove si diramano i caruggi che attraversano la città e ti conducono al porto, eppure scovarlo è quasi impossibile.

A Genova lo chef **Davide Cannavino** guida una brigata che sa conquistare coi suoi piatti, ma prima ancora si è catturati proprio dal contesto. Un locale “nascosto”, al pian terreno di un palazzo che ospita anche il consolato turco e per questo presidiato anche dall'esercito, qualora non fosse già abbastanza semplice essere dissuasi dal cercare un ristorante proprio lì.

L'ambiente scuro è ricco di opere d'arte perché Etra ospita esposizioni temporanee che ciclicamente si rinnovano. Nel prestigioso palazzo Doria de Fornari dunque, non solo ottima cucina contemporanea ma anche le realizzazioni, spesso dirompenti, di artisti che giocano proprio sul contrasto con il colore nero che caratterizza l'intero locale, valorizzate da un'illuminazione musale.

“La nostra è una wunderkammer, una camera delle meraviglie”, dice lo chef, “si vede dalle opere d'arte e da quello che cerchiamo di offrire e trasmettere”.

E il ristorante nasce proprio come galleria d'arte: l'hanno aperta nel 2020 l'imprenditore culturale **Alessandro Ferrada** e il paleontologo **Iacopo Briano**. Il progetto si è poi evoluto dando vita, nel 2023, a Etra. Insieme a Cannavino, c'è la compagna **Chiara Campora** che cura la ricca cantina. *(m.sig.)*