VirtùQuotidiane

La città della focaccia si reinventa, Foc e l’arte di trasformare uno street food come le fugassette in esperienza artigianale

31 Marzo 2026

di Patrizia Ferlini

GENOVA – Genova, una città-portuale tra storia secolare e caruggi stretti. La sua cucina nasce da una tradizione millenaria che mette insieme semplicità degli ingredienti, sapori forti e radici contadine e marinare.

Tra i simboli più autentici di questo patrimonio c’è la focaccia, un lievitato sublimato dalla caratteristica salamoia che si è trasformato nel cuore pulsante dello street food genovese.

La focaccia ligure nasce da una ricetta povera, fatta di farina, acqua, lievito, olio extravergine d’oliva e sale marino. Elementi semplici che, combinati con cura, danno vita a un prodotto fragrante, dorato e morbido. È tradizione consumarla tiepida appena sfornata oppure, ancora oggi, a colazione o merenda, persino immersa nel cappuccino.

Oltre alla versione classica, Genova è famosa anche per varianti irradiate dalla sua cultura gastronomica. La focaccia con le cipolle, ad esempio, ha radici antiche nei quartieri popolari e veniva spesso consumata come pasto energetico dai lavoratori, oppure l'aromatica alla salvia.

La tradizione genovese include anche altre specialità da passeggio come la farinata di ceci, la panissa, e ricette come il pesto alla genovese o la torta pasqualina. In questa cornice di sapori semplici e ricchi, fiorisce una reinterpretazione contemporanea. È qui che entra in scena Foc-Fugassette e Comfort Food.

Un locale che ha trasformato la più vera tradizione genovese in un'esperienza gastronomica moderna e conviviale. Non è la classica panetteria o semplicemente una focacceria, ma un concept che celebra le fugassette – focaccette – ripiene come protagoniste.

L’anima del locale è **Christian Sangermano**, da anni chef di ristoranti a Genova, che racconta a *Virtù Quotidiane* come e da chi è stato instradato verso il mondo della cucina: “Tante persone e professionisti della ristorazione mi hanno aiutato direttamente o indirettamente nel mio cammino, uno di questi è senza dubbi Matteo Costa un cuoco, un amico, una persona vera”.

Il desiderio di cucinare per gli altri nasce in tenera età. “Era un pomeriggio di diversi anni fa. Avrò avuto circa quattro anni e mia nonna paterna, stremata dalle mie domande mi disse che se mi fossi calmato mi avrebbe fatto friggere le polpette. Quindi avvicinai la sedia alla stufa e lanciai le polpette nell’olio bollente. Risultato ustione al braccio destro, una nonna spaventata a morte e un bel giro al Gaslini – l’ospedale della città”.

“La settimana dopo ero di nuovo davanti alla padella piena d’olio e alle polpette. Tutto nacque quel momento”.

L’idea di Foc è nata dall’ esperienza fatta nei ristoranti e dalla richiesta di queste focaccette farcite: “Ovunque andassi le inserivo nel menù ed era un successo”.

“Un format è spuntato all’improvviso, ma avendo le idee più chiare giorno dopo giorno un anno a conoscere realtà vicine a dove ho sempre abitato, ma a me a volte proprio sconosciute assaggiando prodotti e pensando sempre se potessero far parte del progetto”.

Il nome Focaccette e Ciaeti è la rappresentazione dell’unione tra il cibo e le chiacchere – ciaeti in dialetto locale. “Rende l’idea del mio format anomalo: uno street food dentro ad un locale che strizza l’occhio alla convivialità che si può trovare in una piazza di paese nel periodo di festa o in un mercato rionale”.

A livello gastronomico, l’ispirazione giunge della focaccetta di Megl, celebre prodotto ligure. “Doveva essere un pochino rivisitata per i palati cittadini, dando loro alternative gourmet alla classica che da noi comunque è presente e si chiama Pop”.

“Le altre *fugassette* hanno nomi simpatici come l’Orticaria con impasto all’ortica e gorgonzola; la Pestona con il re di Genova – il pesto – e la Capretta nera con impasto ai carboni vegetali e stracchino di capra”.

“Il nostro locale è un km0. Ho girato tanto il basso Piemonte ed ho scoperto prodotti che sono giusti per Foc e che abbinati danno il loro meglio. Poi chiaramente uso il basilico di Prà o di Calcagno di Celle Ligure per il nostro pesto. In questo momento inoltre stiamo usando il principe dei prodotti vegetali del periodo, il carciofo”.

Per Christian è fondamentale l'empatia che si instaura con il cliente, ma anche l'ambiente in cui degustare i prodotti. "Il locale è stato studiato per essere confortevole e rilassante con particolari che vengono esaltati cercando di non rendere quello che stiamo vendendo un prodotto da street food dozzinale, ma un prodotto artigianale da gustare con calma. Anche se il locale dovrebbe essere un mordi e fuggi. Ma dove dovranno andare così di corsa!"

La risposta del cliente genovese a questa novità in città è racchiusa in questa esclamazione: "Finalmente la fugassetta a Genova". Per i turisti, invece, rappresenta la scoperta di un prodotto tipico di cui poter parlare al ritorno nelle loro città.

"Mi piacerebbe che Foc diventasse un punto di riferimento per i genovesi di tutte le età e magari raddoppiare sempre con la stessa modalità in una strada di quartiere, portando le fugassette e altro comfort food".

Nel panorama gastronomico di Genova Foc rappresenta un esempio interessante di come il cibo popolare possa essere reinterpretato con creatività senza perdere il proprio legame con la storia locale. È un invito a riscoprire le fugassette non come semplice pane da passeggio, ma come protagonista di un'esperienza culinaria che celebra sapori, convivialità e artigianalità.