

Trattoria Arvigo, il tempio della cucina genovese tradizionale è una storia di famiglia che si tramanda

10 Marzo 2026

di **Marco Signori**



GENOVA - Le prime documentazioni risalgono addirittura al Seicento, ma di certo dal 1890 la famiglia Arvigo gestisce ininterrottamente la Trattoria che porta il suo nome a Cremeno, piccolo borgo contadino del quartiere genovese di Bolzaneto, sulle colline che circondano la Val Polcevera.

Un posto nel quale non si capita per caso, ma si sceglie. E a giudicare dai tavoli pieni in qualsiasi giorno della settimana, sia a pranzo che a cena, sono in tanti a farlo.

“La nostra è una cucina di territorio e stagionale. Funghi, tartufi, asparagi, carciofi”, racconta **Luca Tassistro**, che insieme al fratello **Marco** e al cugino **Fabio Arvigo** gestisce l’attività che si tramanda di generazione in generazione.

“Abbiamo solo negli ultimi anni inserito qualche piatto di pesce per assecondare la richiesta di tanti clienti, soprattutto quelli che arrivano da fuori e si aspettano di trovarlo in una città di mare”, dice Luca. “Nella cucina genovese il pesce è quello povero, acciughe, baccalà e stoccafisso. Tutto il resto di quel che si pescava finiva sul mercato, noi non lo vedevamo neanche”.

Se si è in cerca di una cucina della tradizione, senza orpelli neanche nel servizio, semplice ma professionale, Trattoria Arvigo è un punto di riferimento nei dintorni di Genova. Negli anni, è infatti diventata meta non solo di clienti locali, ma anche dei dintorni e dell'intero nordovest, complice anche la vicinanza all'autostrada A7 che collega Milano al capoluogo ligure.

Le preparazioni sono tutte espresse, all'insegna della stagionalità e la pasta è rigorosamente fatta in casa. Da provare le trofie – qui in un apprezzabilissimo formato massiccio, a cui non si è molto abituati – alla farina di castagne, una variante tipica del periodo autunnale ma che è possibile assaggiare fino alla fine dell'inverno, condite con l'immane pesto, i fagiolini e le patate.



Le trofie

Fatti in casa anche il pane, la celebre focaccia e i dolci. Salumi e formaggi sono artigianali e la carta dei vini è in costante evoluzione, dando spazio innanzitutto ai prodotti locali.

www.virtuquotidiane.it Trattoria Arvigo, il tempio della cucina genovese tradizionale è una storia di famiglia che si tramanda

Per iniziare non si possono ignorare la mocetta d'asino valdostana in carpaccio, baccalà e acciughe ripiene fritte, o la carne cruda all'albese, ma si può sempre scegliere anche tra una proposta del giorno indicata alla lavagna. Tra i primi, ravioli al sugo di carne, i pansoti - la tipica pasta ripiena ligure - in salsa di noci, i taglierini al sugo di funghi.

