

Nel cuore di Genova

I SAPORI DELLA TRADIZIONE
E IL PATRIMONIO UNESCO



La Genova del gusto



Denis Vostrikov/istockphoto/Gettyimages ©



DALLA TERRA AL MARE, TUTTI I SAPORI DI GENOVA

Genova e la Liguria sono la patria della cucina mediterranea autentica, frutto di una tradizione gastronomica fatta di prodotti semplici. La cucina ligure rispecchia la storia e la morfologia del territorio e utilizza materie prime arrivate dal mare e dai monti. Genova in particolare, città-porto, è stata crocevia di culture, arti e tradizioni, e molti sono gli alimenti introdotti nella dieta ligure grazie alle attività commerciali e portuali della Repubblica Marinara; una contaminazione continuata fino al Rinascimento, momento di massimo splendore della gastronomia locale. La cucina genovese deriva dalla cucina delle corti e delle campagne, dalle navi ormeggiate in uno degli scali più importanti del Mediterraneo. È dunque semplice, diretta, salutare, figlia di una storia capace di trarre il massimo dall'essenziale, a partire da prodotti che arrivano dal bosco, dagli orti, dal mare. Ben la rappresenta la 'regina' della tavola, che è un piatto popolare: la focaccia. Bastano pochi ingredienti (sopra tutti l'olio extravergine d'oliva, che qui è uno dei più pregiati al mondo) per compiere un miracolo. A incorniciare ogni piatto, verdure e pesce azzurro, pasta fresca e cotture lente che imbandiscono una delle tavole più contemporanee che ci siano: quella genovese è una cucina antica ma perfetta per l'oggi, fresca, vegetale, leggera. Benvenuti in Liguria, benvenuti a tavola.



Luca Iaccarino ©



LA CITTÀ DEI GRANDI PRODOTTI

Non c'è al mondo una lingua di terra che dia frutti come questa: le colline sul mare, il clima, il vento danno agli ortaggi che crescono qui un sapore unico. Non stupisce quindi che la cucina genovese sia prima di tutto una cucina di orto. Ma i prodotti non vengono solo dalle 'fasce' – strappate con fatica al territorio impervio – ma anche dal bosco: erbe spontanee, pinoli, frutti di bosco, nel Genovese il *foraging*, la raccolta di ciò che di buono dà la natura, è una pratica antica. E poi c'è il Mediterraneo con i suoi tesori popolari, in primis il pesce azzurro, e in questo una piccola, grande protagonista: l'**acciuga**. A Genova l'acciuga ha mille utilizzi ed è ovunque, e proprio dal porto di Genova partiva anticamente una delle più tradizionali 'vie del sale', e l'oro bianco era trasportato di nascosto dalle acciughe (dando vita a una delle migliori conserve al mondo). Da sempre c'è stata poca carne rossa nei menu genovesi (se carne dev'essere, piuttosto bianca), e ciò rende la cucina tradizionale assolutamente contemporanea. La Liguria è terra impervia, non adatta ai grandi pascoli, ma qui si è fatta di necessità virtù, e dove possibile si allevano mucche e capre: dalla loro compresenza nei pascoli, e grazie al latte di entrambe, vaccino e ovino, nasce la **formaggetta**, eccellenza del territorio. È un formaggio fresco, semplice e gustoso, proprio come il resto della cucina genovese.



BREVISSIMA STORIA DELLA CUCINA GENOVESE

La cuciniera genovese - La vera maniera di cucinare alla genovese:
è questo manuale firmato da Gio Batta Ratto e pubblicato
nel 1863 – l'Italia era appena unita, l'Artusi sarebbe stato

edito solo trent'anni dopo – il primo che codifica la cucina della città. Fin da allora ben si delineano le caratteristiche di una cucina prevalentemente povera – quella dei piccoli contadini – che si intreccia con quella di mare ed è influenzata da due ulteriori elementi: le spezie e le materie prime alloctone, che arrivavano al porto grazie ai commerci con paesi lontanissimi; e le culture gastronomiche 'alte', che si esprimevano nelle cucine dei palazzi delle grandi famiglie genovesi – i Doria, gli Spinola e via così – sensibili all'influenza dell'alta cucina europea.

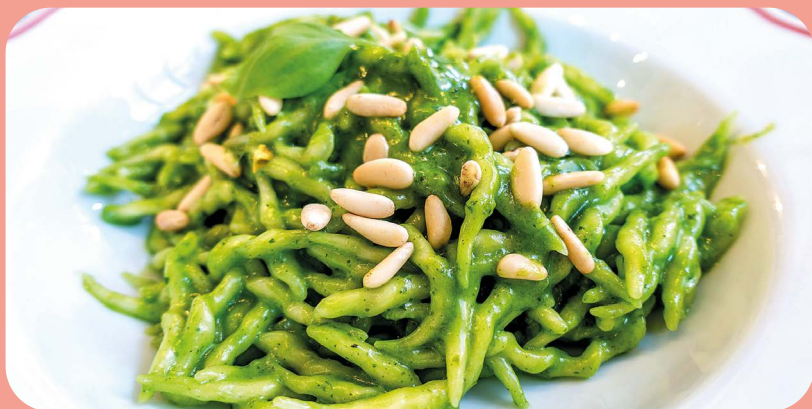


Neili Kovachuk/Shutterstock



I primi piatti

Solo farina, acqua e sale per fare la pasta fresca, una tradizione popolare e squisita al contempo. Prima di tutto le **trofie**, i riccioli arrotolati a mano che si sposano alla perfezione con la più iconica delle salse genovesi, il **pesto**: qui a Genova si servono con pesto, patate e fagiolini, un piatto unico che sa di orto e primavera. Unici anche i **mandilli**, il modo tutto genovese di cucinare la lasagna: tagliarla a quadrati, come fossero fazzoletti (proprio il significato di ‘mandillo’), e servirli ancora al pesto o anche ‘al tocco’, un sugo di pomodoro in cui viene a lungo cotto un pezzo di carne – il tocco, appunto – *ché dà sapore ma viene poi servito a parte*. Più ricche ma sempre essenziali le paste ripiene. La più iconica? I **pansotti** (o pansoti: in molte dizioni liguri le doppie vanno e vengono), triangoli farciti di verdure – il classico ‘preboggion’, il misto di erbe selvatiche – la ‘prescinsêua’ (cagliata genovese) e maggiorana, tipicamente conditi con la salsa alle noci, un’altra prelibatezza dalle origini spontanee, con la materia prima che arriva dal bosco. E ancora i **ravioli**, che a Genova sono spesso di magro, protagonista la borragine, una pianta selvatica, anche questi magari serviti ‘al tocco’. Piatti semplici e buonissimi, come sono quelli della grande cucina italiana.



Mate Kazoly/shutterstock ©

Il pesto

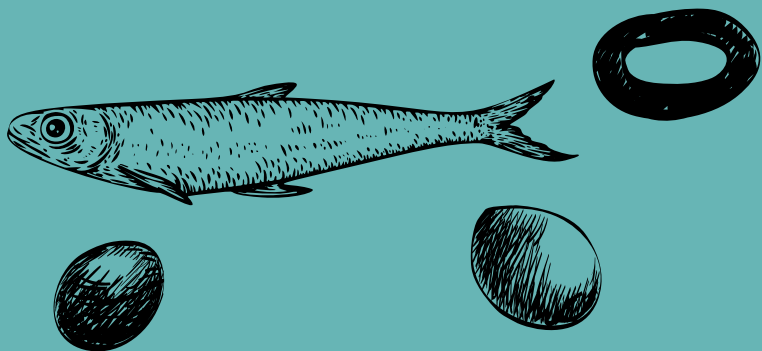
Una delle più saporite e geniali salse italiane, nate dalla necessità e da materie prime squisite. Il pesto ha un ingrediente principe: il **basilico genovese**, ch   su queste colline la piantina verde, sferzata dal vento salino, d   il meglio di s  . Quindi **pinoli**, **parmigiano**, **pecorino**, **aglio** e l'ingrediente pi   iconico della citt   e di tutta la Liguria: l'**olio extravergine di oliva**. Nato cos   come lo conosciamo oggi nell'Ottocento (ma ha origini fin nell'antica Roma),    tradizionalmente pestato nel mortaio, a mano, attivit   tutt'oggi da preferire (l'utilizzo del frullatore scalda le foglie di basilico rovinandone l'aroma).    un condimento perfetto per i primi, per le trofie, le trenette, gli gnocchi, ma pure una salsa ideale da affiancare ad antipasti e secondi. Dal 2007 esiste un Campionato mondiale di pesto al mortaio che un anno s   e un anno no sancisce il miglior pesto dell'anno.



angelaflu/Shutterstock  

Olivo, olive, olio

La pianta simbolo della Liguria    l'ingrediente fondamentale della cucina cittadina e regionale. Gli olivi qui si arrampicano su tutte le colline, sui terrazzamenti sorretti da muretti a secco, costeggiano le 'creuze', le mulattiere cantate da Montale e da De Andr  . La Riviera Ligure ospita diversi cultivar – dalla celebre Taggiasca alla Lavagnina, passando per quella pi   tipica di Genova, la Mortina – che hanno in comune un frutto piccolo e un sapore prevalentemente delicato, che rende l'olio ligure uno dei pi   pregiati del mondo.



I secondi piatti, dalla terra al mare

*Diceva Montale “ciò che non siamo”, e i secondi piatti genovesi non sono quelli ricchi e opulenti della pianura dove s’allevano bovini e suini: partono da materie prime povere e le rendono eccezionali grazie a secoli di saggezza sviluppata negli orti e nei porti. Tra quelli di terra il più classico è il **coniglio alla ligure**, reso morbido e profumato grazie alla lenta cottura con olive, pinoli, vino bianco e timo. Dei bovini qui sono protagonisti i tagli poveri, e non è un caso che la **trippa** – spesso servita con le fagiolane – sia un’icona dei vicoli del centro storico. Anche nel caso del pescato, la trasformazione accurata di materie prime povere dà il massimo: alla **‘buridda’**, la zuppa di pesce tipica, si accosta lo **‘zemin’** – una zuppa di legumi (fagioli o ceci) che può ospitare, per esempio, le seppie – oppure i delicati totani, che qui, con un lavoro certosino, si servono ripieni. E poi, certo, lo **stoccafisso**, che naturalmente non è pesce ligure ma racconta i commerci millenari di Genova: cucinato come **‘brandacujun’** (un pasticcio gustosissimo nato nel Ponente ligure), accomodato, in insalata, il merluzzo conservato proveniente dal Nord è da secoli uno degli ingredienti preferiti in città. E poi ci sono la regina – l’**acciuga** – e il re, il **cappon magro**: ma questi meritano un trattamento a parte.*

Le acciughe, in mille modi

Marinate, infarinate e fritte, impanate e fritte, ripiene, in tortino, come sugo della pasta, nelle varianti regionali 'ciuppin' e 'bagnun': le acciughe sono le regine della cucina ligure. Regine povere ma belle: il pesce azzurro all'inizio e alla fine dell'estate riempie il Tirreno, dando la possibilità ai pescatori di approvvigionarsi di una materia prima sostenibile, economica e squisita allo stesso tempo. Le acciughe sono le grandi protagoniste delle vecchie friggitorie e delle 'sciamadde', i forni tradizionali dove si trovano ripiene di pane, formaggio, verdura, prezzemolo e aglio. Non si può dire di gustare davvero Genova senza assaggiare un'acciuga.

Il re popolare: il cappon magro

Sul nome c'è dibattito – chi dice che sia la versione 'magra' del cappone per la Pasqua, chi dice che un tempo fosse fatto col pesce cappone (improbabile), chi associa 'cappone' allo 'chapon', il crostino francese – ma non sul fatto che sia un piatto squisito. Originariamente era preparazione poverissima, preparata sulle barche dei pescatori con i pesci rimasti invenduti: un pasticcio ottenuto sovrapponendo la 'galletta del marinaio' – un pane secco imbevuto nell'aceto –, barbabietola, verdure bollite e pesci bianchi vari, servito con la salsa verde. Quindi un piatto fresco, con un tocco di acidità, che sa al contempo di mare e di campagna. Con il passare degli anni, quella ricetta povera si è arricchita fino a diventare uno dei piatti più nobili e scenografici della città: gli 'scarti', cioè le rimanenze del pesce, hanno lasciato il posto a crostacei, molluschi e pescato prezioso, e all'impiattamento rustico sono subentrate decorazioni che fanno del cappon magro il piatto più raffinato della cucina genovese contemporanea.



donatellatandell/Shutterstock

La cima

Fabrizio de André le dedicò una celebre canzone in cui raccontava la lunga, rituale preparazione di questo classico piatto genovese: "Â çimma" è una tasca di carne – un quadrato di pancia di vitello ripiegato su se stesso e cucito, per creare una sorta di sacco – farcita variamente con verdure, uova, formaggio, piselli, maggiorana (nella ricetta originale c'erano anche abbondanti frattaglie). Fatta bollire, si serve poi fredda e affettata. Piatto povero per eccellenza – un tempo si usava farcire con quel che era avanzato – oggi è una delle prelibatezze più rappresentative della cucina genovese.



La terra dei vegetali (e del minestrone)

Quella genovese è una delle cucine più veg d'Italia, dal polpettone ai ripieni, dal minestrone alla Pasqualina e alle torte salate. L'habitat della macchia mediterranea e il territorio collinare danno infatti alle verdure che crescono attorno alla città un sapore unico. E la cucina genovese le valorizza al massimo. Prima di tutto nella più semplice ma iconica delle zuppe cittadine, il **minestrone genovese**, già codificato a fine Ottocento. La peculiarità? Non solo la grande varietà di verdure, ma il tocco unico donato da un filo d'olio extravergine d'oliva e da un cucchiaino di pesto aggiunto a fine cottura. E poi, certo, il sapore delle erbe spontanee liguri, sopra tutte la maggiorana. Sono sempre loro a dare personalità alle tante preparazioni classiche della città: il **polpettone** qui è sostanzialmente vegetale – patate, fagiolini, formaggio –; le **torte salate** cotte nei forni a legna sono a base di bietole, spinaci, borragine (tra le migliori: la **Pasqualina**, che prepara nel periodo pasquale, e quella di riso e **prescinsêua**, il formaggio tipico); negli stessi forni si cuociono le **verdure ripiene**, le tipiche piccole melanzane genovesi tonde farcite della loro stessa polpa, assieme a formaggio, mortadella, pangrattato e sapori.





Il cibo di strada. Anzi: di vicolo

*Friggitorie e sciamadde, tripperie e bar: Genova è la città giusta per gustare street food tra viuzze e profumi. Si può partire fronte mare, naturalmente, dove al riparo dei portici di Sottoripa si inseguono chioschi che friggono acciughe, bottiglierie, negozietti antichi che servono panini e ‘gotti’ (bicchieri) di vino, per poi trovare – sia qui che nel dedalo dei vicoli – le tradizionali ‘sciamadde’ (letteralmente: fiammate), i forni in cui si cuoce tutto quel che si può col calore della legna: la farinata, le verdure, le acciughe ripiene, le torte. E poi le **panetterie**, dalle quali viene sfornata calda, tutto il giorno, la **focaccia**. Genova è una vera città portuale, che non ha perso il contatto con le tradizioni popolari, e andar di vicolo in vicolo, di negozietto in negozietto, di bar in **friggitoria** è una delle attività più vere e divertenti che si possano fare in città.*





Chiara Salvadori/shutterstock ©

La farinata

Chi non la conosce, stupirà: dai forni a legna escono questi enormi 'testi' – grandissime teglie di rame – in cui ancora sfrigola una grande distesa gialla: è la farinata, un prodotto che ha diverse declinazioni in quest'area geografica – tra Liguria, Toscana, Piemonte e Costa Azzurra – ma che a Genova dà la propria massima espressione. Ancora una volta, un cibo semplice ma difficilissimo da cucinare: solo farina di ceci, olio extravergine d'oliva, acqua, sale, per creare un composto liquido che viene versato nei 'testi' e cotto ad altissime temperature. È un equilibrio delicatissimo, nelle dosi degli ingredienti, nell'omogeneità in cui viene distribuito l'impasto sull'enorme teglia, nel tempo e nella temperatura di cottura, ma il risultato è eccezionale: basterà entrare in una 'sciamadda', ordinarne una porzione, mangiarla ai tavolacci o da asporto (viene servita su un foglio di carta alimentare) per capire che il miracolo si può fare con poco.

La focaccia

È l'alimento genovese per eccellenza e non c'è cibo più semplice, più buono, più popolare: la focaccia genovese piace a tutti, mette d'accordo tutti, è giusta a ogni momento della giornata (qui a Genova si intinge persino nel cappuccino a colazione). Tante culture hanno un tipo di focaccia fin dalla notte dei tempi – bastavano farina, olio, sale, lievito, acqua e il fuoco, 'focus' dà il nome a focaccia – ma di 'fùgassa' ce n'è una sola, nonostante vanti innumerevoli tentativi di imitazione. L'impasto viene steso in grandi teglie rettangolari, quindi massaggiato per creare i caratteristici 'occhi', asperso di acqua e olio in modo che il risultato sia un pane morbidissimo, dorato e con le tipiche aree chiare, quelle in cui il grasso ha reso la distesa più gustosa e cedevole. Non c'è forno genovese che non faccia una focaccia squisita e basteranno pochi euro per portarsi a casa un pezzo di paradiso.



Julia V7/shutterstock ©

I dolci



*Pinoli, uva sultanina, anice, finocchio: i dolci genovesi tradizionali trovano i propri aromi nella natura che circonda la città, compensando con questi il fatto di non essere ricchi di burro. Il **pandolce genovese**, ad esempio, più basso di tanti altri dolci natalizi ma così ricco di sapore grazie all'uva sultanina, ai canditi, al tocco d'anice. Così gratificante che ha superato i mari: in Inghilterra è chiamato 'Genoa Cake'. O il **biscotto del lagaccio**, nato nel Cinquecento nel quartiere appunto del Lagaccio (così denominato perché c'era un lago artificiale) e noto anche come 'biscotto della salute': per il basso contenuto di grassi – è una sorta di fetta biscottata addolcita e aromatizzata con i semi di finocchio. Ma a questa tradizione popolare, a Genova si somma quella di corte: grazie alle grandi famiglie rinascimentali, arrivò in città l'arte delicatissima della **confetteria**, dunque ai prodotti più semplici si sommarono raffinatissime canditure, preziosi fondant che tuttora sono il fiore all'occhiello delle antiche confetterie della città.*

Bevande, vini, Liquori



*Vigne eroiche, abbarbicate sulle fasce, clima marino, minuscoli filari di vitigni autoctoni: il vino sulle colline di Genova è per intenditori curiosi, alla ricerca di minuscole produzioni e di sapori inediti. **Vermentino, Bianchetta genovese, Ciliegiole, Dolcetto,***



*Scimiscià, Albarola, Pigato, sono solo alcuni dei nomi delle uve che danno vita a DOC come la **Golfo del Tigullio** e **Val Polcevera** o IGT come il **Colline del Genovesato**. Vini prevalentemente bianchi, freschi, su cui i vignaioli contemporanei però stanno facendo molta ricerca: e allora ecco le spumantizzazioni, i passiti... Ma Genova non è solo vino: anche qui è arrivato il fenomeno della **birra artigianale** e fin dai tempi antichi Genova è città di **amari**, grazie alle tante spezie e droghe che sono sempre transitate nel suo porto. Un vero pasto genovese non può non finire con uno dei diversi amari prodotti in città.*



Matteo Provencola/shutterstock®

Dove mangiare



*Il modo migliore per conoscere Genova è mangiarla. Per strada, naturalmente, passando da una **friggitoria** a una **sciamadda**, da una **panetteria** a un bar, ma ancor di più in **trattoria**: il centro storico è colmo di indirizzi semplici e*

gustosi concentrati sulla cucina regionale. Genova è città popolare e non ha perso i suoi indirizzi storici, dove ancora è possibile gustare un minestrone, dei pansotti al sugo di noci, un baccalà accomodato, delle acciughe fritte come si devono. Gli stessi piatti sono proposti in versione più contemporanea nei **bistrot** nati negli ultimi anni, spesso aperti da cuochi e osti tornati in città dopo aver girato il mondo: locali quindi gentili ma tecnici, che fondano la propria cucina in quella della tradizione, perfetti per provare i piatti tipici con quel twist in più. E poi c'è la **cucina contemporanea**: Genova non è terra da ristoranti sussiegosi, ma le soste per le grandi occasioni non mancano, che siano sul mare o nei pressi dei palazzi rinascimentali.



Dove comprare



Le **botteghe storiche** sono uno degli aspetti più affascinanti del centro storico. Ancora resistono a Genova i piccoli negozi rimasti immutati nei secoli: le **tripperie** con le pareti di marmo e i grandi paioli in rame, le **confetterie** con le boiserie di legno, le vetrine di cristallo, i cassetti con le viole candite, le **panetterie** invase dal profumo di focaccia, le **bottiglierie** con i vini di piccoli produttori, gli amari storici. Il cibo è sempre uno dei souvenir più graditi. E anche uno di quelli che più raccontano la storia di questa città.



**Il sistema
dei *Rolli***



***Porto*
antico**

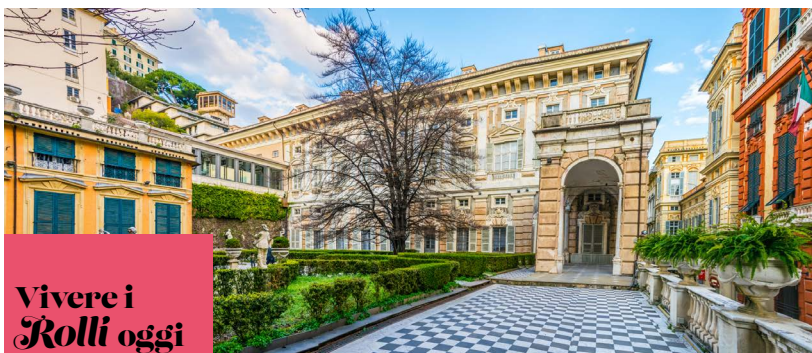
Genova, dove l'accoglienza è arte



**Villa del
*Principe***



**I Palazzi dei
*Rolli***



**Vivere i
Rolli oggi**

Il sistema dei Rolli

STRADE NUOVE E PALAZZI DEI ROLLI

Patrimonio UNESCO, le "Strade Nuove e il Sistema dei Palazzi dei Rolli" sono fra le migliori espressioni dell'architettura tardorinascimentale e barocca, ma non è tutto: testimoniano l'ingegnoso adattamento dell'architettura al territorio e alle esigenze del sistema economico e sociale. Ma cosa sono i Rolli? Ve lo raccontiamo in queste pagine.



CONTESTO STORICO

Facciamo un passo indietro nel tempo: siamo nel **XVI secolo**. Il porto di Genova è un crocevia di genti e commerci e le famiglie mercantili hanno accumulato stratosferici capitali da reinvestire. È giunto il tempo per i genovesi di far conoscere al mondo il proprio **potere finanziario**.

STRADE NUOVE

Il primo passo è la costruzione di sfarzose residenze, incarnazione della potenza economica delle famiglie che ne sono committenti. Ma i vicoli della Genova medievale sono troppo angusti per erigervi dimore grandiose: è così che si spianano due **Strade Nuove**, le odierne **Via Balbi** e

SOPRA: PIAZZA DELLA NUNZIATA,
DOVE INIZIA VIA BALBI.
NIKITAROYTMAN PHOTOGRAPHY/
SHUTTERSTOCK

SOTTO: PALAZZO REALE,
TRABANTOS/SHUTTERSTOCK



Via Garibaldi, che si snodano fra la collina verdeggiante da una parte e la città vecchia dall'altra. Oggi entrambe le strade sono un museo a cielo aperto, dove si condensa il meglio dell'architettura tardorinascimentale e barocca.



SAINO3P/SHUTTERSTOCK ©

IL SISTEMA DEI ROLLI

Il secondo passo si compie nel 1576, quando il Senato istituisce il Sistema dei Rolli. In mancanza di una reggia adatta a ospitare i visitatori illustri della Repubblica, l'onere e l'onore dell'accoglienza ricade sulle famiglie proprietarie dei palazzi nobiliari. A tal fine si stila un **elenco, o Rollo, degli alloggiamenti pubblici**, che cataloga oltre un centinaio di palazzi, suddividendoli in **tre categorie (bussoli)**, sulla base della sontuosità dell'edificio e del prestigio di cui gode il proprietario. I palazzi del 'bussolo uno' sono destinati alle figure di maggior spicco, come papi e re, quelli del 'bussolo tre' dovranno 'accontentarsi' di ospitare ambasciatori o altri diplomatici. A parità di bussolo, è il caso a decidere: si sorteggia tra i palazzi disponibili. E se nel tempo il palazzo decade o

al contrario si ingrandisce e arricchisce? Anche questo è stato previsto: i "Rolli degli alloggiamenti pubblici" sono aggiornati periodicamente.

IL SITO UNESCO

Il Sistema dei Rolli rappresenta il primo caso nella storia europea in cui un'autorità pubblica progetta un piano urbanistico coerente in funzione di un sistema di 'ospitalità pubblica'. Inoltre i Palazzi dei Rolli incarnano l'ingegno dei loro architetti, che compensano con uno sviluppo verticale degli edifici la scarsa estensione dei lotti di terreno, stretti fra i vicoli medievali e i pendii collinari. Dal 2006 l'UNESCO tutela 42 degli oltre 160 Palazzi dei Rolli. Consultate il sito web **Genova: le Strade Nuove e il sistema dei Palazzi dei Rolli** per l'elenco dettagliato.

Rubens a Genova

Chissà come erano nel XVII secolo, prima dei successivi interventi, i Palazzi dei Rolli? Scopritelo attraverso gli occhi di Peter Paul Rubens. Soprattutto dalla meraviglia per la raffinatezza delle dimore nobiliari in cui fu ospitato più volte nel biennio 1604-1606, Rubens volle mostrare all'aristocrazia di Anversa il modello abitativo tipico del Rinascimento che aveva scoperto nella Superba. Il suo volume "I Palazzi di Genova" testimonia la struttura originale di 31 palazzi e 4 chiese della Genova secentesca, di cui l'artista riprodusse piante e sezioni architettoniche.



Porto antico

DOVE TUTTO EBBE INIZIO

È grazie al fiorire dell'attività mercantile e alle ricchezze accumulate con i commerci che la Repubblica di Genova può costruire il suo potere finanziario. Un viaggio alla scoperta della Genova dei Rolli non può che iniziare dal Porto, non tanto per le architetture, ma perché oggi come allora è qui, tra i moli che si protendono verso il mare, che pulsa il cuore della città. Immaginate il via vai di genti e merci che animava il porto nel Cinquecento mentre passeggiate fra le architetture futuristiche firmate da Renzo Piano.

IN SIMBIOSI CON IL MARE

Nel Porto Antico Genova rinsalda il suo legame con il mare. Lo fa in modo eccellente nel [Galata Museo del Mare](#), che ripercorre le tappe dell'evoluzione della potenza marinara genovese e, tra installazioni interattive e riproduzioni di antiche imbarcazioni, regala un quadro vivido della vita di bordo. Molto coinvolgente è la sezione dedicata all'epopea della migrazione italiana verso il Nuovo Mondo, tematica alla quale è interamente dedicato il nuovo [MEI, Museo dell'Emigrazione Italiana](#).



ANTICHE SUGGERZIONI

Oltre la Sopraelevata, in Piazza Caricamento, la mole squadrata di **Palazzo San Giorgio** evoca le atmosfere del porto medievale e della Superba all'apice del potere

Genova e il porto
Karina Vera/500px ©



finanziario: l'edificio, di origine duecentesca, nel XV secolo divenne centro di comando del potentissimo Banco di San Giorgio, una delle più antiche banche del mondo. Lo splendido prospetto sul mare è abbellito da affreschi di inizio Seicento. Una curiosità: si dice che nelle sue prigioni Marco Polo ebbe modo di raccontare il suo 'Milione'.

ARCHITETTURE FUTURISTICHE

A dominare la scena sono però soprattutto gli innesti architettonici contemporanei: una passeggiata lungo i moli, nell'ampia area pedonale animata da una folla mista di turisti e di famiglie

genovesi a spasso con i bimbi, vi porterà ai piedi del vertiginoso **Bigo**, oggi landmark del Porto Antico. Questa creatura architettonica a otto braccia, uscita dalla matita di Renzo Piano, sostiene l'ascensore panoramico che sale fino a 40 m di quota, regalandovi uno dei migliori panorami del centro storico e dei moli. Gli altri progetti di Piano che dominano lo scenario del Porto Antico sono la **Biosfera**, l'iconografica bolla di vetro che fluttua accanto all'**Acquario**, e l'**Isola delle Chiatte**, la piattaforma galleggiante tutta in legno ideale per osservare la vita del porto da una posizione privilegiata: siete in pieno mare.



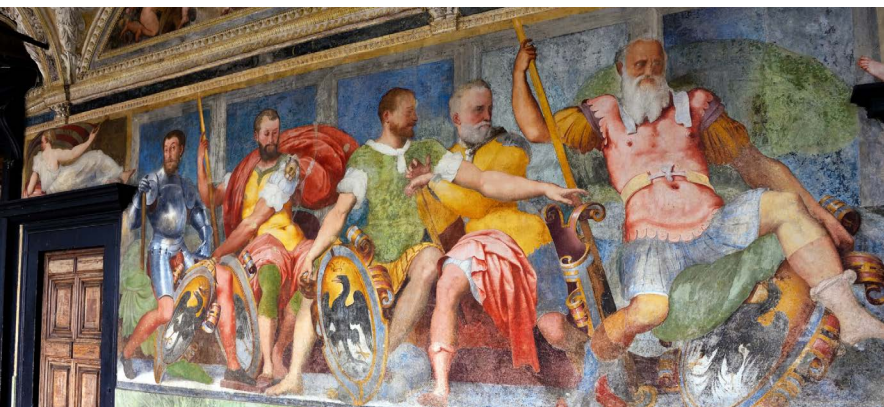
Dall'alto: Biosfera
MAUDANROS/dreamstime@
Bigo, kavalenkava/
shutterstock@

Palazzo San Giorgio,
dettaglio di affresco
Boggy/Dreamstime@

Villa del Principe

LA RESIDENZA DELL'AMMIRAGLIO DORIA

Figura chiave del Cinquecento ligure, Andrea Doria è ricordato come capitano di ventura, ma anche per le sue straordinarie abilità strategiche: fu lui a negoziare l'autonomia di fatto della Repubblica di Genova. Era il 1528 e la Superba si preparava a vivere la sua stagione d'oro: el Siglo de los Genoveses.



UN SIMBOLO DI POTERE

Subito fuori dalle mura cittadine del Cinquecento, la villa di Andrea Doria incarna la volontà del 'Principe' di prendere le distanze da Palazzo Ducale, sede del potere politico, ponendosi però più in alto della città stessa, in una chiara

posizione di controllo sulla terra e sul mare. Antecedente ai palazzi di Strada Nuova (e mai inclusa nel Sistema dei Rolli), Villa del Principe segna il passaggio dell'architettura genovese dal Medioevo al Rinascimento. Ad accogliere i visitatori

Loggia degli Eroi
Maudanzos | Tempo dei
sogni.com/Dreamstime®

Brenda Kean/Dreamstime.com®

sono i grandiosi **giardini all'italiana**, con pergolati, piante fiorite, colonnati, una grotta rivestita di mosaici e fontane dai soggetti mitologici.

LA VILLA

La scenografica **Loggia degli Eroi**, con il ricchissimo apparato di affreschi che celebra i membri dei Doria trasfigurati nei panni di guerrieri dell'antichità, è il sontuoso elemento di raccordo fra i giardini e l'interno. Varcata la soglia, si attraversa un susseguirsi di sale organizzate secondo una precisa gerarchia: le prime erano accessibili a tutti gli ospiti, le successive erano riservate ai membri della corte, le ultime erano gli spazi di vita privata di Andrea Doria.

Non perdetevi il **Salone dei Giganti**, la cui volta affrescata da Perin del Vaga, allievo di Raffaello, raffigura Giove che folgora i Giganti, un'allegoria del trionfo di Carlo V sui nemici. Alle pareti due grandi arazzi quattrocenteschi, tessuti con fili d'oro, d'argento, lana e seta, ricordano le gesta di Alessandro Magno, simbolo di virtù. Il Salone fu il principale ambiente di rappresentanza fino al tardo XVI secolo, quando



Brenda Kean/Dreamstime®

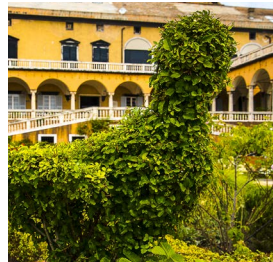
fu portata a termine la **Galleria Aurea**, dove sono esposti i ritratti di famiglia.

I TRE RITRATTI DI ANDREA DORIA

Il 'Principe' è immortalato da **tre ritratti**, che ci mostrano tre volti differenti di questo personaggio titanico. Sebastiano del Piombo lo ritrae quando diventa comandante supremo della flotta pontificia: qui Doria è una figura austera, in abito scuro, con il berretto da ammiraglio. È invece un Doria in versione David di Michelangelo quello rappresentato dal Bronzino: nei panni di Nettuno, nudo fino alla cintola, il comandante è una figura mitologica. William Key, invece, dipinge l'uomo ormai anziano, dal volto smunto e segnato dalle rughe, seduto di fronte al gatto Dragut, che porta il nome del pirata nemico di Doria.

Le ville di Genova

Al di fuori del centro, Genova è disseminata di sontuose ville. Molte furono concepite fra il Cinquecento e il Seicento in stretta connessione con i Palazzi dei Rolli: dimore estive delle stesse potenti famiglie che risiedevano nelle Strade Nuove, queste ville rinascimentali destinate allo svago e al riposo erano oasi di lusso immerse nel verde. Particolare importanza avevano i giardini, angoli di natura lussureggiante con fontane, grotte e ampi viali per il passeggio. Come nei Palazzi dei Rolli, anche qui si accoglievano le grandi personalità in visita ma in maniera informale: il cerimoniale non era seguito rigidamente e si potevano intessere relazioni più intime.



Brenda Kean/Dreamstime.com®

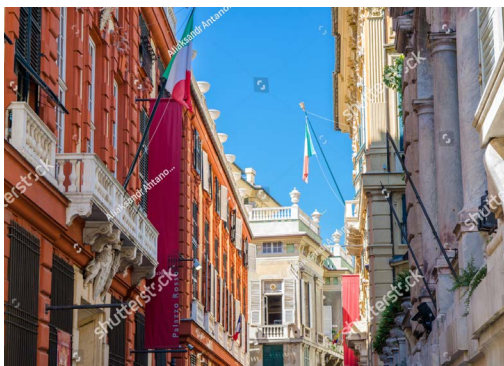
I Palazzi dei Rolli

PERDERSI NELLO SPLENDORE

Concepiti per lasciare di stucco papi, re e grandi dignitari, i Palazzi dei Rolli, statene certi, non lasceranno indifferenti neppure voi. Sarete sempre con il naso all'insù ipnotizzati dagli affreschi delle volte, salirete scaloni grandiosi per poi perdersi nei giochi di specchi che moltiplicano le profusioni d'oro, vi ritroverete con gli occhi incollati a un capolavoro di Caravaggio, Rubens, Van Dyck e, quando penserete di avere già visto tutto, ci sarà una sorpresa a farvi ricredere, come un giardino segreto o una 'grotta' all'interno di un palazzo.

L'ESSENZA DEI ROLLI IN DUE VIE

I 42 Palazzi dei Rolli tutelati dall'UNESCO sono sparsi in tutto il centro storico di Genova, ma molti si concentrano lungo le due Strade Nuove, oggi **Via Balbi** e **Via Garibaldi**. A vantaggio dei viaggiatori che hanno poco tempo a disposizione, una semplice passeggiata lungo queste strade consente di sfogliare la storia del Secolo d'Oro della città, palazzo dopo palazzo, come un libro che si legge tutto d'un fiato.



PALAZZO REALE

L'appellativo di 'Palazzo Reale' gli è stato lasciato in eredità dai Savoia, che vi risiedettero dal 1824, ma **Palazzo Balbi Stefano** lega le sue origini secentesche alla famiglia Balbi, che volle farne il

Palazzi della Città Vecchia
boris stroujko/shutterstock ©

perno dell'imponente operazione immobiliare in corso nella omonima via. Rimaneggiato nei secoli in base alle mode del tempo e alle esigenze di rappresentanza delle famiglie che ne erano proprietarie (come d'altronde molti altri Palazzi dei Rolli), il palazzo ha il suo volto più fotogenico nel **giardino pensile** che si protende verso il mare ai piedi della terrazza. Le ninfee galleggiano nella fontana al centro del raffinato rissèu, con i suoi incastri di ciottoli bianchi e neri, intervallati in alcuni tratti da pietre colorate, a creare vivide immagini. L'interno ostenta una straordinaria

opulenza, che culmina nella celebre **Galleria degli Specchi**, ispirata a Versailles: qui il dialogo fra dipinti della volta e sculture, con figure mitologiche dalle intense connotazioni allegoriche, è amplificato dai riflessi negli specchi. Di notevole interesse sono anche gli **appartamenti privati**, al primo piano nobile nell'ala orientale, dove arredi, tappezzerie e opere d'arte, rimasti immutati dalla metà dell'Ottocento, ci offrono uno spaccato di vita della corte sabauda. Infine, Palazzo Reale è anche un museo: all'interno trova posto una ricca **quadreria** con opere di Van Dyck, Guercino, Strozzi, Giordano e Tintoretto.



Sopra: Galleria degli Specchi
Trabantos/Shutterstock®

Sotto: Giardino pensile
aphy/Shutterstock®



MUSEI DI STRADA NUOVA

Nell'abbagliante scenografia urbanistica di **Via Garibaldi** sono i tre Palazzi Bianco, Rosso e Doria-Tursi, sedi dei **Musei di Strada Nuova**, a dominare la scena. Le collezioni, distribuite in 75 sale fra le tre sedi in modo da creare un vero e proprio museo diffuso, spaziano dalla pittura alla scultura e alle arti applicate. Idealmente la visita comincia da **Palazzo Bianco**, il palazzo più antico di Via Garibaldi e il primo a essere aperto al pubblico: nel 1884, infatti, Maria Brignole-Sale De Ferrari, duchessa di Galliera, donò al Comune il palazzo, e il patrimonio artistico che vi era ospitato, a condizione che fosse destinato a 'pubblica galleria'. Ha inizio così la storia di questi musei. Oggi Palazzo Bianco è un'importantissima **pinacoteca**, che raccoglie opere di artisti liguri del Cinquecento e di pittori del resto d'Italia, fiamminghi e spagnoli. I grandi nomi rappresentati nella collezione includono Rubens, Van Dyck, Zurbarán e Veronese, ma il capolavoro in assoluto più noto è l'**Ecce homo** di



Lauredizi/Shutterstock

Caravaggio: l'abbagliante contrasto di luci e ombre risalta l'umanità delle figure, a partire da Cristo che rivolge lo sguardo verso il basso (e non verso il cielo e il Padre, come nella maggior parte dei dipinti analoghi) fino al soldato, che sembra mosso da compassione mentre copre Gesù. Tappa successiva è la meravigliosa 'casa-museo' di **Palazzo Rosso**. Le sue sale, riccamente decorate dai più quotati artisti del Seicento ligure, sono ispirate alle quattro stagioni e accolgono una superba **quadreria** dove si possono ammirare capolavori di Dürer, Van Dyck, Veronese, Grechetto, Strozzi. Tra i pezzi forti non perdetevi il languido e ammiccante **San Sebastiano** di Guido Reni. Particolarmente importanti sono i **ritratti** della famiglia Brignole. Oltre che per le opere

I ritratti di Van Dyck

Consapevoli dell'importanza delle immagini, i ricchi committenti dei Palazzi dei Rolli non badavano a spese pur di farsi ritrarre dai grandi artisti dell'epoca. All'apice del potere, i Brignole commissionarono a Van Dyck alcuni ritratti di famiglia che, proprio per il valore simbolico che rivestivano per la casata, sono rimasti tutti insieme nelle sale di Palazzo Rosso, senza disperdersi nel mondo seguendo le sorti degli eredi. I ritratti di Van Dyck, in particolare l'eccezionale ritratto doppio do Anton Giulio e della consorte paolina Adorno, sono un'eccezionale celebrazione dei loro committenti.



maudanzos/Shutterstock ©



L'ultimo piano di Palazzo Rosso

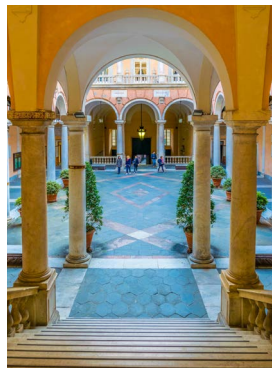
È una piccola chicca per gli amanti del design e dell'arredamento. Nel 1955 la rivista *Domus* pubblicava un articolo dedicato all'appartamento dell'allora direttore dei musei civici (Caterina Mercenaro), che viveva all'ultimo piano di Palazzo Rosso. La rivista lodava l'equilibrata commistione di antico e moderno, emblematica del gusto dell'epoca. Grazie alla testimonianza fotografica lasciata dalle pagine del giornale, è stato possibile ricostruire l'architettura e gli arredi di questi spazi, ennesima testimonianza di come Palazzo Rosso sia stato nei secoli una dimora sempre 'à la page'.

d'arte che vi sono esposte, Palazzo Rosso conquista i visitatori con lo straordinario colpo di scena del suo **piano ammezzato**: tra i due piani nobili dagli enormi saloni si sviluppa infatti un mezzanino con spazi meno monumentali ma estremamente scenografici, che rappresentano un **caso unico di ambienti privati** in questi palazzi destinati all'accoglienza pubblica. Preparatevi a entrare in una 'grotta', ovvero una sala da pranzo che riproduce l'ambiente di un antro, con affreschi che raffigurano la dea della caccia Diana, e poi, nell'adiacente alcova, a osservare basiti le pieghe morbide del drappeggio in stucco, che pende sul letto.

La visita ai Musei di Strada Nuova si conclude nel **Palazzo Doria-Tursi**, il più maestoso di tutta la via: gli esterni si dispiegano su tre lotti, con giardini pensili; una scala monumentale conduce alla corte, le cui logge ariose riportano i nomi delle località di Genova. Gioiello del Palazzo è la **Sala Paganiniana**, che celebra il grande violinista genovese con un'esposizione di cimeli, tra cui il suo 'Cannone', ossia il violino Guarneri del Gesù che fu suo 'attrezzo del mestiere'.

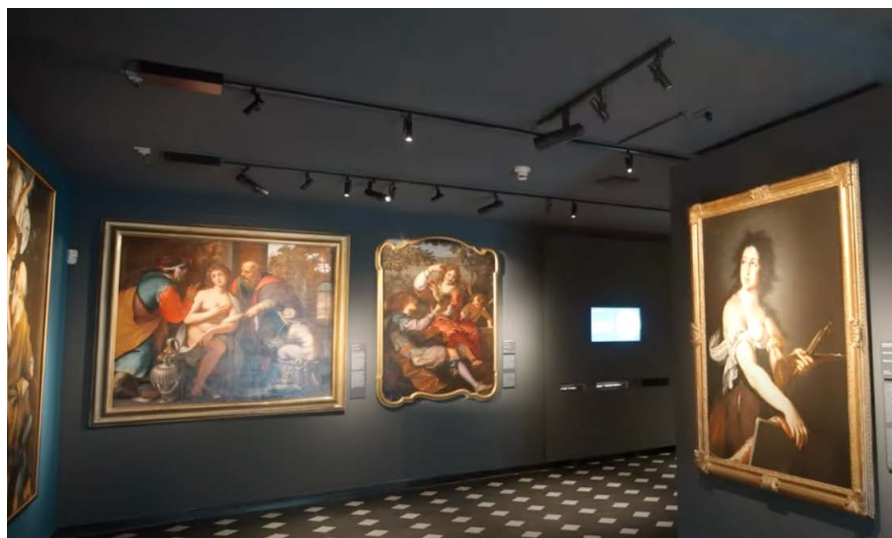
PALAZZO LOMELLINO

Sbirciando dal portone che si apre su Via Garibaldi, al civico 7, si nota subito al fondo del cortile un raffinato **ninfeo**, di



Palazzo Rosso

Palazzo Doria Tursi
trabantos/Shutterstock®



impianto settecentesco ma ispirato ai canoni estetici del Cinquecento. La sorpresa si cela oltre le sculture che richiamano il mito di Fetonte, tramutato in acqua da Zeus, e la parete con stalattiti e stalagmiti: si tratta del **giardino segreto**, cosiddetto perché non è visibile dal piano della strada, è 'nascosto' allo sguardo e si estende su più livelli, sfruttando la verticalità del terreno. Salite dalla scala laterale per passeggiare tra le aiuole geometriche del giardino all'italiana, con un secondo ninfeo dedicato a Bacco, percorrete il pergolato che porta alla grotta con le statue di Adone e il cinghiale,

cercate il secondo giardino, poi salite in cima alla torretta, nell'aspetto simile a un minareto, per una vista eccezionale dall'alto. Palazzo Lomellino è di proprietà privata, pertanto è consigliabile verificare in anticipo se è accessibile alle visite.

PALAZZO SPINOLA

Affacciato su Piazza Pellicceria, questo **palazzo** del 1593 sembra rinfacciare il suo sfarzo alle case medievali circostanti. Fu la famiglia Spinola a cederlo con tutti i suoi tesori allo Stato a patto che ne preservasse l'aspetto di dimora privata – il che rende la visita particolarmente



Sopra: Quadreria di Palazzo Spinola, Luca Schillirò®

Sotto: Ninfeo, Paludoso | Tempo dei sogni.com, Dreamstime®



suggestiva. Apprezzatene la ricchezza degli arredi e degli apparati decorativi mentre salite lungo lo scalone monumentale tra i piani nobili, facendo una tappa nelle cucine del mezzanino e nell'immane Galleria degli Specchi. Giunti al terzo piano, perdetevi nella sequela di capolavori della **Galleria Nazionale della Liguria**, che espone fra le tante opere *Amor sacro e Amor profano* di Guido Reni e il *Ritratto di Giovanni Carlo Doria a cavallo* di Rubens. Il tesoro della collezione è però una piccola tavola,

dipinta intorno al 1470 ma modernissima nella sua essenzialità: l'**Ecce Homo** di Antonello da Messina. A differenza dell'omonima opera caravaggesca esposta nei Musei di Strada Nuova, qui la rappresentazione è essenziale: manca una cornice storica, ma dall'espressione al tempo stesso umiliata e affranta del Cristo, con la corona di spine in testa, l'osservatore può intuire che questo è il momento in cui Ponzio Pilato presenta alla folla Gesù, pronunciando le parole "Ecce Homo".



Palazzo Spinola,
Perseomedusa - Tempo dei
sogni. com/Dreamstime. com ©

Demerzel21
/Dreamstime. com ©

Vivere i *Rolli* oggi

ESPERIENZE SPECIALI

Molti Palazzi dei Rolli sono tuttora proprietà delle famiglie che li hanno ereditati oppure sono stati acquisiti da banche, istituti di credito o altri enti privati. Mentre i palazzi adibiti a musei (presentati nelle pagine precedenti) sono regolarmente aperti al pubblico, molte altre realtà del mondo dei Rolli possono essere scoperte, e vissute, con esperienze mirate.



UN MOMENTO PER LO STUDIO

Le sale che un tempo accoglievano nobili in abiti pomposi oggi sono appannaggio di giovani con tablet e libri di studio:

Palazzo Balbi Senarega

[al civico 4 di Via Balbi] è infatti sede delle facoltà umanistiche dell'**Università di Genova**. Accodatevi agli studenti che sfilano tra i colonnati per salire nelle aule studio e sedetevi un istante a contemplare gli affreschi barocchi che dall'alto dei soffitti



travolgono di colori gli universitari in cerca di ispirazione.

ROLLI DAYS

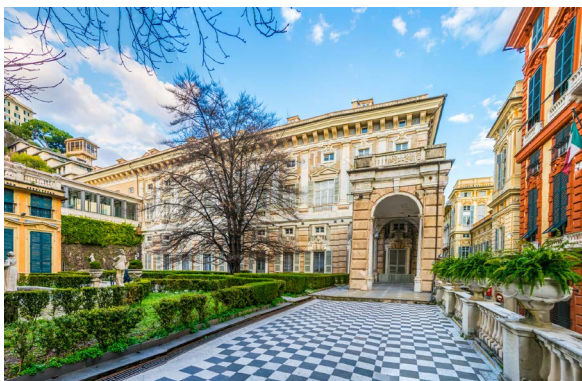
Tre weekend l'anno l'incredibile Patrimonio dei Rolli è reso fruibile al pubblico nella sua quasi totale integrità in occasione dei **Rolli Days**. In questi giorni preparatissimi divulgatori scientifici conducono i visitatori alla scoperta non solo delle architetture e dei tesori artistici, ma di un universo, quello dei Rolli, che ha plasmato con il suo gusto e la sua eredità un pezzo dell'anima di Genova. Le visite, per lo più gratuite o a prezzi molto ridotti, sono a prenotazione obbligatoria.

ROLLI EXPERIENCE

Sognate di rivivere lo sfarzo dei Rolli, coccolati

come se foste alti dignitari in visita ai Magnifici della Superba? Potreste avere un assaggio di quell'accoglienza escusiva nei weekend delle **Rolli Experience**, pacchetti speciali che includono pernottamento, visite guidate, degustazioni e una cena a tema rinascimentale. L'esperienza è un'immersione nelle atmosfere e nell'opulenza del Secolo d'Oro della Superba e regala ricordi unici, come la magia di camminare fra cicli di affreschi mentre si raggiunge la camera d'albergo. Le location eccezionali delle cene (Palazzo Tobia Pallavicino, oggi sede della Camera di Commercio, e Palazzo Imperiale) contribuiscono invece a rendere ancora più intensi i sapori della cucina ligure.

aphy/Shutterstock®





Realizzato da EDT per Comune di Genova
Dicembre 2024

Testo: © Comune di Genova
Fotografie: Fotografi indicati
Coordinamento editoriale: Cristina Enrico
Progetto grafico: Leila Librizzi
Testi: Luca Iaccarino e Annalisa Bruni

EDT srl, via Pianeza 17, 10149 Torino
b2b@edt.it | lonelyplanetitalia.it