

Genova24.eat in rosso: un cocktail bar nelle stanze dei Rolli

di **Lorenzo Domaneschi**

09 Novembre 2013 - 15:23



Genova. Dopo un pò che scrivi di ristoranti, se lo puoi fare in tutto e per tutto come piace a te, capisci una cosa inaspettata e, per quanto mi riguarda, molto bella. Capisci, infatti, che quello che ti sorprende davvero di un'offerta gastronomica, dal cibo al servizio, dall'ambiente alla selezione di caffè, non è poi altro che una questione di "cura". Voglio dire proprio la cura, la pazienza, la passione e l'attenzione dedicata a costruire un'offerta fatta bene. Credere in un progetto e dedicargli tempo e attenzione. E, naturalmente, avere le competenze per farlo proprio in quel modo lì. Quand'è l'ultima volta che, in questo paese, avete incontrato qualcosa pensato e fatto così? A me, quando capita, mi va di raccontarlo.

Il nome è Les Rouges, l'indirizzo è il primo piano di Palazzo Imperiale, in Campetto, la proposta è quella di un Cocktail Bar, con menu dal mercato di quartiere e carta dei vini internazionale. Tuttavia, non sono le sale del Palazzo dei Rolli o gli ingredienti a Km0 nei cocktail o nei piatti, a fare la differenza; non è la selezione originale dei vini da tutto il mondo o il kebab di coniglio, salsa di prescinseua e olive, preparato interamente, a cominciare dal pane; non è neanche la cucina aperta anche dopo le 23 o la competenza certificata di chi vi accoglie da dietro il bancone, con esperienze nei bar londinesi o come

sommelier in ristoranti stellati francesi; non sono neppure i prezzi dell'intero menu, dai cocktail (6,5 euro) ai vini, dagli snacks (3,5 euro) ai primi piatti (8 euro), decisamente nella media cittadina. Niente di tutto questo, di per sè, avrebbe la forza di convincerti fino in fondo, una volta scesa la scala di Palazzo Imperiale e tornati in mezzo ai vicoli.

Quello che ti convince fino in fondo, nel caso dell'idea dei fratelli Abarbanel di un "Bar in Genova", pensato con forza come parte attiva e propositiva di un quartiere, come centro attrattivo e luogo di incontro di persone e personaggi diversi, dietro e davanti al bancone, quello che ti convince fino in fondo, dicevo, è quella cura, attenzione e passione che intravedi nel mettere insieme tutte le caratteristiche di Les Rouges. Dal cocktail con il Sambuco di Sant'Olcese al bicchiere di vecchie vigne di Santorini, dal panino con la trippa alle sale affrescate del Palazzo dei Rolli. Ci vuole cura e attenzione e competenza, per pensare e, soprattutto, far durare un progetto così.

Per quanto mi riguarda, posso garantirvi che il progetto c'è e merita più di un (p)assaggio. Per il resto, sulla capacità di farlo durare, questo rimane il compito, bello e complesso, di chi decide di costruire qualcosa, invece di abitare quel che già esiste. Voilà.

(Les Rouges - Piazza Campetto 8A, 16123 Genova; tel. 0102464956; info@lrgenova.it; aperto tutti i giorni per aperitivo e cena)