

Street food, Genova di nuovo in classifica: da Struppa a Voltri, le migliori farinate secondo Agrodolce

di **Tamara Turatti**

15 Aprile 2014 - 12:24



La classifica delle 10 migliori farinate di Genova

Genova. Dopo la focaccia e la focaccia al formaggio, non poteva mancare la farinata. Il sito Agrodolce torna a Genova e stila la classifica della migliore, rigorosamente a base di farina di ceci, acqua, olio e sale.

“E’ un po’ come la focaccia, una questione serissima”, si legge nell’introduzione alla [top ten](#), con una premessa doverosa: “Selezionare i vincitori non è mai cosa semplice e soprattutto è molto soggettiva: abbiamo cercato di unire la qualità del prodotto alla storia del locale e a quanto sia quotato tra i genovesi”.

E se le origini della farinata si perdono tra miti e leggende, mentre i nomi cambiano da Francia a Toscana, “Genova è la sua città d’elezione”, dice Agrodolce. Al primo posto “meritatissimo” spicca “U Vexima”, a Voltri. Segue “Franz & co”, a Struppa. Medaglia di bronzo per “Santa Zita”, nella via omonima, nel centro del capoluogo ligure, dove “non ci sono farinate farcite ma non importa, perché un passaggio qui vale la pena farlo”.

Sì perché, va detto, la fantasia oltre che la mano di chi la fa, ha arricchito negli anni uno dei piatti più amati della tradizione: oltre a quella classica, spazio alle varianti ormai famose con bianchetti, cipolline, carciofi. Ma anche gamberetti freschi, baccalà, e, solo a Sestri, la farinata di zucca (Farinotto di via Vigna, ottavo in classifica). Nella top ten, ma

non nei primi posti, ci sono anche i locali più famosi. E, neanche a dirlo, il dibattito tra i commentatori è quanto mai “caldo”, come un “‘n toco de fainaa”.