

“In to morta se ghe fa o pesto”: tra cibo e arte, food tour storico nel cuore di Genova

di **Redazione**

08 Maggio 2014 - 12:19



Genova. “Genova: le piazze e le strade eleganti, i palazzi sontuosi, una passeggiata che parla di gente, di storie... di focaccia, di pesto, di trippa, di canditi...”. E’ il tour enogastronomico “In to morta se ghe fa o pesto”, percorso di un’ora e mezza, tra cibo e storia, condotto da guida abilitata nel cuore di Genova in programma sabato alle 15.30 tra la magnificenza della Repubblica, la potenza della Superba, i palazzi più sontuosi, dai colori più inaspettati.

Palazzo Ducale e i suoi “sbirri” che erano di guardia alla Torre Grimaldina dove i condannati a morte consumavano il loro ultimo pasto una scodella di brodo con trippa e pane abbrustolito (da qui il nome sbira). La via aurea con i suoi splendidi palazzi da quello di Tobia Pallavicino al Lomellino, Palazzo Bianco con le sue cucine dove la simbologia degli alimenti e lo stare a tavola come fatto sociale sono alcuni degli argomenti trattati dalle opere esposte e Palazzo Rosso.

I grandi musei che rendono Genova una capitale d’arte, in cui passare giorni camminando tra l’Ecce Homo di

Caravaggio, il Gesù che appare agli apostoli di Mattia Preti, la Cleopatra Morente del Guercino Poi

si gira a caso per i vicoli verso una antica Sciamada, tra “torte e farinate”, con tavoli in legno,

graziose piastrelle che ricordano i porti del Mediterraneo e un menù che ha i suoi punti forti in torta

di bietole, di cipolle, di riso, cima alla genovese, ripieni di verdure, acciughe ripiene ed una farinata

di ceci da mangiare e bere con la Bianchetta Genovese.

Il tour si concluderà con l'aperitivo "Andrea Doria" in Via Garibaldi, 12 presso lo spazio Creattivando.

Informazioni e prenotazione obbligatoria: genovacultura@genovacultura.org
0103014333-3921152682