

Una “vetrina” del cibo di eccellenza dentro al Palazzo della Borsa

di **Fabrizio Cerignale**

09 Marzo 2019 - 12:39



Genova. Una “vetrina” dell’enogastronomia del territorio, con la possibilità di degustare le specialità della cucina tradizionale genovese e ligure di eccellenza, proprio nel cuore del centro storico di Genova, in Piazza De Ferrari. Per adesso non c’è ancora nulla di ufficiale, ma secondo quanto emerge, potrebbe essere proprio questa la nuova vocazione degli spazi sotto il palazzo della Borsa. Locali che negli anni 50 e 60 ospitavano un cabaret, un teatro e, infine, un cinema e che, da diverso tempo sono in stato di abbandono.

Il progetto, che sarebbe guidato da una società non genovese, leader nel settore del food, dovrebbe essere pronto per il 2020. Si tratta di un’idea molto ambiziosa che, tra l’altro, risponde a quella che era stata una richiesta forte delle istituzioni, ovvero creare un polo di attrazione che possa attrarre nel centro cittadino i turisti in arrivo a Genova. Visitatori che, tra l’altro, dovrebbero aumentare sensibilmente visto anche il maggiore sviluppo previsto per le crociere.

La scelta del Palazzo della Borsa, quindi, sarebbe vincente, sia per la collocazione, proprio in quel tessuto della città ottocentesca, che la domenica, quando chiudono gli uffici, di spopola, sia per gli spazi molto ampi e blasonati. La nuova struttura occuperebbe quasi 1000 metri quadrati del Palazzo Della Borsa, disegnato da Coppedè.

Si tratta di quella porzione dell’edificio, proprio sotto alla “sala delle grida” della Borsa Valori di Genova, che erano in disuso da tempo ma che, nel ‘900 avevano ospitato lo storico cabaret “Il ragno d’oro”, ma anche la “Borsa di Arlecchino”, dove nacque il teatro d’avanguardia italiano e dove debuttarono artisti come Paolo Poli e Carmelo Bene.

Secondo quanto emerge anche la tipologia del locale dovrebbe essere particolarmente innovativa. L'idea, messa a punto dalla società che guiderà l'iniziativa imprenditoriale, riprenderebbe, infatti, quella delle esposizioni di street food, che stanno avendo grande successo. All'interno del locale, quindi, sarebbero previste una decina di "isole tematiche", ognuna delle quali con una diversa offerta di cibo. Le persone quindi potranno passeggiare tra i vari stand e, una volta scelto il cibo potranno consumarlo negli spazi all'interno del locale.