

Il Masetto e Panino Marino entrano nella top 50 dei locali low-cost italiani

di **Redazione**

06 Febbraio 2020 - 15:40



Genova. Un **derby tra carne e pesce nel centro storico di Genova.** Il Masetto e Panino Marino, due pilastri dello street food nella città vecchia, entrano nella classifica dei 50 migliori locali low-cost in Italia secondo **50 Top Italy**, guida online sulla ristorazione italiana. A fregiarsi del riconoscimento in Liguria è anche la **Manuelina** di Recco. Due le trattorie premiate: **La Brinca** di Nè, addirittura quarta subito dopo il podio, e L'Agave di Framura, sulla riviera spezzina, al 47esimo posto.

Secondo il sito specializzato, **Il Masetto** si posiziona al 23esimo posto nella classifica 2020: "Ormai da cinque anni un punto di riferimento nella ristorazione street food del capoluogo ligure. Locale piccolissimo e sempre sovraffollato: per attendere il proprio turno ed essere serviti occorre armarsi di pazienza, ma l'attesa vale davvero la pena".

Segue a breve distanza **Panino Marino**, 34esimo, una delle nuove proposte in piazza Caricamento: "Questo piccolo, accogliente locale offre una originale scelta gourmet incentrata sul pesce, come il nome suggerisce senza equivoci. Panini dunque, proposti con pane tipo tartaruga e farciti con fantasia, ma ragionato accostamento gustativo", scrivono i redattori della guida.

Ben più tradizionale la presenza della **Manuelina**, caposaldo della focaccia al formaggio di Recco, che conquista la 39esima posizione: "da decenni propone quei due veli di acqua, olio e farina, farciti con la calda sensualità di una morbida crescita ligure. Oggi la focacceria s'è rinnovata: i forni si affacciano su una grande veranda, arredata in legno e paglia di Vienna, il soffitto di foglie costellato di piccoli punti luminosi".

Per quanto riguarda le trattorie straordinario piazzamento de **La Brinca**, nel cuore della Val Graveglia, al quarto posto in Italia: “La stagionalità è rispettata in ogni frangente attraverso proposte che grondano l’umore della vallata e del Tigullio. Si spazia dalla cipolla di Zerli alla patata quarantina, passando attraverso l’utilizzo prevalente di oli e vini che richiamano lo spirito austero della Liguria dell’entroterra”, spiega il sito *50 Top Italy*.

E poi **L’Agave**, con una vista mozzafiato sul mare di Framura: “Il porticciolo è la maggiore fonte di prodotto per il locale: pesce freschissimo, in prevalenza di fondale, proveniente dalle barche dei pescatori che qui hanno base. Le materie prime sono selezionate con cura, le verdure provengono spesso dagli orti del paese o dall’entroterra, ma non possono mancare presidi liguri come l’aglio di Vessalico, gli asparagi di Albenga, le zucchine trombetta, la cipolla di Zerli. L’estro e la bravura dello chef Filippo fanno il resto”.