

## La Madeleine rialza le saracinesche dopo 13 anni e con Santiago diventa una ristopescheria

di **Giulia Mietta**

12 Novembre 2020 - 15:15



**Genova.** “Seppia, ti presento la giornalista di Genova24!”. Roberto prende in mano una seppia oggettivamente molto fresca, talmente fresca da sembrare viva, e mi punta addosso i suoi occhietti neri. Non posso fare a meno di rispondergli “il piacere è tutto mio” e non posso fare a meno, me ne scusino i vegetariani, di immaginarla in buridda. Detto, fatto. Perché **Roberto, il pescivendolo-ristoratore me la può servire: dal banco al piatto.**

E' questa l'idea di Roberto Serrau e del suo “**Santiago**”. Un nome, che poi è lo stesso del suo figlio più piccolo, un ragazzo in gamba, e che non è affatto nuovo ai frequentatori di pubblici esercizi a Genova. **Santiago fino a qualche mese fa si trovava a Fontane Marose, all'inizio di via Luccoli.** Era un piccolo ristorante specializzato proprio in pesce fresco. “Ma sono l'unico al mondo a cui hanno aumentato l'affitto nel periodo Covid quindi ho dovuto lasciare”, racconta il titolare. Chi ha il dna da imprenditore prova sempre a trasformare un guaio in un'opportunità. “E così mi sono deciso a cambiare zona e progetto”. E a chiamarlo **Santiago alla Madlaine**.

Cambiare zona, passare da un centro storico tutto sommato “addomesticato” ai *caruggi* veraci della Maddalena. Ma soprattutto rialzare le saracinesche di un locale storico e mai dimenticato, *Il café de la Madeleine*. Chiuso definitivamente nel 2007 dopo anni di convivenza difficile con il quartiere, era stato per lungo tempo uno dei pochi luoghi dove

ascoltare musica dal vivo in un ambiente intimo e sentirsi vagamente in un club parigino.



Rispetto alle luci soffuse, il legno e gli specchi di quel locale, **Santiago à la Madlaine è irriconoscibile**. Luci al neon, piastrelle in ceramica chiara, vetro e acciaio – come si confà a **una pescheria come si deve** – e poi alcuni ripiani dove consumare i manicaretti di Roberto e sua moglie, aiutati dalla figlia – fresca di diploma e assunta come dipendente – quando la pandemia e i relativi dpcm lo permetteranno. Santiago alla Madlain si trova **su Facebook e su Instagram**, qui potete trovare menù, offerte, idee per la vostra cena o il vostro pranzo.

“La nostra caratteristica è quella di utilizzare **solo pesce di giornata e pesce che sia del mar Ligure o del Mediterraneo** – spiega Roberto Serrau – rielaborato in piatti di vario genere, dai classici fritti ad altre specialità”.

L’arrivo alla Maddalena è anch’esso frutto di una scelta: “Io lavoro da anni nel centro storico, prima del ristorante in via Luccoli ho gestito un bar in via Pré – racconta – **la Maddalena è un quartiere che mi è sempre piaciuto, è molto vivo e credo basterebbe davvero poco per rilanciarlo** definitivamente, magari dovrebbero aiutare concretamente chi accende delle luci nuove, servirebbe un po’ più di concretezza quando si parla di rinascita del centro storico, ma io ci credo davvero”.

