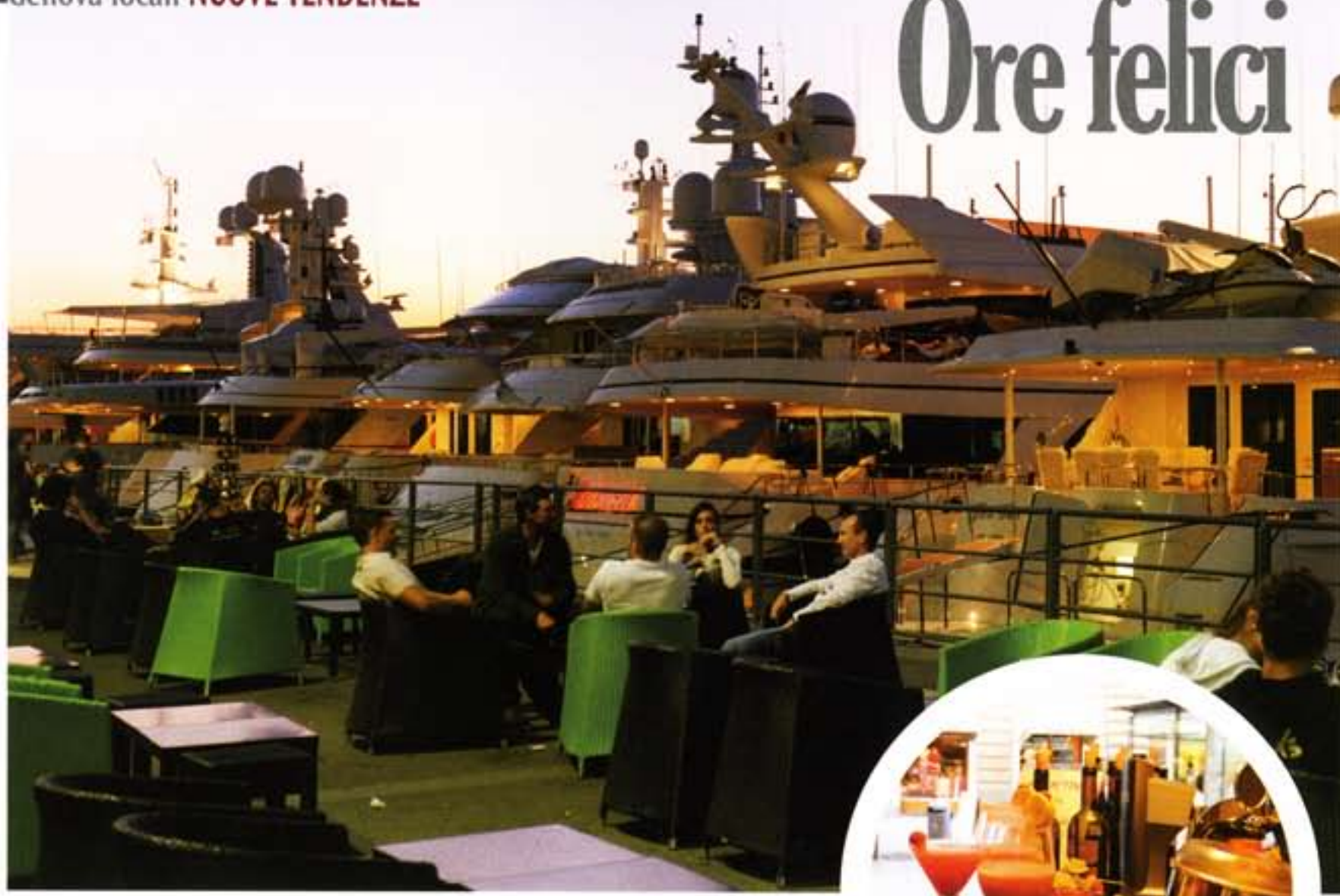


# Ore felici



Atmosfere informali, enoteche goderecce, localini trendy e tanti tanti cocktail. La moda dell'aperitivo è esplosa anche a Genova, dove grazie al clima mite, si possono sorseggiare drink all'aperto anche in autunno

testo di Ornella D'Alessio

foto di Paolo Picciotto

La città ha cambiato volto, e finalmente le piazze stanno prendendo vita. Parasoli e tavolini all'aperto accompagnati da qualche sorriso in più invogliano turisti e cittadini a uno stop goloso nel tardo pomeriggio.

Così si moltiplicano i bar che propongono veri e propri banchetti a cui accompagnare buone bottiglie di vino, bollicine o il mondialmente diffuso mojito. I veri connoisseurs sanno che dalle 18 fino alle 22 al **Renoir Bistrot**, nell'isola di via Palmaria (numero civico 24, tel. 010 5532165), in una traversa di via XX Settembre, si assaggiano vini

importati, dal barbaresco all'amarone, anche al bicchiere. Come i cugini parigini il locale è sempre aperto dalle 11 alle 23, e propone torte salate genovesi, tartare di carne e vari appetizer, sempre abbinati al vino. «Abbiamo oltre 500 etichette – spiega il titolare Ghigo Simonetti – ma vanno forte anche i cocktail a base di vino. A ottobre da prova-

re il *ghiguva*: traminer, zucchero e lime pestati nel bicchiere con aggiunta di uva bianca e nera, accompagnato da emmenthal, brie di latte crudo e parmigiano». Se siete di fretta fermatevi al banco, un trionfo di stuzzichini, altrimenti scegliete un tavolino nel tranquillo dehors e lasciatevi servire. Un vero lusso gastronomico. Incantati dai sapori liguri? A pochi passi dal Bistrot, al 21 di via Cesarea (tel. 010 564955, [www.palatifini.eu](http://www.palatifini.eu)), da **Rossi**, potete acquistare il meglio della gastronomia regionale: dagli amaretti ai canestrelli, dall'olio d'oliva ai formaggi. Tipicità, ma di Sicilia da **Don Cola Café** (via Cesarea 33, tel. 010 5955648). Ambiente giovane, coppole e bretelle. Agli assaggi di primosale (formaggio dop) in sette farciture diverse, di salamino dei Nebrodi, di pane di semola di grano duro siciliano, di sott'olii e

paté in ottobre aggiungono una degustazione di mostarda e fichi d'india freschi, abbinati a Nero d'Avola o Nerello Mascalese, i rossi strutturati della Trinacria, o i bianchi Inzogia e Grillo. Se anche l'occhio vuole la sua parte il posto giusto da vedere e dove farsi vedere all'aperitivo è **Muà**, in via San Sebastiano 13 (tel. 010 532191, [www.muà-ge.com](http://www.muà-ge.com)). Spazi rarefatti, forme lineari, colori tenui e musica chill out. Qui ogni sera, dalle 17 alle 21, sul buffet troneggiano ostriche, un'ampia scelta di verdure di stagione, assaggi di primi piatti caldi e freddi. Come champagne Perrier-Jouët, Dom Perignon e Kristall, la scelta si amplia nella carta dei vini: da Gaia a Frescobaldi, dai Feudi di San Gregorio a Planeta, per non parlare dei cocktail, tra i quali spicca il Butterly: campari, vodka e passion fruit. Nuovissimi i *fluid*, drink analcolici brillanti a base di frut-

ta, e da ottobre saranno presentate una linea di bevande molecolari e qualche serata di jazz live acustico. Gli estimatori del pesce fresco possono optare per un aperitivo a base di crudité: ostriche, gamberi, tartare di tonno e acciughe accompagnate da champagne Drappier alla pescheria-ristorante **Soho Restaurant and Fishwork** (via al Ponte Calvi 20r, tel. 010 8692548) o nel nuovissimo **Fish bar** in via San Vincenzo (cell. 3389133943), dove tutto è a base di pesce. L'ultima tendenza nel mondo degli analcolici è il chinotto, a base dell'omonimo agrume, che in Liguria è da sempre una tradizione (e un presidio Slow Food). Al 101r di via Balbi, ha appena aperto **Ghirindù** (cell. 3495605270), dove il chinotto viene abbinato a focacce di ogni genere: bianca, con la cipolla, con il formaggio, con mozzarella e pomodoro a cubetti (non è la pizza), con la farinata e le classiche torte genovesi, per un es plein di "ligurtà".

