

coop

**Il grande piacere
che dà la zuppa
fredda** Pagina 14

**La nostra
campionessa del
remo** Pagina 94

Cooperazione
N. 26 del 29 giugno 2010



Capoeira
**Balli
brasiliani
in scena
da noi**
Pagina 62

Liguria: Camogli e Recco

La bella e la buona

A una ventina di km da Genova, si trovano due gioielli: Camogli e Recco. Oltre al mare azzurro, agli ulivi, ai profumi di tigli e gelsomini, i due paesi offrono tanta cultura e una gastronomia superlativa.



Trofie e corzetti: specialità liguri. Sotto: il negozio Pasta Fresca Fiorella a Camogli.



TESTO: BARBARA BREVI
FOTO: GHIGO ROLI

È un'abbinata vincente quella di Camogli e Recco, la bella e la buona. Si trovano a una ventina di km da Genova, l'ouverture della Riviera di Levante. Arrivare in Liguria è emozionante: profumi di tigli e bouganvillee, gelsomini e agavi, fichi d'India e ulivi e soprattutto il mare che – come dicono i pescatori – «fa parlare e fa tacere». Camogli è un presepe, con le coloratissime case del nucleo medievale che, appoggiate una all'altra, si affacciano su Golfo Paradiso. Un nome, un programma, come conferma Agostino Revello, assessore al commercio e all'ambiente del Comune: «Camogli è un eden. Basta passeggiare sul lungomare del nostro borgo per godere di una vista impagabile: l'azzurro del mare a perdita d'occhio, a levante il monte di Portofino, e a ponente il grande scoglio detto l'Isola, un tempo separato dalla terraferma, su cui spicca ►►





Ristorante *Da ò Vittorio* a Recco: i titolari Gianni e Vittorio.



La focaccia di Recco servita da Luisa Moltedo.



panorama mozzafiato di Camogli: veduta della spiaggia con mare e turisti. Sullo sfondo, la Parrocchiale dell'Assunta.



Il complesso abbaziale di San Fruttuoso di Capodimonte, vicino Camogli.



Due pescatori della cooperativa Camogli mostrano i pesci pappagallo.

►► la Parrocchiale di Santa Maria Assunta. Raccomando due passi sino al porticciolo, sovrastato dalla torre quadrata di Castel Dragone. Al porto peschereccio si incontrano i pescatori della Cooperativa di Camogli che organizzano visite guidate alla tonnara nei pressi di punta Chiappa». La tonnara, che ormai intrappola soprattutto ricciole, bughe, palamite e qualche pesce spada da aprile a settembre, è un sistema di reti in fibra di cocco, intrecciate nel borgo di San Fruttuoso. Per chi soffre il mal di mare, si può curiosare nella pescheria della Cooperativa, dove Marcella Cassinelli è sempre disponibile a svelare i segreti per un'ottima cucina a base di pesce.

I profumi della Liguria stimolano l'appetito. La *figgassa* (focaccia) è il rito a cui non ci si può sottrarre. Basta entrare in una delle tante focaccerie e lo spun-

tino – magari da addentare su una panchina in riva al mare – è assicurato. Sono deliziose anche la *farinata* (il tradizionale impasto di farina di ceci, olio e acqua), le torte salate, le

Recco, a due km da Camogli, è la capitale gastronomica della Liguria

gallette del marinaio. Camminando per i carruggi, viene voglia di fare incetta di cose buone da portare a casa: l'olio extravergine, le acciughe sotto sale, il pesto o la salsa di noci per condire la paste tipiche (trofie e corzetti), il pandolce o i camogliesi (sorta di bigné ripieni di rum, gianduia o amaretto). Camogli non è solo il piacere della gola, ma anche dell'anima. Il Monte di Portofino, raggiungibile a piedi, è ammantato di pinete, castagneti, lecceti e di profumatissima macchia mediterranea. Offre

stupende passeggiate in sentieri costieri e interni. Una meta imperdibile del Monte di Portofino è il complesso abbaziale di San Fruttuoso di Capodimonte, a cui approdano anche i battelli che partono dal porticciolo di Camogli.

Per ritemperarsi dalle escursioni, tappa d'obbligo è Recco, quasi un corpo unico con Camogli, nonostante la rivalità tra i due borghi, che distano solo due km l'uno dall'altro. Rasa al suolo nella seconda guerra mondiale e famosa per la festa dei fuochi d'artificio a inizio settembre, Recco è la capitale gastronomica della Liguria. Qui si gusta la squisita focaccia col formaggio: una magia senza lievito, fatta a mano con farina, olio, stracchino e tanta abilità. Un sapore che – avverte Lorenzo del Panificio storico Moltedo – crea una «pericolosa» dipendenza. ■

Camogli e Recco Dove mangiare e dormire

Albergo La Camogliese, via Garibaldi 55, Camogli, tel. +39 0185 77 14 02, www.lacamogliese.it. Un comodo hotel a due stelle sul mare e in centro. Ristorante e albergo «Da ò Vittorio», via Roma 160, Recco, tel. +39 0185 74029 - 75896; www.daovittorio.it. Il ristorante, gestito dai simpatici gemelli Gianni e Vittorio, offre una cucina improntata alla grande tradizione ligure. Panificio storico «Moltedo», via Assereto 15, Recco, www.focacciadirecco.it; «Revello», focacceria e pasticceria, via Garibaldi 183, Camogli, www.revellocamogli.com. Pasta fresca Fiorella, via Garibaldi 189-191, Camogli.



www.comune.camogli.ge.it
www.comune.recco.ge.it

CARTINA: ANDER-GROUP.COM. FOTO: GILIGO ROLI

