



G.M.Sala, scrittore e poeta, viveva a Milano interessandosi anche del dialetto locale anche se forse era di Vigevano. Titolato cavaliere, frequentava la riviera, visto che a Rapallo fece pubblicare un suo libro.

Dove mai potevano i nostri tre eroi trovare ‘comunella’? In trattoria, ovviamente. Infatti tra gli innumerevoli spunti musicali osannanti gli angoli e immagini dei nostri caruggi, ce ne è uno – riguardante una loro “missione” sapido-musicale a San Pier d’Arena - e buon per loro, mirata a celebrare, guarda caso, il quarto personaggio, la Gina del Campasso, a “Ginn-a do Campasso”, cuoca di fama internazionale. I suoi menù erano quelli classici di Genova, ma come succede ancor oggi, evidentemente c’è modo e modo di cucinarli se di fronte a mille concorrenti, uno diventa di fama planetaria. Sfrattata dalle ferrovie da un locale vicino, più antico ed adibito a solo osteria-cucina casalinga, la Gina - al secolo Caterina Marchese – piccoletta, tarchiata e robusta, accanita e fortunata giocatrice al lotto, ma soprattutto con le idee chiare - si trasferì nel locale del Campasso, chiamandolo “Trattoria della Gina” e facendo il salto di qualità di un ristorante di lusso, mirato a conquistarsi la fama di “dove si mangia bene” e si beve del vino d’uva; un obbligo da visitare per chi voleva passare una serata da ricordare: non solo per il servizio e la mensa coperta da fini tovaglie ed allietata da fiori e porcellane decorate, ma soprattutto per la cura, la qualità e bontà dei cibi.

Agli immancabili invidiosi era sulla bocca uno stornello che suonava “la Gina del Campasso, con la sue raviolate, fa i soldi a cappellate”.

Le sue specialità erano note “urbi et orbi” e le portate senza fine: antipasti tradizionali; ravioli, lasagne o trenette al pesto; fritto misto (piatto forte del locale, con cervella, carne - di vitello o manzo - laccetti e filoni, verdure miste: dai cavolfiori ai carciofi, zucchini o melanzane - e latte brusco), lo *stocche* in tutti i modi compreso coi *bacilli*, accompagnati dalla *scorsonœa*, dai *cuculli* e *crocchin*. Ma questi, solo per citare i più ricorrenti e richiesti.

La gastronomia genovese, non sempre adeguatamente segnalata dai *gourmet*, è in genere una cucina semplice ma molto saporita; più che colorata o artisticamente decorata si fa forte del gusto, usando i modesti ma grati al palato prodotti localmente reperibili e meno costosi, offerti dalla poca terra, dai pochi pascoli e... dal grande porto. I turisti tendono ad identificare la cucina genovese con le trenette al pesto; ma, come per fare un quadro non basta fornire il solo elenco delle materie prime necessarie, per fare il pesto occorre soprattutto essere artisti, come dimostrato dal festival specifico ove i vincitori assai spesso sono *foresti*.

Nella spontanea allegria e sazietà, magari ancora con i piedi sotto un tavolo, ne scaturì una seconda canzone sampierdarenese, stavolta dedicata al ristorante e intitolata “La canzone della Gina”.