

ria, ma gli abitanti di Portoria e di tutta Genova si recavano a vedere il monumento, anche ponendovi fiori e candele. A far cessare le critiche ci pensò la stessa Caterina, morendo nella notte del 7 luglio 1882; il 10 si celebrarono nella chiesa di Santo Stefano i funerali con grande pompa e concorso di popolo. Numerosi furono quelli che giocarono al lotto i numeri di Caterina, vincendo qualche bella somma. Non a caso ho indicato dati precisi... buona fortuna!

Dai buongustai genovesi e non solo (tra i tanti *foresti* il buongustaio Mario Soldati che ne lasciò memoria scritta) fu conosciuta ed apprezzata la trattoria di **CARLOTTA NAVONE** (1870-1944), ostessa di Sottoripa.<sup>4</sup> “Ci vediamo stasera dalla Carlotta?” era l’irrinunciabile invito del signore di mezza età rivolto ad un amico affaccendato, pregustando un saporito minestrone, ché già il nome evocava una minestra importante, un trionfo di verdure aromatizzate dal pesto, lasciato raffreddare nella *xatta*, talmente denso da potervi conficcare dentro il cucchiaino.

L’insegna, sopra l’ingresso della trattoria a due piani, indicava: “Trattoria Carlotta”; a lato dell’entrata una vetrina allietante metteva in bella mostra sui ripiani i piatti con le molte specialità che venivano proposte ai frequentatori del locale, per i quali rappresentava una meta gastronomica di qualità. Un’altra insegna riportava: “Zuppa di pesci tutti i giorni. Cucina genovese”.

A mezzogiorno, ma soprattutto alla sera, si davano appuntamento dalla Carlotta clienti esigenti e benestanti che apprezzavano sia le accurate prelibatezze della cucina, sia il garbato modo di ricevere gli avventori. Di certo non mancava, oltre al minestrone, lo zemino di ceci, un piatto che invita a viaggiare nel tempo, una minestra

semplice e frugale, poi i piatti tradizionali liguri a base di stoccafisso e baccalà, via via le altre vivande come le torte di verdura, i tegami di acciughe e di muscoli ripieni, oltre alla zuppa di pesci accompagnata dal vino bianco oro di Coronata, tutte preparate con gran perizia. A fine cena Carlotta era magari anche capace di servire semplici, ma squisiti dolcetti come i nostrani cubeletti ripieni di marmellata di albicocche o i canestrelli aromatizzati con semi d’anice o finocchietto e spolverati generosamente di zucchero a velo.

Ma su tutte le vivande primeggiava la torta pasqualina che doveva essere di insuperabile squisitezza se il giornalista Giovanni Ansaldo, dopo averla gustata, le dedicò un appassionato articolo del quale riporto la conclusione: “...alle donne che ieri furono diligenti dinanzi alla madia e ora seggono liete al convito pasquale. E questa è un’altra bellezza ancora. Ma non compete più alla torta, compete alle donne di casa. E’ la bellezza spirituale ch’esse si sono create con le loro mani industrie: è la bellezza pasquale, anzi pasqualina, che le incorona, fiorenti nel dolce lume di aprile”.<sup>5</sup>

#### Note

1 - Francesca Di Caprio Francia, *Donne genovesi nell’età dei lumi*, Genova, De Ferrari, 2016, pp. 123-127.

2 - Francesca Di Caprio Francia, *Donne genovesi tra fine Settecento e primo Novecento*, Genova, De Ferrari, p.114.

3 - Francesca Di Caprio Francia, *Donne genovesi tra fine Settecento e primo Novecento*, Genova, De Ferrari, pp.114-117. Francesca Di Caprio Francia, *Staglieno, memorie in genovese*, Genova, Log, 2004, pp.87-89.

4 - Francesca Di Caprio Francia, *Donne genovesi tra fine Settecento e primo Novecento*, Genova, De Ferrari, pp.117-118.

5 - G. Ansaldo, “Le ventiquattro bellezze della torta pasqualina”, *Il Lavoro*, 20 aprile 1930.

