



Trattoria da Pezzi a Santa Margherita Ligure: l'anima più autentica della cucina genovese

Inaugurato nel 1963 dai fratelli Giobatta e Giancarlo Pezzi, oggi il locale ha una nuova gestione che ha ristrutturato gli spazi ma non il menu. Farinata di ceci, strigoli al pesto, pansoti in salsa di noci, cima alla genovese, frittura di pesce e mandilli con pesto: la Liguria è (ben) servita!

© Articolo di Federica Cornia

Rinomata località turistica sin dall'800, Santa Margherita Ligure (GE) riserva piacevoli scoperte tra vie e carrugi. Tra queste c'è la **Trattoria da Pezzi**, in via Cavour 21, un locale storico in cui la bontà della **cucina genovese** è per tutte le tasche.

Trattoria da Pezzi, a Santa Margherita Ligure dal 1963

Varcata la soglia, l'appassionato gourmet o il turista di passaggio viene colpito dall'**essenzialità dell'arredo moderno** che esprime l'anima semplice e genuina della trattoria. A giugno 2023, al compimento del sessantesimo anno, il locale è stato ristrutturato dalla nuova gestione, subentrata a quella dei fratelli **Giobatta e Giancarlo Pezzi** che avevano inaugurato nel marzo del 1963.

"Squadra vincente non si cambia", si dice, e per questo i nuovi titolari hanno deciso di conservare il nome di **Trattoria da Pezzi** e di rinnovare solo i locali, preservando quell'atmosfera accogliente e familiare apprezzata da oltre mezzo secolo. **Confermato anche il menu tradizionale**, con tutte le ricette che hanno reso celebre quest'istituzione gastronomica genovese.

Accoglienza, cucina e carta dei vini

Si apprezza la **cortesìa del personale che ti accoglie e accompagna al tavolo**, apparecchiato con una *mise en place* essenziale ma non spartana, con tovagliette la cui grafica rimanda al decoro delle tovaglie di pizzo.

Convince la **proposta gastronomica, con buoni piatti della cucina genovese e ligure** preparati con ingredienti di qualità e da filiera corta. La [farinata di ceci](#) è rimasta speciale, com'era nella gestione precedente, anche se oggi è cotta in forno elettrico e non più a legna per aderire alle normative sanitarie.



La farinata di ceci (Foto © La Gazzetta del Gusto).

Strigoli al pesto alla genovese e [*pansotti in salsa di noci*](#) arrivano a tavola caldi e fumanti, la *Cima alla genovese* è ben eseguita e l'insalata in accompagnamento regala una piacevole freschezza. Pesce fresco per la *frittura*, saporita e ben dorata. **Da consigliare** i “*Mandilli con pesto*”, una pasta con sfoglia all'uovo di forma quadrata e risalente ai tempi in cui i liguri commerciavano con gli arabi (“*mandil*” in arabo significa fazzoletto).



Trofie al pesto.



Il cappon magro, un altro piatto tipico della tradizione ligure (Foto © Trattoria da Pezzi).

Il tutto accompagnato da *vino alla mescita o in bottiglia*, con un **90% di vini liguri** selezionati con la medesima filosofia adottata in cucina: proporre un buon prodotto locale a prezzi accessibili.

Gastronomia Pezzi, la bottega per acquistare le ricette genovesi

Alla piccola cucina si unisce, per alcune preparazioni, il vicino laboratorio da cui escono la cima alla genovese, le lasagne al forno e al pesto, il polpettone di patate e fagiolini, le torte alla genovese, gli spezzatini, le insalate e tanto altro ancora. Non finisce tutto sui tavoli della trattoria perché l'omaggio alla tradizione culinaria della regione continua poco più in là, nella **Gastronomia Pezzi**.

Il banco gastronomia, che un tempo si trovava all'ingresso dei locali della trattoria, si è conquistato infatti nuovi spazi tutti suoi diventando una bottega che vende tanto piatti pronti da asporto che specialità liguri confezionate di piccole e medie aziende che non trovano distribuzione nella GDO.



Alcune preparazioni della Gastronomia Pezzi.

Tra i prodotti di punta, l'**olio tipico della Liguria** e i **prodotti della Portofino Food**, azienda con 40 anni di esperienza che produce pesto, salse gourmet, olio e dolci come il pandolce, detto "*Baciccìa*" in dialetto o chiamato "pane del marinaio" perchè, essendo di lunga conservazione, rappresentava la provvista ideale per i lunghi viaggi in mare. La pasta fresca è quella del **Pastificio Dasso** di Lavagna ed è la stessa che troviamo in trattoria: trofie, pansotti e mandilli vengono da lì.

Che la formula dell'attività sia un successo lo dicono i progetti futuri che già sono nell'aria: l'**apertura di un bar ristorante** e un'altra gastronomia nel quartiere Corti di Santa Margherita Ligure.

Trattoria da Pezzi

Via Cavour, 21 – Santa Margherita Ligure (GE)

Tel. +39 0185 285303 | trattoriadapezzi.wixsite.com

Data di creazione

22/03/2024

Autore

redazione