

Il migliore street food di Genova: 5 locali da non perdere

written by Selene Scinicariello | 03/02/2020



Siete in visita a Genova e state cercando il luogo perfetto per un pasto veloce che vi consenta di continuare con il vostro itinerario tra le attrazioni della città? Ecco 5 proposte gustose per un pranzo al volo!

La [cucina ligure](#) si presta tradizionalmente allo street food: cartocci di pesce fritto, "slerfe" (tranci) di focaccia, farinata da asporto e torte salate sono tutte ottime soluzioni per un pranzo veloce da consumare passeggiando. A queste si sono affiancate, negli anni, idee più moderne che vanno dal classico **hamburger di carne** al panino a base di pesce.

Tra i caruggi di Genova, noi de La Gazzetta del Gusto, abbiamo scelto **5 locali perfetti per un**

pasto "al volo", ma gustoso! Ecco i nostri consigli sullo street food di Genova.

1. Il Masetto - Hamburgeria Nazionale

In via Canneto il Lungo, a pochi passi dalla Cattedrale e nel cuore del centro storico di Genova, si trova il primo locale che vi consigliamo.

Il **Masetto - Hamburgeria Nazionale** ha aperto nel 2014 e, da quel momento, è diventato un vero e proprio must in città: la fila fuori dal locale a qualsiasi ora del giorno e della notte ne è la conferma! La **panineria** è aperta in settimana e nel weekend e l'orario di chiusura varia dalle 22 a mezzanotte, rendendolo il posto perfetto anche per un panino sul tardi.

La **scelta è vasta**: si va dai classici hamburger "all'americana" (tra cui spunta l'ottimo *cheeseburger*), a quelli con uno spirito più italiano che prevedono ingredienti come il basilico, la carne di cinghiale, il battuto di carciofi e il pecorino.

Quello che rende davvero speciale questo piccolo locale nei caruggi è l'**attenzione agli ingredienti**: la carne è rigorosamente italiana e di Razza Piemontese e, a parte per una lista permanente, molti panini seguono le stagioni!

Il Masetto

Via di Canneto Il Lungo, 111 - Genova

[Pagina Facebook](#)

2. RossoCarne Street Food

In questo piccolo locale di Via Ravecca, [di cui avevamo già parlato](#), la protagonista è Genova. I panini di **RossoCarne Street Food** sono tutti legati alla tradizione della città: il Genova, il Casaro, il Tripotto e il Cimotto sono solo alcuni dei panini autentici e genuini che vengono preparati qui ogni giorno.

La carne è rigorosamente di **muca razza Cabannina**, le mucche che pascolano nella Val d'Aveto, e il pane viene sfornato fresco quotidianamente dal vicino **Forno Patrone**.

L'attenzione ai prodotti e la ricerca di una qualità eccezionale si ritrovano nel gusto ed è proprio per questo che ogni morso si trasforma in pura soddisfazione.

RossoCarne Street Food

Via di Ravecca, 43 - Genova

[Pagina Facebook](#)

3. Panino Marino

Il concept di **Panino Marino** è sbarcato a Genova anni fa a pochi passi dall'Acquario, in Piazza Caricamento, per poi raddoppiare, nel 2018, in un nuovo locale in Via Brigata Liguria vicinissimo a Via XX Settembre, la via dello shopping genovese.

Questo è assolutamente **uno dei migliori locali di street food di Genova**: panini preparati al momento e farciti, come fa intendere il nome, con il **pesce**. Le proposte base sono sei a cui si aggiunge, ogni 15 giorni circa, un nuovo panino speciale legato a ingredienti stagionali.

Il pane viene farcito con tartare di tonno, salame di polpo, salmone e merluzzo. Il pesce è accompagnato da verdure fresche, finocchio, pomodoro e limone, ma anche con ingredienti un po'

più azzardati come la [prescinsêua](#) (un formaggio cagliato tipico genovese) e il pesto.

L'offerta di Panino Marino, però, non finisce qui: tra le proposte anche conigli di fritto misto, insalate, crudi di mare e l'*aperimarinò*, l'aperitivo a base di pesce!

Panino Marino

Piazza Caricamento, 65R e Via Brigata Liguria, 69R - Genova

[Sito Web](#)

4. Panificio da Mario

A pochi passi dalla Stazione Brignole si trova uno dei migliori forni della città: il **Panificio da Mario**. Il locale è aperto da prima della Seconda Guerra Mondiale e, dal 1969, a gestirlo è sempre stata la stessa famiglia.

Questo è il posto giusto per una sosta gustosa e tradizionale: a Genova uno dei migliori street food è proprio la celebre focaccia e Mario può vantare il marchio depositato della [vera focaccia genovese](#).

Il forno è famoso tra le persone del posto tanto quanto tra i turisti che scelgono la Stazione di Brignole per raggiungere Genova: troverete sempre un po' di coda e dovrete aspettare il vostro turno per ordinare, ma una volta dato un morso alla vostra focaccia ritroverete il buon umore e capirete perché avete fatto bene ad aspettare!

Oltre alla focaccia classica, qui potrete gustare un'ottima focaccia con le cipolle, ma anche la focaccia al formaggio, la pizza, la focaccia con il pesto e tantissimi altri prodotti dolci e salati sfornati al momento.

Panificio da Mario

Via S. Vincenzo, 61r - Genova

[Sito Web](#)

5. Antica Friggitoria Carega

Lo dicevamo all'inizio e lo confermiamo ora, in chiusura: la tradizione gastronomica di Genova si presta di natura allo street food. L'**Antica Friggitoria Carega** ne è la dimostrazione!

Sotto agli antichi portici medievali di Sottoripa, si "nasconde" questo storico locale, facilmente raggiungibile inseguendo il profumo del **pesce fritto** e adocchiando la coda che ogni giorno si forma all'ingresso intorno all'ora di pranzo.

L'**Antica Friggitoria Carega** ha uno stile un po' rétro: è attivo da prima della Seconda Guerra Mondiale ed è caratterizzato da un grande bancone, un'enorme canna fumaria a vista e le classiche piastrelle bianche.

Questo è davvero il luogo dove si può gustare la tradizione genovese. Il fritto tipico è quello di pignolini, alici, gamberi e totani, ma se volete potete aggiungere anche il baccalà. Per i più golosi qui si può gustare anche la celebre *panissa* e le ottime torte di verdura.

Antica Friggitoria Carega

Via di Sottoripa, 113 r - Genova

[Pagina Facebook](#)