

VareseNews

Tifosi, turisti a Genova: cosa vedere, dove mangiare

Pubblicato: Martedì 5 Giugno 2012



Pronti per la trasferta e magari anche con la possibilità di aggiungere una o più giornate in Liguria? Ecco per voi una mini guida dedicata a **Genova** e alle sue particolarità. Innanzi tutto come arrivare: **se non vi siete già organizzati con i pullman dei tifosi** e non avete voglia **di guidare**, potete dare un occhio alle corse dei treni sui siti di **Trenord** e **Trenitalia**.

Cosa vedere – Naturalmente il mare, se ne avete la possibilità, approfittate della trasferta e del sole per godervi qualche ora o più **sulle spiagge della riviera**. Se invece il tempo è limitato ma avete comunque voglia di visitare la città, vi consigliamo l'attrazione più conosciuta di Genova, **il suo Acquario**: 800 specie, oltre 10.000 esemplari sullo sfondo inimitabile del Golfo di Genova. Merita una tappa, no? (è aperto dalle 9.00 alle 19.30).

Per chi vuole visitare la città consigliamo i vicoli, il centro, il palazzo Ducale, la Cattedrale e gli altri edifici storici. Un'ottima guida è **il sito di Genova Turismo** con molte informazioni utili e anche la "Top 10" dei luoghi da non perdere.

In questo spot una panoramica della città:

Dove mangiare – Gli amici del sito "**L'uomo è una locusta**" ci segnalano alcuni indirizzi utili. Trattorie tipiche dei vicoli: **Da Maria** – vico Testadoro 14/r – 010-581080; l'**Antica Osteria di Vico Palla** – vico Palla – 010-2466575 (specialità pesce, menu a 25 euro). Segnalati da Slow Food invece: **La Forchetta Curiosa** – piazza Negri 5R – 010-2511289 (ravioli al pesto con crema di pinoli, baccalà con polenta di mais, branzino in vari modi... prezzi 30-32 euro + vini);

Axillo – **Salita Inferiore** – Sant'Anna 13R – 010-2465990 (centro storico, piatti tipici: aciughe fritte, minestrone alla genovese, calamari ripieni, stoccafisso. Prezzi 30-35 euro + vini)

Ostaia da u Santu – via al Santuario delle Grazie 33 – 010-6130477 (è fuori città, zona Voltri. Segnalato con la chiocciolina come miglior ristorante Slow Food. 28-30 euro + vini).

[Altri locali.](#)

Cosa mangiare – Al primo posto il re dei piatti tipici della Liguria: il pesto alla genovese. Ma che dire della focaccia all'olio? È una bella sfida tra focaccia e trenette... Consigliamo poi la cima alla genovese (una carne di vitello farcita con ripieno di verdure) e i piatti a base di pesce.

Cosa bere – Vino. **La Liguria ne vanta di buonissimi**. Ci sentiamo di consigliarvi il bianco: un ottimo **Vermentino** della riviera e, se vi piacciono i gusti particolari, il **Pigato**, un ottimo vino dal tipico sapore amarognolo.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

