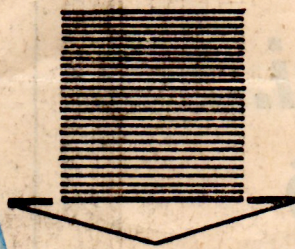


10 NOV 64

UN ANGOLINO PER I BUONGUSTAI

## 'La Santa, di vico Indoratori trattoria del cuoco del Re



Noi genovesi siamo abituati a far tanto d'occhi, quando si parla di cucine particolari, specialità d'altre regioni. A Genova, ci sono i buongustai, ma ci sono anche le cucine di buon gusto. Basta saperle trovare. Guardate, ad esempio, da « La Santa ».

« La Santa » è una vecchissima trattoria (ha più di cento anni) di vico Indoratori e, per la verità troppi genovesi non la conoscono. Da vent'anni quasi, per l'esattezza dal 1946, ne è proprietario il signor Nino Bergese, un distinto trattore, cortese, simpatico che ben si intona al signorile locale che dirige. Mangiare a « La Santa » con Bergese non è solo mangiar bene, è un rito. Il noto gastronomo Luigi Veronelli, incantato dal locale e del suo proprietario, scrive nella sua colorita prosa: « Come lo chiamerete voi, altrimenti che miracolo un uomo come Nino Bergese? Il gusto della gente si va, ogni giorno, involgarendo; e lui si affanna a preparare quasi fosse ancora per la tavola del suo Re, raffinatissimi manicaretti. La professione del cuoco si va, giorno per giorno, degradando in mestiere; e lui "celebra" ai fornelli con ieratica convinzione ».

E ha pienamente ragione, Veronelli, perchè Bergese, oltrechè distinto proprietario, è cuoco meraviglioso. Già chef presso il Conte di S. Elia, il Conte Pallavicini, il Duca d'Aosta, il cotoniere Wild, è autore di alcuni pranzi principeschi che han fatto epoca. Coetaneo di Umberto di Savoia, essendo come lui nato

nel settembre 1904 ne è amico fedele e va spesso a trovarlo fino a Cascas, forse per fargli qualche volta riassaggiare la sua prelibata cucina.

Basta dare un'occhiata al suo menù che conta ben trentatré specialità e ai vini che per ogni « voce » consiglia, per rendersi conto che Bergese merita veramente la sua fama. La quale si completa, come abbiamo accennato, con la signorilità dell'ambiente, con la figura della signora Sandra, nome che ha una certa affinità, all'orecchio, con quello del locale che Bergese ha rilevato e fa prosperare col suo genio

gastronomico che si è andato affinando e perfezionando nel tempo, da quando Bergese prestò la sua opera in vari locali fra i più nomati del mondo.

Bergese è il trattore-cuoco dei buongustai, si pranza da Bergese con bocconcini da re e non si spende molto, per le specialità che si gustano. E non sarebbe male che quei genovesi i quali cercano il « buon pranzo » andassero ogni tanto a far visita a Bergese. Sarebbe una gioia per il loro palato e un render giustizia a una cucina raffinata che troppi nostri concittadini non conoscono.