

LUCHIN L'OSTERIA CON CUCINA HA OLTRE 100 ANNI ED E' SEMPRE APPREZZATA NON SOLO A CHIAVARI (GE)

Sar  un po blasfemo, ma andare per Chiavari senza una capatina da Luchin,   come andare a Roma senza visitare Piazza San Pietro; cos  esord  un mio carissimo amico andando in giro per chiavari, un giorno di mezza estate. Chiavari per chi non lo sapesse,   una splendida cittadina posta nella magica riviera di Levante, ricca di fascino, di profumi e di sapori particolari, e noi,   attratti da questa caratteristica ci siamo imposti di trovare e scoprire un locale, un'osteria oppure, anche una bottega dove vi fosse concentrata un po di cultura ligure. Cos , Grazie a questo   mio amico, ho avuto la fortuna di conoscere non solo un locale centenario e la loro cucina di tradizione, ma anche quella di fare amicizia con un componente della quarta generazione della famiglia, ovvero, con Nicola Luchin. Grande personaggio, non solo per la massa corporea, ma anche e soprattutto, per cultura, saggezza e qualit  . Un'uomo solare, piacevole che si capisce subito che viene dall'ambiente e che porta con se una tradizione di persone che prima di lui sono stati "L'Oste" di questo locale e che nel loro DNA   scolpito il calore umano verso il cliente, la qualit  delle materie prime proposte, offrire si pietanze povere, ma ricche energeticamente e gustose, tipiche dei sapori della Liguria e di Genova in particolare. Qui   si pu  assaggiare la "Farinata" di ceci, acqua e olio cotta nel forno a legna in un grande e basso recipiente; la "Panissa Ligure", un sorta di pane/polenta anche a dadini, oppure fritta a pezzi, ecc; "Ceci in Zemino", una sorta di zuppa con verdure, funghi, ceci, pane: meravigliosa; "Minestrone di Verdure alla Genovese", con il farro della Garfagnana; "Totani ripieni con tagliatelle fini"; "Tegame di sardine al forno"; "Torta di carciofi"; "Ripieni misti di verdure"; "Tomascelle", ritagli di carni di vitello cotti nel sugo di manzo e verdure, ad involtino, oppure, a quadretti con stecchino; "Cima alla genovese", a fette; "Traofie al pesto"; "Ravioloni alla Genovese fatti in casa"; "Baccal  alla ligure" al forno; "Fritto misto del golfo"; "Muscoli ripieni" e altro ancora, da assaggiare   personalmente. Il locale, nasce nel 1907 ed ha subito nel tempo diverse modificazioni, ma, nell'essenza originale   rimasta intatta. Infatti, oggi, il locale si presenta ben arredato con stile tipicamente di Osteria, ovvero, tavoli di legno affiancati l'un l'altro, tovaglette di carta, bicchiere comune per l'acqua e calice professionale per i vini, cucina e forno a vista, esposizione dei piatti con le pietanze del giorno (che di volta in volta escono dal forno a legna e dalle attrezzature di cucina), vini liguri della riviera di Levante, servizio a tavola ben curato, proposte culinarie del territorio capaci di soddisfare sia il turista di passaggio o il cliente affezionato, come i frequentatori del vicino mercato e i cittadini dell'entroterra. Nell'era moderna "Luchin" resta un'Osteria tipica con al suo fianco la "Bottega" dove si pu  acquistare al dettaglio le prelibatezze del luogo e portarsi ci  che si vuole a casa o dagli amici. Si possono scegliere vini anche di altre regioni nonch  Champagne di piccole Mason e tutto con grande attenzione al prezzo e alla qualit  , nonch  al portafoglio della gente. Ad oltre un anno di distanza, la nostra giuria ha deciso di conferire al locale e alle persone della famiglia Luchin, la Gran Menzione di "qualit  ITALIANA", premiata dal Touring del Gusto 4a Edizione 2011-2012.     E' un locale da non perdere!-----

---per info: OSTERIA CON CUCINA   LUCHIN S.n.c.

Via Bighetti 51

16043 - Chiavari (GE)

tel: 0185 301063

e-mail: info@luchin.it

sito: www.luchin.it

Web: www.trovavetrine.it/ristorante-luchin