

## ZEFFIRINO: LA CUCINA DEI PAPI E DEL TALENTO ITALIANO NEL MONDO

La scoperta di questo Locale Ã avvenuta per puro caso, grazie ad un invito ricevuto da un amico ristoratore di GenovaÃ che ci ha permesso diÃ conoscere da vicino le specialitÃ di questa cucina, gestita da circa 70 anni da un'unica famiglia. CosÃ una mattina, di buona lena, insieme ad un viticoltore piacentino (Montesissa), ci siamo recati a Genova e, imboccata via XX Settembre, arriviamo al piÃ storico Ristorante della capitale ligure, ovvero, âZeffirinoâ, gestita dalla stessa famiglia dal 1939 e dal suo fondatore, Luciano Zeffirino Belloni. Da famiglia di agricoltori Emiliani e precisamente della provincia di Modena nonchÃ ristoratori per anni in un locale sulla via Emilia, si trasferiscono a Genova iniziando qui la loro nuova avventura con la cucina ligure. Autodidatta, ma avvolto da una grande passione per la cucina italiana, in pochi anni balza alla cronaca enogastronomica nazionale e Internazionale, per il suo pesto alla genovese, annoverando tra i suoi clienti personaggi come Jean Gabin, Burt Lancaster, Liza Minelli, Aznavour, Roge Moore, Frank Sinatra,Ã Luciano Pavarotti, Gorbaciov, Gina Lollobrigida,Ã e altri. Il locale, inoltre, diventa il riferimento per particolari eventi presso la Santa Sede della CittÃ del Vaticano, acquisendo dal comune pensare popolare il titolo diÃ âRistorante del Papaâ, servendo dapprima Papa Luciani, poi Papa Giovanni XXIII, Papa Giovanni Paolo (Karol JÃzef Wojtyla), Papa Benedetto XVI (Joseph Aloisius Ratzinger) e ultimo, Papa Francesco (Jorge Mario Bergoglio). Raccoglitori di fotografie testimoniano lâamicizia tra Luciano Zeffirino e la Santa Sede e sono messi a disposizione alla visione di ogni cliente, cosÃ lettere, attestati che riconoscono il talento di questo personaggio. Una particolaritÃ di questo locale Ã il suo orario di lavoro: aperto 7gg su 7gg e in continuazione, dalle ore 12,00 alle ore 24,00. Si puÃ pranzare a qualsiasi ora e fino a notte fonda. Arrivati al locale, Luciano Zeffirino, ci accoglie con calore e informalitÃ disarmante e, fattoci accomodare a tavola, ci fa assaggiare il meglio di questa cucina, ovvero, il tripudio enogastronomico della cucina ligure. Si propongono tre tipi di menÃ: uno Accoglienza da 40 Eu (bevande escluse), uno Degustazione da 60 Eu e la Gran carta composto da 8 portate: â100,00: 6 portate: â80,00; 4 portate: â60,00. Luciano Zeffirino fa arrivare sulla nostra tavola dei "mandilli (pasta fresca larga) al pesto", poi, dei paffutelli (ravioli) alla Frank Sinatra, pansotti alla ligure, a seguire, gamberoni in tempura, zuppetta alla ligure, .....e altro. Inoltre, la cucina di Luciano Zeffirino, si estende su una serie di piatti, tutti preparati freschi e al momento, che spaziano dall'entroterra ligure alla cucina di pesce fresco di mare, della cultura genovese. La gestione Ã strettamente familiare con una brigata di cucina altamente professionale, capace di gestire anche i grandi numeri senza defezioni. In sala il servizio Ã impeccabile con la partecipazione a sorpresa di Luciano Zeffirino con la preparazione del piatto, servito direttamente a tavola. Ottima la scelta dei vini cosÃ del prezzo secondo le disponibilitÃ delle persone. Un locale dove vale la pena un viaggio per degustare una cucina affascinante di sapori e piacevolezza. Zeffirino Ã presente con un suo locale in varie regioni del Mondo e a novembreÃ Ã statoÃ ospite d'Onore a "il BontÃ " di Cremona, Ã per la premiazioneÃ al Talento Enogastronomico Italiano nel Mondo.-----per ulteriori informazioni: Ristorante Zeffirino

Via XX Settembre 20

Genova

Quartiere: Centro

+3910591990

web: <http://www.zeffirino.com>

e-mail: [info@zeffirino.com](mailto:info@zeffirino.com)-----E' consigliata laÃ Prenotazione:Ã

Telefono: +3910591990

Atmosfera: Ã affascinante, ricercato, animato, caloroso, ristorante per famiglie

Cucina: Ã italiana, ingredienti freschi

Arredo: Ã tradizionale chic, elegante

Clientela: Ã coppie, comitive, famiglie,Ã turisti nazionali eÃ internazionali

Recensioni: Ã [type.co.uk](http://type.co.uk), [tripadvisor.com](http://tripadvisor.com), [accademiaitalianacucina.it](http://accademiaitalianacucina.it), [espresso.repubblica.it](http://espresso.repubblica.it), [google.com](http://google.com), [degustagiovane.it](http://degustagiovane.it)

Proprietario: Ã Luciano Belloni - Zeffirino

Chef:Ã Ã Luciano Belloni - Zeffirino

Aperto:Ã da lunedÃ a domenica: dalle ore 12:00 - alle ore 24:00

Sala:Ã 120 posti, adatto a incontri di lavoro, anche a pranzo

Trasporto:

metropolitana: Ã fermata: S. Agostino

Menu fisso:Ã

8 portate: â100,00

6 portate: â80,00

4 portate: â60,00