

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

La scoperta di questo Locale " avvenuta per puro caso, grazie ad un invito ricevuto da un amico ristoratore di Genova che ci ha permesso di conoscere da vicino le specialità di questa cucina, gestita da circa 70 anni da un'unica famiglia. Cos' una mattina, di buona lena, insieme ad un viticoltore piacentino (Montesissa), ci siamo recati a Genova e, imboccata via XX Settembre, arriviamo al pi<sup>1</sup> storico Ristorante della capitale ligure, ovvero, "Zeffirino", gestita dalla stessa famiglia dal 1939 e dal suo fondatore, Luciano Zeffirino Belloni. Da famiglia di agricoltori Emiliani e precisamente della provincia di Modena nonch" 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, Luciano Pavarotti, Gorbaciov, Gina Lollobrigida, e altri. Il locale, inoltre, diventa il riferimento per particolari eventi presso la Santa Sede della Citt del Vaticano, acquisendo dal comune pensare popolare il titolo di "Ristorante del Papa", servendo dapprima Papa Luciani, poi Papa Giovanni XXIII, Papa Giovanni Paolo (Karol J<sup>3</sup>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, cos' lettere, attestati che riconoscono il talento di questo personaggio. Una particolarit di questo locale " il suo orario di lavoro: aperto 7gg su 7gg e in continuazione, dalle ore 12,00 alle ore 24,00. Si pu<sup>2</sup> pranzare a qualsiasi ora e fino a notte fonda. Arrivati al locale, Luciano Zeffirino, ci accoglie con calore e informalit 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 men<sup>1</sup>: 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 " strettamente familiare con una brigata di cucina altamente professionale, capace di gestire anche i grandi numeri senza defezioni. In sala il servizio " impeccabile con la partecipazione a sorpresa di Luciano Zeffirino con la preparazione del piatto, servito direttamente a tavola. Ottima la scelta dei vini cos' del prezzo secondo le disponibilit delle persone. Un locale dove vale la pena un viaggio per degustare una cucina affascinante di sapori e piacevolezza. Zaffirino " presente con un suo locale in varie regioni del Mondo e a novembre " stato ospite d'Onore a "il Bont " di Cremona, " per la premiazione 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 la Prenotazione:Â

Telefono: +3910591990

Atmosfera: " affascinante, ricercato, animato, caloroso, ristorante per famiglie

Cucina: " italiana, ingredienti freschi

Arredo: " tradizionale chic, elegante

Clientela: " coppie, comitive, famiglie, " turisti nazionali eÂ internazionali

Recensioni: " qype.co.uk, tripadvisor.com, accademaitalianacucina.it, espresso.repubblica.it, google.com, degustagiovane.it

Proprietario: " Luiciano Belloni - Zeffirino

Chef:Â " Luciano Belloni - Zeffirino

Aperto:Â da luned" a domenica: dalle ore 12:00 - alle ore 24:00

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

Trasporto:

metropolitana: " fermata: S. Agostino

Menu fisso:Â

8 portate: â,-100,00

6 portate: â,-80,00

4 portate: â,-60,00