

Le sciamadde: la cucina tradizionale genovese si mangia qui

scritto da Marco Benvenuto | 05/02/2021



Con l'immane forno a legna, sono il regno di torte salate, farinata, panissa, frittelle e altre specialità tipiche dello street food. Ecco 11 sciamadde genovesi da provare in centro storico, vicino al mare e in periferia

Le **sciamadde genovesi** sono gli scrigni che custodiscono un pezzo della **cucina tradizionale della città**. Quella dei sapori forti: delle torte salate, della **farinata**, della **panissa** e dei **friscioeu** (frittelle salate) in tutte le loro declinazioni. È la Genova dei saperi e dei sapori: pronti a raccontarsi ogni volta che si varca la soglia di questi affascinanti locali.

Non chiamatele friggitorie

Non chiamatele friggitorie, male che vada avreste ragione solo in parte. Sono questo ma anche di più e non solo. “**Sciamadda**” deriva dall’antico termine “fiammata”, quella che avvolge di poesia e calore i piatti che raccontano il capologo ligure anche a chi ci capita per la prima volta. È l’**antico mestiere del tortaio**, quello che declina sapori al contatto con il fuoco.

Sciamadde genovesi nel centro storico

Le **sciamadde sono i luoghi dove si degusta il menù tradizionale dello [street food genovese](#)** e rimandano al centro storico della città, un tempo l’angiporto della Superba ma ne restano anche in altre parti di Genova.

Antica Friggitoria Carega - Genova

Situato sotto i portici di Sottoripa, incastonato tra i Palazzi della Ripa, proprio di fronte all’[Acquario di Genova](#). Carega esiste dal 1942 con le sue mattonelle bianche e i sapori forti; ci andava anche Frabrizio De Andrè ritratto in una celebre foto con il figlio Cristiano. Trovate tutto il **menù della tradizione genovese**. Pochi posti a sedere: si va via con un cartoccio da consumare on the road passeggiando tra i vicoli retrostanti.

Antica Friggitoria Carega

Via di Sottoripa 113 r - Genova | [Facebook](#)

Le delizie dell’amico - Genova

Una sciamadda giovane come il suo gestore, **Manuel Cabras**, poco più che trentenne, ha già scavallato il decennio di gestione. Il locale è inserito in un suggestivo budello del centro storico genovese a pochi metri dal palazzo Ducale e dalla Cattedrale di San Lorenzo. Ogni giorno, **torte salate** ([Pasqualina](#), di bietole, di cipolle, di riso e non solo) ma anche la farinata e le frittelle. La **torta di bietole** è realizzata, come da tradizione, con le verdure a crudo e una generosa porzione di prescinseua, la cagliata genovese. Sufficienti posti a sedere alla barra.

Le Delizie dell’amico

Via Canneto il Lungo 31 r - Genova | [Facebook](#)

Antica sciamadda San Giorgio - Genova

Antichissima sciamadda genovese, si trova a ridosso del bellissimo **Palazzo San Giorgio**, nella zona Caricamento - Acquario. Mantiene il suo fascino con il banco di presentazione e le belle piastrelle bianche. A vista, il forno a legna a bocca bassa. Quando è in azione a piena fiamma ci cuociono la farinata, poi con il calore si infornano le torte salate. Consiglio? La farinata poco unta e croccante.

Antica Sciamadda San Giorgio

Via San Giorgio 14 r - Genova

Trattoria Sciamadda - Genova

Situata in posizione un po' decentrata rispetto al cuore della città Vecchia, è forse la sciamadda più antica tra quelle ancora esistenti. Si trova nella **zona di Ravecca**, a pochi metri dalla **casa di Cristoforo Colombo**. Oggi quell'area è contesa tra storia e nuovi insediamenti urbani ma, fino al secolo scorso, era parte di un contesto antichissimo che comprendeva la via Madre di Dio, rasa al suolo per far posto ad un quartiere direzionale. La Trattoria Sciamadda è un locale piccolo che consente solo l'asporto di molte delizie tradizionali. **Panissette e farinata** sono alcune delle peculiarità di questo luogo dove il tempo si è fermato.

Trattoria Sciamadda

Via Ravecca 19 r - Genova

Sa Pesta - Genova

Il sale pestato, quello che poi andrà sulla focaccia, la mitica "fugassa" genovese. Un locale conosciuto e frequentatissimo che offre ampia possibilità di consumare all'interno, in un'atmosfera cordiale e piacevolmente genovese. Una **sciamadda in piena regola** dove torte salate, farinata e il resto trovano fortunata espressione. Strappo alla regola: provate il minestrone, non ve ne pentirete, e i secondi dove fa sempre capolino la genovesissima **prescinseua**. Il sorriso e il garbo della signora Antonella sono il miglior saluto e il commiato che fa ritornare.

Sa Pesta

Via Dei Giustiniani 16 r - Genova | [Sito web](#)

Sciamadde a Genova, vicine al centro storico

Farinata dei teatri - Genova

Trae il nome dal fatto di trovarsi in pieno centro genovese, in prossimità dei Teatri del capoluogo. Tappa obbligata per chi poi si reca a uno spettacolo, Farinata dei teatri è un locale molto rustico e contenuto con pochi tavoli a disposizione. [Farinata e panissa](#) sono autentici fiori all'occhiello. Sciamadda posizionata in un contesto più centrale rispetto a quello dei caruggi, rispecchia questa caratteristica anche nei prezzi.

Farinata dei Teatri

Piazza Marsala 5 r - Genova | [Facebook](#)

Ostaja San Vincenzo - Genova

Ostaja San Vincenzo si trova al termine di una lunga ed elegante via pedonalizzata alla fine della quale si apre la **stazione ferroviaria di Genova Brignole**. Locale assolutamente rustico e molto antico, tanto che i genovesi non più di primo pelo lo conoscono come "**Ex Guglie**" dal nome dello storico proprietario. Locale con due sale ed un bellissimo banda esposizione, è gestito interamente da un'unica famiglia. Offre tavoli in una sala, mentre l'altra posta all'ingresso è dedicata ai tavoli condivisi, che sono nella tradizione delle trattorie storiche genovesi. Vi basterà un'occhiata al banco

per poter scegliere. Il vino sfuso è nei classici contenitori in vetro dal quarto al litro.

Ostaja San Vincenzo

Via San Vincenzo 64 r - Genova | [Facebook](#)

Da Domenico - Genova

Il locale è storico, anche un po' piccolo ma disposto su due piani. Si trova a **poca distanza dalla stazione ferroviaria di Brignole** e dalla fermata della metro. Più che una sciamadda è un ristorante dove la tradizione viene portata avanti anche grazie al forno a legna. Consigliamo, senza ombra di dubbio, la farinata ma da sottolineare anche la torta di riso.

Da Domenico

Piazza Giusti 56 r - Genova

Sciamadde sul mare di Genova

Il Genovese al mare - Genova

È la new entry tra le sciamadde genovesi. Promette bene anche se è stata frenata in parte dal lockdown palesatosi proprio in occasione dell'apertura che era prossima. Ora funziona nelle modalità consentite dai tempi e la qualità è garantita dalla **famiglia Panizza**. I fratelli Roberto, ambasciatore del pesto nel mondo, e Sergio con il socio Dario Fichera, erano già impegnati nel campo della tradizione gastronomica con il loro **Ristorante Il Genovese** nel centro di Genova. La sciamadda dei Panizza si apre proprio sulla **spiaggetta di Boccadasse**, uno dei luoghi più incantevoli che ci siano all'ombra della Lanterna. Cartocci di fritto e tutto lo scibile della tradizione culinaria di tradizione in un locale chiaramente da asporto, ma assaporare una Pasqualina in riva al mare non ha prezzo.

Il Genovese al Mare

Piazza Nettuno, 1 r - Genova

Ristorate Vexima - Genova Voltri

Siamo a Voltri, all'estremo ponente genovese. Questo locale storico viene considerato un tempio laico della farinata. In epoche normali è molto difficile da prenotare in quanto parecchio conosciuto e frequentato a Genova. La farinata viene proposta nelle sue più svariate declinazioni; da provare sicuramente con i gamberetti. Se poi dovete smaltire la mangiata, potete sempre raggiungere la litoranea Aurelia e bearvi di una passeggiata spettacolare con una vista mare incantevole.

Ristorante Vexima

Via Cerusa 1r.- Genova | [Sito web](#)

Da Franz & Co - Genova

Per l'ultima delle sciamadde genovesi di cui vi parliamo, siamo quasi alla fine di Genova e lontanissimi dal centro storico, nella Valbisagno. Il locale si è ritagliato una sua nomea molto

particolare e positiva per quanto riguarda la farinata, proposta sia nella versione classica che con alcune variazioni sul tema. Il nostro consiglio? Con la cipolla.

Da Franz & Co

Via Struppa 81/83 r | [Facebook](#)