

# **Trippa accomodata alla genovese, il piatto più amato dai camalli**

scritto da Selene Scinicariello | 27/03/2019



**Una pietanza che negli anni si è trasformata, ma che non ha mai smesso di far parte della tradizione gastronomica di Genova. Ecco la ricetta per prepararla.**

La **trippa accomodata alla genovese** è un piatto antico che fa parte della tradizione gastronomica della città.

Pare che il suo antenato fosse la **Sbira**, una **minestra di brodo di trippa** a cui venivano aggiunte a volte anche patate, pane e un po' di formaggio grattato. L'origine del nome di questo piatto è incerta.

C'è chi afferma che si chiamasse così perché la consumavano coloro che uscivano dall'oratorio di Sant'Antonio, detto anche "dei Birri", e che di mestiere avrebbero fatto, appunto, gli sbirri (le guardie carcerarie). Per altri, invece, il **nome della sbira** deriverebbe dal fatto che essa costituisse l'ultimo pasto dei condannati a morte e che gli fosse consegnato, per forza di cose, dalle guardie del carcere in cui si trovavano.

Per anni il **brodo di trippa** è stato l'alimento principale dei **camalli del porto** che lo consumavano nelle trattorie e nelle bettole dei caruggi prima di iniziare a lavorare. La "coppetta" era il nome dato alla porzione di minestra che si mangiava seduti uno vicino all'altro alle prime luci dell'alba.

## **Trippa accomodata alla genovese, l'evoluzione del brodo di trippa**

Oggi sono in pochi a consumare il brodo di trippa e si preferisce l'alternativa più "moderna" della **trippa accomodata alla genovese**.

Questo piatto si prepara specialmente in casa ma in qualche trattoria del centro storico, i cuochi la inseriscono ancora nel menù.

In realtà, anche i trippai non sono più così numerosi e per trovare un buon prodotto, bisogna sapere dove andare. Uno degli indirizzi migliori è di certo l'[Antica Tripperia di Vico Casana](#), uno dei locali riconosciuti anche dal marchio **Botteghe Storiche di Genova**.