

ALBUM

CULTURA, SPETTACOLI, MODE E PERSONAGGI

IMPERIA/SANREMO

IL SECOLO XIX

36 • 25 aprile 2006, Martedì

Imperia si specchia nello storico Caffè Piccardo



La vecchia liquoreria

Un locale da sempre premiato per la qualità nel segno della tradizione

Imperia. Qualità, innovazione e tradizione. Sono questi i principi ispiratori, le caratteristiche che hanno fatto la fortuna di un Caffè che da più di cento anni caratterizza la vita di Imperia. La pasticceria Piccardo fin dalla sua nascita ha saputo mantenere ben radicate le sue origini, le sue peculiarità trovando sempre il modo di rilanciarsi e di rinnovarsi. Fu Giacomo nei primi anni del Novecento ad intuire la possibilità di inventare uno stile in una città molto particolare, un centro industriale in una Riviera turistica. Un locale che non era solo caffè e pasticceria ma anche un vero e proprio ufficio per i signori della città e, al piano superiore, ospitava persino un piccolo Casino.

Ironia della sorte, la fortuna del locale nasce da un grande crack finanziario. «La banca di fiducia chiuse improvvisamente - raccontano le attuali proprietarie, Maria Teresa e Carla Piccardo - e i risparmi si volatilizzarono. Così Giacomo, che aveva lasciato la moglie a gestire il caffè e la pasticceria, torna a casa e riprende in mano l'azienda, che verrà accorpata nei famosi locali d'angolo».

Gli stessi locali, lussuosi e all'avanguardia, ereditati prima da Ambrogio, con la signora Franca, e poi dalle figlie Maria Teresa e Carla.

Maria Teresa e Carla, laureate in materie scientifiche, non se la sono sentita di abbandonare gli storici locali della famiglia. E hanno conservato lo stesso stile, immutato nel corso degli anni. Fino ad arrivare al contrastato e burrascoso trasloco del 2002, quando chiuse il locale sull'angolo della piazza: «Riaprire il nuovo Piccardo è stato un grande sacrificio - raccontano le sorelle Piccardo - una vera e propria odissea. È frutto del nostro orgoglio, risultato del rispetto che nutriamo nei confronti dei nostri genitori, della tradizione».

La nuova struttura, che ha accorpato il Piccardilly, è oggi anche ristorante, wine-bar con una cantina fornitissima oltre ad essere rimasta, naturalmente, caffetteria e pasticceria. Più di 150 metri quadrati di locale e un laboratorio avveniristico, al primo piano, dove si producono specialità a livello imprenditoriale: «La tradizione di Piccardo è rimasta la stessa - racconta anche Franco Alessandrini che dal 1958 è un punto di riferimento nel locale - la filosofia del locale si basa sulla ricerca della qualità, oggi come allora».

Il gelato alla crema, i pinguini, le cassate, i cannoli, le pinolate, le fragranti brioches e le inimitabili focaccine, il panettone genovese e la soffice colomba aromatizzata con una vaniglia molto speciale: cambiano i gusti ma non la certezza di ritrovare materie prime di qualità e le ricette di un tempo. E la qualità, è inutile dirlo, premia. Il Caffè Piccardo è entrato con stile nel novero dei «Locali Storici d'Italia», l'associazione che raccoglie poco più di centocinquanta caffè, alberghi e ristoranti del calibro del Caffè Greco di Roma, o del Caffè Florian di Venezia, della confetteria Pietro Romagnolo di Genova e del Bar Mangini, del Caffè Gambirinus di Napoli, ed è segnalato sulla prestigiosa guida del Gambero Rosso.

M. A.



L'insegna dell'antico Splendid, antesignano del Caffè Piccardo. Il locale sorgeva sotto i portici di piazza Dante nella bottega oggi occupata dal barbiere



Il celebre angolo di Piccardo con lo stemma di famiglia



Carla e Maria Teresa Piccardo nell'attuale Caffè-Pasticceria

Imperia. Ai tavolini di Piccardo si sedeva Luciano Berio, che amava la granita al caffè con panna. La pasticceria in stile umbertino era la preferita di Sandro Pertini, che conosceva personalmente la famiglia.

Si racconta anche che Fausto Coppi avesse fermato la sua bici proprio all'angolo di piazza Dante, durante una Milano-Sanremo, per entrare a bersi un buon caffè, riprendere la bicicletta e forte del vantaggio riuscire ancora a tagliare vittorioso il traguardo. E ancora grandi attori, cantanti lirici conoscevano lo storico locale. Italo Calvino da Sanremo veniva apposta per assaggiare gelati e paste. Il maestro «onegliese» Benito Mussolini si fermava volentieri nel caffè così come si racconta di un aperitivo complicato tra Liz Taylor e Richard Burton, in attesa di andare a cenare in un altro locale storico di Imperia, il ristorante Cacciatori. Insomma dal 1905 il caffè Piccardo rappresenta per Oneglia un vero e proprio riferimento, un locale che si differenzia per lo stile, l'impostazione,

il profondo legame con la città. E gli aneddoti non si contano in un secolo di vita che ha visto passare davanti al bancone delle paste e dei gelati intere generazioni, famiglie che hanno scritto le pagine più significative della storia di una città caratterizzata da veri e propri imperi economici e industriali.

Era da pochi anni iniziato il novecento, tra grandi aspettative e nuove opportunità, quando Giacomo Piccardo decise di trasferirsi da Voltri in cerca di fortuna e volle aprire ad Oneglia un locale innovativo, in stile genovese. Giacomo era un uomo d'affari, personaggio stravagante, gestiva alcune case da gioco in Libia, era un uomo dalle grandi idee, amante del rischio. In-

Da Liz Taylor a Luciano Berio e la mitica fermata di Coppi

sieme al Caffè nasce anche la Premiata Pasticceria Genovese, gestita dalla sorella di Giacomo, Teresa. Nel 1929 i due locali vengono accorpato in un'unica lussuosa struttura, in stile umbertino, sull'angolo di piazza Dante. E in questo locale elegante i signori della città si incontrano e tra questi tavolini si concretizzano più affari, più patti e alleanze che negli uffici delle varie ditte. Dopo la guerra, la gestione passa nelle mani del figlio di Giacomo, Ambrogio, che eredita un locale con già quasi mezzo secolo di storia alle spalle, in cui gli imperiosi bevono caffè, assaggiano le deliziose specialità di una pasticceria che ha sempre ricercato il massimo della qualità, vivendo i piccoli e grandi eventi del periodo:

dalle prime puntate di Lascia o Raddoppia alle imprese calcistiche della squadra locale. E' la vita tranquilla di Imperia, città capitale dell'olio, elegantemente al di sopra del boom turistico che ha investito la Riviera. Ma i turisti arrivano anche qui e in poco tempo la fama di Piccardo cresce. Si parla del favoloso gelato alla crema, della deliziosa pasticceria, di un locale arredato in stile umbertino che conserva intatto il fascino degli anni Venti.

Negli anni Settanta la scomparsa di Ambrogio obbliga le figlie Carla e Maria Teresa a compiere una scelta, affiancando la signora Franca per molti anni anima della storica pasticceria, lavoratrice infaticabile. Il locale diventa più grande.

Il lavoro non manca e, tra i vari clienti figurano, come visto, Italo Calvino, Luciano Berio, Armando Testa. Nel 1987 nasce il ristorante espresso Piccardilly Circus, a due passi dalla storica Pasticceria. Prende il posto della sala da tè e della sala da gioco.

Gli anni passano ma il caffè Piccardo rimane sostanzialmente lo stesso fino al 2002, data dell'ultimo trasloco. La pasticceria Piccardo e il ristorante Piccardilly vengono riuniti nel nuovo caffè che coniuga la modernità dei laboratori alla tradizione, allo storico arredamento, all'atmosfera retrò, austera ed elegante che lo ha sempre contraddistinto.

Le segnalazioni e gli elogi delle guide non si contano, come i premi ricevuti e le visite da tutto il mondo. Sotto le scritte dorate che recitano Pasticceria, Confeetteria, Liquoreria, Gelateria Piccardo ogni giorno si costruiscono nuovi aneddoti, si rinnovano riti e si consolidano tradizioni. E la storia continua.

Milena Arnaldi

Happy hour a braccetto con la salsa

Il Martedì? Si balla latino. A concludere questo primo ponte primaverile così intenso di appuntamenti può essere una serata all'insegna di salsa e merengue come nella migliore tradizione dell'Enigma di Arma di Taggia da mesi fedele alla sua programmazione curata da Mas Latina.

Le scalette di Bisochito sono la colonna sonora dell'appuntamento sempre impedibile per tutti gli appassionati (quanto mai numerosi) dei ritmi calienti del centro-america. La regia di Federico contribuirà a creare la giusta atmosfera per lanciarsi nelle danze.

Pochi chilometri a monte ed ecco concludersi nel migliore dei modi la fitta programmazione di questi giorni al Bar 900 di Taggia "cittadella" della musica dal vivo nell'immediato entroterra: dalle 18.30 l'aperitivo (sempre corroborato da un buffet in grande stile) avrà la colonna sonora dei successi



Un altro martedì all'insegna dei balli caraibici

di Vasco Rossi proposti dal gruppo clone numero uno della Liguria (e non solo), la Combriccola del Blasco. Un tuffo nella storia del rock più amato di Italia percorrendone le ormai numerosissime stagioni da Vado al massimo e Alba Chiara fino a Buoni e cattivi.

Questa domenica anche nume-

rose altre possibilità di aperitivo: pensiamo al Morgana Victory Vino Panino, Fermento a Sanremo. Sul porto la Bacicadda, che ha da poco inaugurato una nuova gestione, propone panini sfiziosi da gustare insieme a tante buone birre, mentre la Bitta 2 assicura paste, pizze e rostelle fino a notte

fonda. A Diano Marina i nottambuli si ritrovano al soft music bar Los Hermanos per assaggiare i tanti cocktail preparati dai fratelli De Marchi. I campioni di freccette si sfidano al pub Excalibur di via Cairola, locale che propone pure una vasta scelta di birre irlandesi. A San Bartolomeo porte aperte alla birreria La Pinta e all'american bar Valerie Club, mentre a Andora, sotto i portici di via Roma, il pub Mata Mue è teatro di un nuovo evento MusicFood, dedicato al pubblico più adulto che ama uscire anche durante la settimana, senza però fare troppo tardi.

Ecco quindi che già dalle 20,30 sarà possibile mangiare, bere e chiacchierare approfittando del ricco buffet di piatti caldi e freddi, dolci e salati, con l'animazione delle Monelle e l'happy sound del dj Cristiano8records. Musica dal vivo nel budello di Alassio all'Osteria della Mezzaluna.

Estemporanea Bussana al mare

Sanremo. Prenderà il via martedì 2 maggio a Bussana il primo concorso di pittura estemporanea a tema 'Gli angoli suggestivi di Bussana Mare'. La quota di iscrizione è fissata in 10 euro e il ricavato sarà devoluto in beneficenza alla parrocchia del paese. La scadenza di presentazione delle opere è fissata per il giorno 20 maggio alle ore 17 e le stesse possono essere consegnate a partire dal 2 maggio direttamente presso il Circolo Ricreativo di Bussana, Piazza Chiappe. Questi i premi ai primi 3 classificati, nell'ordine: 1° classificato 500 euro; 2° classificato 300; 3° classificato 200.

Le opere vincitrici diventano proprietà dell'organizzazione che le esporrà all'interno dei locali pubblici sede della Circoscrizione. Domenica 21 Maggio dunque a partire dal mattino il pubblico potrà ammirare le opere in Piazza Chiappe e nel pomeriggio ci sarà la valutazione dei lavori e a seguire, nel tardo pomeriggio, premiazione con aperitivo.

L'evento è stato possibile grazie all'interessamento della Circoscrizione di Bussana rappresentata dal delegato alle manifestazioni Mauro Ozenda, ad un contributo dell'assessorato alla Cultura del comune ed alla collaborazione della Pro Loco Bussanese e ad alcuni sponsor locali. Il concorso è aperto ad artisti di qualsiasi nazionalità, tendenza e tecnica.

c. p.