Don'Cola, Costa Group firma il restyling del locale genovese

doncola-9-7f8d8fc6

Don'Cola (2)Don'Cola - spazio che nasce dall'intraprendenza di due fratelli, Vincenzo e Fortunato Di Marco con l'ambiziosa idea di selezionare e offrire le migliori produzioni siciliane, mantenendo uno stretto rapporto con i produttori locali e passando attraverso il consumo e la degustazione dell'eccellenza - ha recentemente deciso di rinnovare il negozio genovese aperto nel 2008, con un restyling affidato a Costa Group. Un restyling pensato per accogliere con la freschezza dei colori e con la piacevolezza dell'atmosfera tradizionale sicula, che rivive nelle trame barocche a parete, rinfrescate dal giallo sgargiante della vernice ad acqua o nei fregi del bancone, la cui austerità si lascia sdrammatizzare dalle righe a pavimento.

Il posto d'onore è naturalmente riservato ai prodotti, declinati in tutte le varianti possibili. Dalle conserve che affollano la parete dietro il banco di vendita, ai vini esposti nelle cassette appese, ai frutti di Martorana, che da soli meritano una menzione speciale e un posto d'onore in vetrina: vere sculture del gusto tradizionale. Dalla colazione in avanti, per tutta la giornata, va in scena un avvicendamento di colori e sapori che raccontano la storia di un'autentica cucina siciliana. Nella centralissima via Cesarea, è ormai usuale lo spettacolo di avventori in attesa di aggiudicarsi un cornetto fragrante, farcito sul momento. Tra le Don'Cola (7)opzioni, anche la crema al pistacchio di Bronte o quella alla mandorla; golosa la variante del cannolo siciliano, riempito in diretta con ricotta fresca o la cassata, nella declinazione palermitana o catanese, per i palati gourmet. Il lungo bancone lascia che i prodotti in vetrina siano i veri protagonisti: cornetti, cassate, pasta di mandorle, cannoli. Anche se non manca la focaccia (siamo pur sempre a Genova) sempre fresca e per tutti i gusti.

La seconda interpretazione del locale avviene all'ora di pranzo, che cambia scenario con i tavolini che raddoppiano e il banco in fondo che si riempie di pietanze cucinate la mattina, tra cui gli arancini di riso. Ci sono le ore pomeridiane della pausa caffè, dello sfizio dolce per merenda ed ecco che un altro cambio di scena porta verso l'aperitivo, con degustazione di selezioni di prodotti regionali, di salumi e

formaggi, olive speciali, cucunci, vellutate piccanti, conserve e sott'olio, confetture, selezioni di presidi Slow Food, accompagnati da pregiate etichette dell'isola e cocktail internazionali, preparati e serviti con un tocco originale. Degna di nota la cartolina che si accompagna a ogni selezione di degustazione servita, che localizza in una Sicilia stilizzata, le provenienze geografiche di tutti i prodotti proposti.

Ma l'intraprendenza dei fratelli Di Marco non finisce qui, e raddoppia con il lancio Don'Cola (12)di un nuovo progetto in via Palmaria, a pochi passi da via Cesarea, vicino al famoso Mercato Orientale. Un concept innovativo, applicato al locale più tradizionale della vecchia Genova gastronomica: la friggitoria. To>>>Go - P-assaggi di Gusto è il nuovo locale (realizzato sempre da Costa Group, studiato dalla società elvetica PHI-IHP SAGL), che indica la vocazione di cibo da strada tipico, rivisitato però in chiave di eccellenza del gusto e di sostenibilità sia dal punto di vista dell'attenzione agli aspetti nutrizionali (i prodotti sono preparati con varianti di "fritto-non-fritto", senza glutine, senza lattosio, vegetariani e vegani), sia da quello dell'attenzione alla selezione dei prodotti, alla loro preparazione e all'impatto ambientale e sociale, con un approccio al cibo in chiave dinamica e propositiva per muoversi a piedi, di corsa, in bicicletta.

Gli indirizzi

- Don' Cola, via Cesarea 33R – Tel. 010 5955648- e-mail: info@doncola.com - web: www.doncola.com
- To>>>Go - P-assaggi di Gusto, via Palmaria 31R - T 010 5537021 - e-mail: to.go.streetfood@gmail.com