Le trattorie storiche liguri si raccontano da Velier in Banchi

75a73c05-6728-4501-a9be-b9c94881309e

Un po’ bistrot, un po’ cocktail e sipping bar, salotto intimo ma anche palcoscenico per le eccellenze cittadine e nazionali. Velier in Banchi, lo spazio aperto la scorsa estate nel centro storico di Genova, non è solo un locale dove brillano le migliori etichette delle selezioni Velier, ma uno spazio polifunzionale aperto a contaminazioni che vengono da mondi paralleli a quello del beverage. Proprio qui Velier inaugura così un ciclo di serate dedicate a chi custodisce le tradizioni gastronomiche della Liguria. Gli chef ospiti sono chiamati a raccontare ciascuno la propria storia, in dialogo con il presidente di Velier **Luca Gargano**, e a preparare un menu dedicato. Materie prime e ricette si sovrappongono a storie personali e familiari dal grande fascino, in una sintesi che porta il saper fare umano in primo piano.

Il ciclo di **“In Banchi Con”** si è aperto il 2 novembre con **Simone Circella** de La Brinca. È stata una serata speciale grazie alla sua Frisciulla al pesto di mortaio e alla Lattughina ripiena in brodo. Il 16 novembre è toccato a **Il Bruxaboschi**, una storia di famiglia che comincia nel 1862 e continua attraverso ricette tramandate di generazione in generazione, come i corzetti ai grani antichi con salsa di nocciole Misto Chiavari e maggiorana. Il prossimo appuntamento è fissato per il 30 novembre dalle 20.30, quando da Velier in Banchi arriverà **Gianni Bruzzone** del Baccicin dü Carü, storica trattoria a conduzione familiare situata a Mele, in località Fado, attiva fin dal 1890.

L’ultimo appuntamento del 2026, infine, è previsto per il 7 dicembre con la **Trattoria Bar Vittorio Ligagin**, aperta a Lumarzo nel 1959, che con la sua cucina tradizionale sulla stufa a legna ha conquistato una meritata Chiocciola Slow Food. Con la stessa filosofia ogni sabato e domenica, dalle 11.00 alle 15.00, va in scena il brunch di Velier in Banchi, dove i protagonisti sono i produttori che Velier conosce e sceglie da anni. Un menu in tre tempi, al costo di 40 euro, per ritrovare il piacere di stare a tavola senza fretta, scoprendo eccellenze locali e internazionali.

Infine, è alle porte un ricco programma di ospitate dei migliori bartender di Genova e provincia, che animeranno il bancone di Velier in Banchi con l’obiettivo di valorizzare una tradizione, quella della **mixology genovese**, che ha radici molto profonde. Una storia che nasce con l’apertura dei primi cocktail bar d’ispirazione internazionale proprio sotto la Lanterna, e che oggi continua grazie al contributo di una nuova generazione di giovani talentuosi bartender.