

Emilio Salgari, Genova e il Grand Hotel Savoia

Cari Bambini e Bambine, gentili Signore e gentili Signori immagino vi chiederete quale possa essere il collegamento tra lo scrittore Salgari e il Grand Hotel Savoia. Ebbene... dovete sapere che Emilio Salgari, trasferitosi a Genova nel 1895, rimase affascinato da questa città marinara in cui si raccontavano storie e leggende avvincenti e misteriose e non rimase certo indifferente ai racconti delle gesta di un tale Giuseppe Bavastro, l'audace navigatore genovese al servizio della Francia di Napoleone, impegnato in una spietata guerra contro le navi inglesi che assediavano il capoluogo ligure nel 1800. Al servizio dell'amico generale Andrea Massena, il suo nome ed il suo coraggio passarono alla storia della nostra regione per imprese davvero eroiche. Ma quello che colpì maggiormente la fantasia e la creatività di Salgari fu l'incredibile storia di un tesoro, nascosto proprio dal Bavastro e forse mai ritrovato... vi state chiedendo cosa significhi quel "forse"? Ancora un po' di pazienza e vi sveleremo il mistero... Narra la leggenda che il Bavastro e il Massena, fedeli e uniti nel combattimento, ebbero però a discutere a causa di una fanciulla, Annetta, di cui entrambi si innamorarono. Fu in quell'occasione che, forse dubitando per la prima volta dell'amico, il corsaro genovese decise di assicurarsi un proprio bottino all'insaputa del generale. Aspettò una notte di tempesta e, sicuro che nessuno avrebbe sospettato uno sbarco con quel tempaccio, affrontò il clima avverso e scese a terra con un paio di uomini di fatica che lui stesso bendò per un tratto di strada per disorientarli e impedire loro che trafugassero il tesoro. La cassa che trasportavano era pesante e avrebbero trovato un posto non distante dalla costa per metterla al sicuro. Così raccontò uno degli energumeni presenti quella notte "Dalla parte a monte di un grande fabbricato scovammo un giardino apparentemente abbandonato con un pozzo e un arancio a pochi metri di distanza. Davanti a noi si ergeva un muraglione di otto dieci metri. La pesantissima cassa fu calata a due metri e mezzo circa di distanza dal muraglione" Nessuno diede importanza al racconto di questo sbandato, spesso ubriaco e qualeuno lo derise trasformando quel racconto in una leggenda utile a scaldare il cuore e l'immaginazione durante le lunghe serate invernali.

Accadde però che un giorno di marzo del 1897, l'operaio Vittorio Binelli da Celle che, insieme ad alcuni terrazzieri erano occupati a scavare il terreno per la costruzione di un palazzo destinato ad uso di hotel in Via Arsenale di terra, si imbattè in una cassa del peso di un quintale contenente monete d'argento, d'oro e molti monili con pietre preziose. Il Binelli non consegnò subito la cassa ai proprietari, ma si appropriò di alcune monete e oggetti. Purtroppo la scoperta inebriò l'operaio trentenne che, in una notte di bagordi, confessò tutto all'amico Canossa che alloggiava insieme a lui a Sampierdarena. Quest'ultimo, forse spinto dalla speranza di un premio, raccontò tutto ai proprietari che presto si impossessarono del tesoro nascosto, costringendo il Binelli ad una fuga senza ritorno. Questa avventura, se avrà certo affascinato voi, potete immaginare quanto abbia entusiasmato uno scrittore come Emilio Salgari che non si lasciò sfuggire l'incredibile "coincidenza" tra il racconto del Bavastro e il ritrovamento della cassa preziosa, proprio all'interno dell'edificio in cui vi trovate voi ora.

Volete rivivere quelle emozioni? Immaginarvi la scena del trafugamento delle monete nel luogo stesso in cui tutto accadde? Salite al terzo piano, create il Giardino dei Pirati e immergetevi in quell'atmosfera avventurosa... Provatelo ad immaginare: e se il corsaro nero non fosse altri che il corsaro genovese Giuseppe Bavastro e Jolanda di Ventimiglia null'altra che la bella Annetta, amante e poi moglie del corsaro nostrano? Se fossi in voi non dubiterete! E se non ereditate alla storia dell'operaio Binelli, non dovete far altro che leggervi la copia dell'articolo apparso sul Secolo XIX del 15 marzo del 1897... è anch'esso al terzo piano. Dove? Questo sta a voi scoprirlo e...

...buona avventura a tutti!

RISTORANTE SALGARI

[...] Il momento era terribile e lo scoramonto cominciava ad impossessarsi di quei forti e ruvidi uomini di mare quando improvvisamente una voce metallica e imperiosa, che ricordava i comandi taglienti del Corsaro Nero, si levò sul ponte della Folgore, dominando il rimbombo delle artiglierie e le urla dei combattenti:
- Su, uomini del mare!... All'abbordaggio!..

Tutti si erano voltati, dimenticando per un istante che gli spagnoli stavano sopra di loro.

Jolanda di Ventimiglia, vestita di nero, come suo padre, con una lunga piuma infissa nei capelli e una spada nella destra, era comparsa sul ponte della Folgore, fra il fumo delle artiglierie, e additava ai corsari la fregata.

- Su, uomini del mare!.. - ripeté, con quell'accento che sapeva ritrovare suo padre nei momenti più terribili.

- All'abbordaggio! La figlia del Corsaro Nero vi guarda!... Un clamore spaventevole aveva risposto alla fanciulla.

- All'abbordaggio!... All'abbordaggio!...

(Jolanda, la figlia del Corsaro Nero - Emilio Salgari, Donath, 1905)

Piatti del Vascello - Vessel's dishes

Petits moreaux di baccalà cotto a bassa temperatura su cipolla di Tropea croccante, carota di Polignano, chips di patate alla curcuma e salsa all'aneto € 17,00	1,4
Petits moreaux of low temperature cooked salted codfish, on Tropea onions, Polignano carrots, turmeric flavoured potato chips and dill sauce	
*Insalatina di mare tipica su carpaccio di gamberi rossi di Mazara del Vallo, pomodorini sicchi polverizzati e maionese al frutto della passione € 20,00	2,4,14
*Lukewarm sea salad on Mazara del Vallo red shrimps carpaccio, pulverized sun-dried tomatoes, and passion fruit flavoured mayonnaise	
Tartare di razza Piemontese con rosso d'uovo in sale bilanciato, paté di olive della riviera ligure e capperi € 22,00	3,8
Piedmontese meat tartare with balanced salt egg yolk, Ligurian riviera olives pâté, and capers blossoms	
Caprese rivisitata con pomodoro camone, mozzarella di bufala campana e gelée al basilico € 16,00	7,8
Revisited Caprese salad with camone tomato, buffalo mozzarella and basil gelée	
Prosciutto crudo di San Daniele in calice di sorbetto al melone € 18,00	
San Daniele raw ham in melon sorbet glass	

Piatti della Ciurma - Crew's dishes

Risotto Carnaroli biologico della Lomellina ai gamberi rossi di Mazara del Vallo* e schiumette al tartufo bianco € 23,00	2,9
Lomellina organic Carnaroli risotto with Mazara del Vallo* red shrimps and white truffle mousse	
Linguina trafilata al bronzo con pesce azzurro del Mar Ligure e inchiostro di seppia € 19,00	1,4
Bronze-drawn linguini with Ligurian sea blugfish and squid ink	
Gnocchetti di patate fatti in casa al pesto con basilico e olio della riviera d.o.p € 17,00	1,3,7,8
Home-made potato gnocchi with pesto sauce made with P.D.O. basil and Ligurian Riviera oil	
Ravioli di spigola in pasta di zafferano al ragù di gallinella e filangère di zucchini alla menta € 20,00	1,3,4
Saffron knaged potato ravioli with hen ragout and filangère-cut zucchini with mint	
Rivisitazione del Ciuppin tradizionale genovese € 15,00	1,4,14
Revisited traditional Genoese "Ciuppin" (fish soup)	

Piatti del Capitano - Captain's dishes

Calamaro* ripieno con mousse di branzino e verdure di stagione, su coulis di pomodoro e zenzero fresco € 24,00	1,4,7,14
Squid* filled with seabass mousse and seasonal vegetables on a fresh ginger and tomato coulis	
*Fritto misto del Golfo con verdure croccanti e limone € 24,00	1,4,14
*Fried fish of the Gulf with crispy vegetables and lime	
"Tonno vitellato" con rosso d'uovo arricchito ai capperi, acciughe e coriandolo € 24,00	3,4
"Tonno vitellato" (tuna wrapped in finely sliced veal) alongside with capers, anchovies, and coriander flavoured yolk	
Filletto di vitellone "mid-cuit" affumicato al legno d'ulivo su verdure baby e salsa ai frutti rossi € 28,00	
"Mid-cuit" olive-tree-smoked veal fillet on baby vegetables and red fruits sauce	
Grigliata di mare del Golfo del Tigullio con verdure grigliate e aioli € 30,00	2,3,4
Grilled Tigullio Gulf fish with grilled vegetables and aioli	

Dolci di bordo - Dessert on the ship

Degustazione di formaggi freschi e stagionati con mostarda e sorbetto al melone € 12,00	7
Cheese selection with chutney and melon sorbet	
Panna cotta al limone con sorbetto al limone e caramello all'arancia € 9,00	7
Lemon flavoured panna cotta with lime sorbet and orange caramel	
Parfait al cioccolato bianco su sable al cacao, coulis di fragole e sorbetto al mango € 10,00	1,3,7
White chocolate parfait on cocoa sable, strawberry coulis, and mango sorbet	
Carpaccio di ananas e melone con le sue gelée e ciliegie caramellate € 10,00	
Pineapple and melon carpaccio with gelées and caramelized cherries	

Coperto € 3,00

Cover charge € 3,00

* Il prodotto potrebbe essere abbattuto
* The product could be shock frozen