



Paesini arroccati e promontori a picco sul mare: Monterosso, Vernazza, Corniglia, Manarolo e Riomaggiore. Sono le Cinque Terre, dal 1997 dichiarate patrimonio dell'umanità dall'Unesco. Questo tratto di costa della Liguria è un magico luogo da apprezzare come meglio credete: seguendo a piedi i secolari sentieri costieri, a metà strada tra la campagna ed il mare oppure percorrendo l'unica strada viabile che collega i cinque paesi che ne fanno parte. Insenature, borghi, paesi, scorci che si alternano lungo pochi chilometri, regalano panorami unici di natura incontaminata. Noi abbiamo fatto tappa a Riomaggiore, la più orientale delle Cinque Terre, che si distingue per il suo minuscolo borgo sorto nella piccola valle del Rio Maior, da cui ha appunto preso il nome. Tipico per le sue case variopinte e per i vicoli tortuosi che si alternano alle infinite scalinate, qui abbiamo avuto la possibilità di frequentare le realtà produttive locali del settore agro-alimentare ed enogastronomico. Da non perdere una passeggiata, di circa 1 km, per la famosa Via dell'Amore, anch'essa senza farlo apposta, sospesa lungo il costone roccioso a picco sul mare, che collega questo piccolo paesino ad un altro altrettanto famoso e grazioso delle Cinque Terre: Manarola. Suggestive a Riomaggiore sono le rovine del Castello che dominano il centro dall'alto del Colle di Cericò, come anche, ancora più su, il Santuario della Madonna di Montenero da dove parte un sentiero che conduce al borgo medievale di Volastra.

# Riomaggiore e i suoi fratelli:

## paesini arroccati e colline a picco sul mare.

## Ristorante La Lanterna: semplice di gusto

Affacciato sul mare, il ristorante La Lanterna è un locale raccolto, dall'aria vissuta, pieno di cose che appartengono al mondo marino.

Dentro, una minuscola cucina e una sala dai colori bianco e azzurri delle pareti e del soffitto, i dipinti di luoghi e di gente di mare, alcuni vecchi attrezzi di pescatori, una campanaccia di richiamo, le lampade da nave appese al soffitto, trofei con teste di tonno, di pescespada e di squalotti, rendono l'atmosfera un pò naïf. Fuori il piccolo terrazzo con pochi tavoli coperti da un unico ombrellone, offre una bella situazione: è cinto da vecchie case colorate tipiche delle 5 Terre che aggrappate alle rocce scivolano sulla marina gremita di barchette anch'esse coloratissime. E poi il mare.

L'edificio che ospita il Ristorante La Lanterna per tutto questo sa di storia vissuta: ha conosciuto infatti saraceni di Ariadeno Barbarossa nelle sue scarmucce nautiche col Doria, le intemperie e il sale. Prima dell'attuale destinazione infatti fu salatoria di acciughe e poi balera. La propensione alla cucina di mare ed ai suoi prodotti pare quindi scontata. **Massimo Del Canale** classe 1956 è lo chef patron dal 1982.

Autodidatta, scopre che il suo posto è tra i fornelli dopo un percorso "tormentato" fra studio, viaggi e lavoro: "sono di un segno d'acqua e quindi mi adatto come l'acqua alle forme del recipiente", mi dice mentre si racconta.

Quasi trent'anni fa Massimo apre il locale con degli amici ed il suo ruolo era in sala: "in cucina ci stava uno chef "diplomato" che però dopo un pò decise di andarsene senza avvertire..." Gioco forza si mise tra i fornelli e per dare una regola al suo "pasticciare in cucina", raccoglie testi di gastronomia e tutto ciò di cui ne parla. Studia, si documenta, e scopre che le regole che venivano dettate dai testi erano le stesse che lui stesso si era dato.



**Ristorante  
La Lanterna**

Via S. Giacomo, 46  
Riomaggiore (Sp)  
Tel. 0187 920589  
Fax 0187 24581

Che Massimo Del Canale fosse un "personaggio" lo avevo intuito fin da quando seduto al tavolo mi hanno portato il menu per l'ordinazione: un quat-

tro pagine plastificato, completamente sponsorizzato dalle principali aziende fornitrici: una cantina di vini della zona, una pescheria, una cooperativa, un'agenzia immobiliare...

*"Il menu ha un costo - mi dice quasi a giustificarsi - e poi a me serve per responsabilizzare i fornitori e perché il mio cliente possa acquistare fuori tutto ciò che trova qui, non cucinato".*

La lavagnetta all'ingresso, invece mette in risalto l'offerta di pesce fresco. "Mani dolci e sapienti attaccate alla testa" ama definire la sua filosofia in cucina. Basata su pietanze terra e mare, con pesce fresco locale e prodotti che seguono il ritmo delle stagioni. Antipasti come il carpion leggero di pesce, cozze ripiene alla Lericina, spaghetti alle acciughe di Monterosso, filetti di pesce fresco alle erbe, ne fanno una cucina molto semplice, ma di gusto, ad esaltare la genuinità dei prodotti autentici.

Il Pane è preparato quotidianamente alle olive taggiasche, bianco e alle noci...

Completano l'offerta una gestione in sala molto cordiale capitanata dal figlio ed una scelta di vini soprattutto locali oltre che quello della "casa".