



È organizzato da



Provincia di Genova  
Assessorato all'agricoltura



con il contributo di



e la collaborazione di



*Centro di testimonianza  
dell'arte  
cartaria*



Edizione speciale in memoria  
di Nino Bergese

15 maggio 2010 ore 10

**Parco del basilico**

Villa Doria Podestà di Palmaro - via Pra' 63, Genova

## Biografia di Nino Bergese

(a cura di Virgilio Pronzati)

Nino Bergese nasce a Saluzzo, in provincia di Cuneo, il 9 settembre del 1904. Il padre, Giovanni Battista, è macchinista in ferrovia, passando poi alla cartiera Burgo e al cotonificio Wild. La madre, Caterina Vernassa, deve badare a ben 9 figli, di cui Nino è il quinto. Così a undici anni, è già aiuto giardiniere a Centallo dai conti Bonvicino. Ma essendo curioso, Nino sbirciando le cucine resta a bocca aperta a guardare il cuoco che si muove altezzoso ai fornelli e, quando d'inverno i conti rientrano a Torino al Valentino, riesce a diventare piccolo di cucina.

L'entusiasmo e la passione per la cucina, lo rendono a volte noioso e petulante per le sue continue domande ai cuochi, specie allo chef Giovanni Bastone (che poi passerà alla casa del senatore Agnelli), ma intanto, ogni giorno impara qualcosa di nuovo in cucina.

A sedici anni è già aiuto cuoco dal conte Costa Carrù della Trinità, Cavaliere d'Onore del Re: il pranzo dato in onore del Re d'Egitto, Fuad I resta incancellabile nella memoria di Bergese per lo sfarzo delle portate che quasi rivaleggia con quello dei vestiti e degli addobbi. Lo troviamo poi dal banchiere Marsaglia ed in casa Biglia, dove ha come maestro il grande chef Rabaglino, primo istruttore dell'Accademia di Torino. A vent'anni, militare a Bologna, è, naturalmente, cuoco del Generale. Ritornato a casa, il gran salto: il marchese Balbi di Piovera e la marchesa Durazzo Pallavicino, lo assumono come chef nelle loro case di Piovera e di Genova. Un anno dopo, il conte di Sant'Elia, cerimoniere del Re, lo vuole a Villa Taranto: la stupenda casa sul lago Maggiore è frequentata dalla nobiltà italiana ed internazionale. In questa ricca dimora, Nino, prepara per il compleanno del suo coetaneo principe Umberto di Savoia, una torta che il futuro Re richiederà per tre giorni, regalandogli dei gemelli d'argento con lo stemma reale.

Ora, raggiunta la fama, è richiesto dalle più prestigiose e nobili casate. Lo troviamo quindi, dalla marchesa Medici, dal duca d'Aosta Emanuele Filiberto ed in casa del ricco cotoniere Wild, dove rimane per molti anni. Nel 1943 i Wild si rifugiano in Svizzera e Bergese va dal barone Demarese a Piverone. Poi dal marchese Seissel a Sommaria e, nel 1944, dal conte Fè d'Ostiani a Castagneto Po. Finita finalmente la guerra, la grande decisione: non più cuoco di famiglia ma chef proprietario di ristorante. Rileva a Genova, nei carruggi, un piccolo locale: La Santa. Il nome è suggerito dal fatto che nella casa di fronte, nacque Santa Caterina da Fieschi. Se la trattoria prima serviva piatti locali ad ispirazione casalinga, come trenette col pesto e stoccafisso accomodato, Bergese offre le specialità della più alta cucina internazionale, ma soprattutto un felice connubio della cucina francese con quella migliore italiana.

Da allora Nino Bergese impera nel suo locale, che diventa un punto di riferimento per gli intenditori, dagli artisti agli scrittori, dai politici agli industriali. Dopo pochi anni, primo in Italia, la Guida Michelin gli attribuisce le due stelle. Altri Re, anche se ora senza trono, come Costantino di Grecia e Michele di Romania, frequentano il suo ristorante. Ma non solo: tra i suoi clienti, personaggi come Vittorio De Sica, Maria Callas, Natalia Ginzburg, Giuseppe Ungaretti ed Ira Furstenberg.

Il sommo Luigi Veronelli (purtroppo recentemente scomparso), entusiasta della cucina di Nino, lo convince ad annotare le sue specialità. L'editore Giangiacomo Feltrinelli, suo assiduo cliente, le pubblicherà in un libro dal titolo significativo *Mangiare da Re*. Il 27 dicembre del 1973, Giovanni Leone, Presidente della Repubblica Italiana, gli conferisce l'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine al Merito della Repubblica. Un infarto però lo ferma, e deve cedere il ristorante, ritirandosi nella sua casa di Pieve Ligure, deciso ormai a godere della famiglia e di quel mare che tanto ama. Ma non ce la fa. Gianluigi Morini ha rilevato ad Imola un locale che vuole portare ai massimi livelli: chiede aiuto a Veronelli ed insieme, riescono a convincere Bergese a trasferirsi ad Imola per trasmettere al giovane cuoco del San Domenico, il ristorante di Morini, la sua esperienza. Risultato: anche il San Domenico conquista le due stelle Michelin. Mentre rielabora ed annota altri vecchi e nuovi piatti per un nuovo libro, il 4 maggio del 1977, muore a Genova.

Programma

ore 10,00 **Saluto delle autorità**  
ore 10,20 **Inizio della gara eliminatória tra i 10 allievi dell'Istituto "Nino Bergese"**  
ore 11,00 **Visita alle serre di Francesco Ratto**  
ore 11,40 **Inizio della gara finale**  
ore 12,00 **Visita a villa Doria Podestà**  
ore 12,30 **Premiazione**

Seguirà un pranzo a buffet organizzato dall'Istituto "Nino Bergese".

Per maggiori dettagli consultare il sito [www.parco-basilico.it](http://www.parco-basilico.it).

La gara, promossa dall'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Genova e organizzata dal Parco del basilico, dall'IPSSAR Nino Bergese e dal Consorzio del pesto genovese, è rivolta quest'anno agli allievi più promettenti dell'Istituto Alberghiero "Nino Bergese" di Genova.

In collaborazione con il Municipio VII Ponente del Comune di Genova, con il Comune di Mele, con la Confraternita del Pesto, con il Comitato per la valorizzazione del Ponente. Con il contributo di: Unione Agricola Genovese, Consorzio per la tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. – Riviera Ligure, Coop Liguria, Charta srl, Consorzio del pesto genovese, La cucina di Gian Paolo, Ascom-Fepag, Trattoria dell'Andrea, "La Scolca", Le Botteghe del Borgo (CIV Genova Pra).

Gli attestati di partecipazione sono stampati su carta fatta a mano presso il Centro dell'Arte cartaria di Acquasanta.