

# IVG

## Speciale lezione di cucina ad Albenga: in arrivo lo chef Giorgione

di **Redazione**

30 Ottobre 2015 - 10:22



**Albenga.** Mestoli e mattarelli pronti per la lezione di cucina di Giorgione, chef televisivo e non solo, ad Albenga lunedì 2 novembre alle ore 18 all'Hotel SoleMare. I trenta iscritti stanno fremendo dalla voglia di imparare i suoi segreti e per l'associazione enogastronomica Ratajuja, organizzatrice dell'evento: "Ringraziamo il SoleMare per la disponibilità dei locali; inoltre, Giorgione sarà coadiuvato ai fornelli dallo chef ingauno Federico Scardina de Lo Scoglio e l'abbinamento dei vini sarà curato dal sommelier Michelangelo Raffa del Winebar 8284. Siamo sicuri che i partecipanti non resteranno delusi" afferma con entusiasmo Massimo Serazzi, presidente di Ratajuja.

Claudio De Leo, segretario dell'associazione assicura: "Ho sentito ieri lo chef di Orto e Cucina e mi ha detto quanto è contento di tornare in Liguria e ad Albenga in particolare, dopo la calorosa accoglienza ricevuta alla bellissima Sagra di Salea. E poi la passione di Scardina, di Beppe Marchese e mia lo fanno star bene; dice che Albenga è un posto

---

speciale; certe sensazioni si hanno subito, a pelle. Quindi dice Giorgione: “Smucineremo smodatamente, ci infarineremo tutti, mangeremo con le mani, un sollucchero! Prepareremo i miei piatti del cuore, quelli che compongono una cucina semplice e saporita. Alla fine, tutti insieme, mangeremo quanto avremo preparato”.

E allora, conclude Serazzi con l’orgoglio da presidente di Ratatuja: “Peccato per chi si perderà la pasta fatta in casa con condimento alle brassiche, l’arista di maiale con salsa all’agresto, le patate al forno alla Giorgione e tutta la sua simpatia e professionalità”.