

# IVG

## Lo chef finalese Federico Scardina: i suoi piatti diventano delle opere d'arte

di **Giò Barbera**

04 Ottobre 2016 - 7:06



**Finale Ligure.** I suoi piatti? “Delle vere e proprie opere d’arte”, così hanno sentenziato i colleghi ma soprattutto gli amanti della forchetta che lo hanno paragonato al Picasso dei fornelli. Federico Scardina, 27 anni, ex allievo all’istituto alberghiero di Alassio, è diventato uno chef di gran lusso. Con quei colori intensi e “puliti” e un impiattamento audace e moderno si è fatto apprezzare e soprattutto conoscere anche tra i maestri della Federazione Italia Cuochi.

Il giovane chef finalese è uno chef emergente che sta scalando passo dopo passo le vette della cucina italiana. Ha affiancato Giorgio Barchiesi il celebre “Giorgione” della tv, partecipando al “Couscous fest” di San Vito Lo Capo in Sicilia tanto da conquistare i giudici con il suo “cous cous all’amatriciana”. E ora Scardina è approdato al ristorante “Sottosale” di Finale Ligure che si trova all’interno del “San Pietro Palace”, una struttura turistico ricettiva di alto livello.

---

Memorabili sono le sue fantasiose creazioni come i “tortelli viola ripieni di king crab con crema di pesche e goji”. Una foto postata sul gruppo Facebook della Federazione Italiana Cuochi ha ottenuto un gran numero di “mi piace” e generato un’ondata di commenti positivi e assai curiosi. La bellezza del piatto (per il sapore occorre fidarsi sulla parola), era davvero unica. In realtà lui è uno chef e quello che ha presentato è un piatto che faceva parte di una degustazione di dodici portate.