IVG

Da Alassio all’Australia e ritorno: la nuova avventura dello chef emergente Federico Scardina

di **Elisa e Stefano Pezzini**

26 Febbraio 2018 – 8:51



“Liguria del gusto e quant’altro” è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa (alla scrittura) e Stefano (alle ricerche), per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici.



Grosse novità nella ristorazione ponentina. Al Ristorante La Prua di Alassio, infatti, è arrivato da qualche settimana Federico Scardina, albenganese, studi all'alberghiero di Alassio, chef emergente con esperienze in ristoranti stellati in Australia, che ama il contrastfood. Il giovane chef ha preso la guida del ristorante della famiglia Volpe, titolare anche degli alberghi Savoia e Fiori.

Chef Scardina si è già fatto notare dagli addetti ai lavori per i suoi abbinamenti non usuali e per l'uso mai banale dei fiori eduli nelle sue proposte. Ha partecipato, affiancando Giorgio Barchiesi il Giorgione televisivo, al Couscous fest di San Vito Lo Capo 2015 emozionando i giudici con il Couscous all'amatriciana.

Alla Prua arriva dopo la positiva esperienza del SottoSale a Finale Ligure con la consueta umiltà che lo contraddistingue: "Per me è un onore guidare la cucina di uno dei ristoranti più prestigiosi della Riviera, ho cominciato a proporre alcuni piatti del mio repertorio, che abbina tradizione e fantasia, ma non voglio fare una rivoluzione. Di certo ci saranno il pescato del giorno, i tortelli di carciofi, il cappon magro rivisitato, cercando di proporre il mio modo di intendere la cucina ad una clientela che vuole non solo pranzare o cenare, ma anche trascorrere un paio d'ore all'insegna del buon cibo".

"Raccolgo il testimone di un grande collega, Stefano Rota, e mi impegnerò per essere all'altezza", commenta. La cantina del ristorante è una delle più complete della Riviera, l'ambiente è elegante. Una cinquantina di posti a sedere, menù alla carta a due passi dal mare di Alassio. Lo chef Stefano Rota, invece, si trasferisce a Laigueglia, nel nuovo ristorante voluto da Angelo Marchiano, che aprirà a fine marzo.

Liguria del Gusto è la rubrica gastronomica di IVG, con uscite al lunedì e al venerdì: clicca qui per leggere tutti gli articoli