IVG

Al Vescovado di Noli “sfida” stellata tra Liguria e Portogallo

di **Elisa e Stefano Pezzini**
07 Maggio 2018 – 8:06



“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.



Sarà un incontro tra due “stelle” quello che venerdì 18 maggio, a partire dalle ore 20, presso il Ristorante Vescovado di Noli, vedrà protagonisti Chef João Rodrigues del Ristorante Feitoria di Lisbona, stella Michelin dal 2009, ospite di Giuseppe Ricchebuono, chef stellato dal 2002, in una serata ideata da Gualtiero Spotti, noto esperto di cucina e collaboratore per diverse testate, con una predilezione per il Portogallo, oltre che per i Paesi scandinavi.

“Si tratta di un incontro tra due diverse culture di mare – commenta ‘Giuse’ Ricchebuono – e sarà estremamente interessante ospitare, credo per la prima volta in Liguria, un esponente stellato della cucina portoghese. Essendo io molto legato al mio territorio e ai prodotti che esso offre, sono molto contento da un lato di avere l’opportunità di condividere con lui il nostro patrimonio di profumi e di sapori che contribuiscono, ogni giorno, al successo dei miei piatti e, dall’altro, di poter offrire ai miei clienti una nuova esperienza gustativa grazie a una proposta di piatti che si differenziano dalla mia tradizione”.

“Ho accolto con molto piacere l’occasione di questo viaggio e di questo incontro tra culture e sapori diversi tra loro ma accomunati da una profonda passione per la ricerca, volta alla valorizzazione dell’ingrediente più semplice che la natura ci offre ogni giorno – dice lo chef portoghese João Rodrigues – Sono già stato ospite in Italia in diverse occasioni, ma mai in Liguria prima d’ora. Sono certo che si tratterà per me di una bellissima scoperta così come spero sarà una piacevole esperienza per gli ospiti del Vescovado” ha concluso chef Rodrigues.

Per questo appuntamento, i due chef hanno pensato a un menu che presenta le eccellenze di entrambi, in cui i sapori del mare vengono esaltati dagli aromi di terra. Così il “carabineiro” in brodo di prosciutto di chef Rodrigues si alternerà al sugarello con

asparagi viola di Albenga di chef Ricchebuono, o ancora il rombo con salicornia, ostriche e caviale dello chef portoghese lascerà il posto a tortelli di seppia e aglio di Vessalico di chef Ricchebuono, per un totale di sette portate che accompagneranno i commensali fino al gran finale coi due dessert ideati per l'occasione dai due protagonisti della serata.

I vini selezionati sono quelli del Ponente Ligure, doveroso e meritato tributo a 8 diverse cantine degne delle migliori tavole stellate. Il costo della serata é di 120 euro, vini inclusi. Info e prenotazioni: 019 7499 059.

> Chef João Rodrigues
> Ha lavorato all'Hotel Sheraton, al Ritz Hotel e all'Hotel Lisboa Plaza. Ha lavorato per 3 anni nel ristorante Bica do Sapato con lo chef Fausto Airoldi. Nel 2007 ha vinto il concorso "Chef Cook of the Year". Venendo dal mondo della chimica, dove aspirava a diventare un biologo marino, João Rodrigues ha una grande vicinanza alla natura e soprattutto al mare. Si è laureato in cucina e pasticceria presso la Scuola di Ospitalità e Turismo di Lisbona all'età di 21 anni. Ha vinto il premio per il miglior studente di cucina ed è entrato nel corso di produzione alimentare presso la Scuola di ospitalità e turismo di Estoril. Si è trasferito al Ritz Four Seasons Hotel, dove ha lavorato con lo chef Stephane Hestin e lo chef Sebastien Grospelier (2 stelle Michelin) presso il ristorante Varanda. Il progetto successivo è stato l'apertura delle aree di restauro del Casino de Lisboa, dove in seguito è rimasto nel ristorante Pragma sotto il comando di Fausto Airoldi. Nel 2009 ha partecipato all'apertura di Altis Belém Hotel & Spa e del ristorante Feitoria che ha ottenuto la sua prima stella Michelin nel 2011 e la sta rinnovando da 9 anni consecutivi.
>
> Chef Giuseppe Ricchebuono
>
> Classe 1965, originario di Sant'Ermete, collina di Vado Ligure, fin da giovanissimo attratto dalla cucina e dal buon cibo (oltre che dal calcio, altra sua grande passione!), Giuseppe Ricchebuono è, dal 2009, lo chef stellato del Ristorante Vescovado di Noli. Il suo esordio nel mondo della ristorazione risale alla fine degli anni '80, con diverse esperienze maturate dapprima in prestigiose cucine in Italia e all'estero, e poi nel suo ristorante La Fornace di Barbablù, aperto nel 1992 nel paese natale. E' lì che nel 1999 la sua cucina subisce una svolta fondamentale con la rivisitazione di ricette classiche e con un'attenzione sempre più rivolta alle materie prime e alla cura dell' estetica dei piatti. Questo impegno lo porta a ottenere, nel 2002, l'ambita Stella Michelin, un successo che da allora si rinnova ogni anno. Molteplici sono gli eventi e le collaborazioni che lo vedono protagonista in Italia e nel mondo, anche in qualità di consulente per rinomati ristoranti, come "Il Palazzo" a San Pietroburgo e "Felice" ad Astana, di cui firma l'intera offerta gastronomica. I suoi piatti sono un grande tributo alla sua terra e al suo mare. La sua cucina è fatta di materie prime semplici e genuine che, trattate con attenzione maniacale e incredibile creatività, si trasformano in veri e propri capolavori culinari. Le proposte coniugano la terra e il mare in maniera innovativa e sorprendente. Ogni singolo ingrediente rappresenta l'eccellenza ligure, oggetto di una continua ricerca, offerta dalla natura e valorizzata dalle abili mani dell'uomo. Una mise en place e un servizio impeccabili, curati personalmente dalla moglie Alessia, e una selezione di vini provenienti dalle

> migliori cantine liguri, affidata al Sommelier Pier Mattia Ravera e alla giovane figlia Martina, accolgono i commensali e li accompagnano in un percorso sensoriale avvolgente e gratificante.

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