

# IVG

## Cena stellata all'Enoteca regionale di Ortovero

di **Elisa e Stefano Pezzini**

19 Novembre 2018 - 7:15

**Stelle & Calici**  
VIAGGIO GOURMET TRA I SAPORI DELLA LIGURIA

CHEF ARRIGONI INNOCENTI  
29 NOVEMBRE

**LIGURIA DEL GUSTO**  
SAPORI, RICETTE E PERSONAGGI

**IVG.it**  
RUBRICA A CURA DI  
ELISA E STEFANO PEZZINI

*“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.*



Cene stellate per promuovere l'Enoteca regionale della Liguria sede di Ortovero. E' una delle strategie messe in campo dal presidente Massimo Enrico e dagli amministratori per far conoscere sempre più i vini di Liguria, certo, ma anche il ruolo dell'Enoteca regionale che, gestita da Vite in Riviera, ogni giorno, durante la settimana, dalle 18 apre le sue porte per aperitivi e degustazioni. Si comincia il 29 novembre con il menù studiato per Vite in Riviera dallo chef Tommaso Arrigoni, a base dei migliori prodotti liguri di stagione, in abbinamento con vini DOP e IGP della Riviera Ligure di Ponente. Prezzo della serata 70 euro, prenotazione obbligatoria allo 366 872 66 43.

La serata si aprirà intorno alle 19,30 con un aperitivo preparato dallo chef "Piri" Barontini, mentre gli ospiti potranno assistere allo show cooking di Tommaso Arrigoni, impegnato nella preparazione dell'antipasto: Trancetto di Pesce Spada, Funghi Porcini alle Erbe e Porro fritto. L'antipasto verrà così servito al tavolo, dove un sommelier spiegherà agli ospiti le ragioni dell'abbinamento perfetto tra il piatto e il Vermentino. Seguirà poi il servizio al tavolo del primo piatto, Riso Carnaroli Acquerello mantecato con Zucca Gialla, Stoccafisso e Fave di Cacao in abbinamento con il Pigato. Prima di passare al secondo, si potrà assistere ad una breve introduzione sul territorio che vi ospita per la serata: il Ponente Ligure, uno spicchio di Luna incastonato tra mare e montagne. A seguire nuovo show cooking di Arrigoni, che preparerà il secondo, Pescato dei Pescatori di Noli (presidio Slow Food), Pura di Castagne Essiccate nei tecci di Murialdo e Calizzano (presidio Slow Food) all'aglio di Vessalico (presidio Slow Food) e Broccoli all'Olio Extra Vergine di Oliva d.o.p. Riviera Ligure di Ponente con Pigato Superiore in abbinamento. La serata terminerà con crostata Crema di Limone, Pera, Cioccolato e Cialda al Capperò abbinato al Passito di Ormeasco.

#### LO CHEF

Tommaso Arrigoni muove i primi passi nelle cucine di famosi ristoranti della Liguria e

della Sardegna, nel 1995 entra nella brigata del Sadler, ristorante stellato di Milano, dove si affina perfezionando tecniche e rigore, poi vola in Francia, America, Giappone. Nel 1998 torna in Italia e fonda il suo ristorante in un angolo urbano della Milano Nord: Innocenti Evasioni, che lo Chef conduce insieme a Eros Picco, è un luogo sospeso, dove eleganza, armonia e gusto convivono in un delicato equilibrio. Qui Tommaso si dedica a creazioni per i palati più esigenti, realizzando una vera e propria danza tra sapori e materie prime con quel pizzico di originalità, che rende ogni piatto unico. Non manca la passione per il vino! Che Tommaso ha deciso di coltivare in Monferrato, dove nel 2016 fonda insieme alla moglie la tenuta Arrilonga. Qui la coppia produce e commercializza il loro 6D3 Monferrato D.O.C. Rosso da uve Dolcetto biologico: «Questa avventura nasce per gioco: cercavamo un luogo tranquillo dove trascorrere il nostro tempo libero, abbiamo trovato un angolo di paradiso e una vigna che aspettava di essere curata e amata», racconta. Nel 2007 diventa membro della prestigiosa Associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe fino a ricoprirne la carica di vicepresidente e nel 2009 gli viene assegnata l'ambita stella Michelin. Dal 2013 pubblica le sue ricette sulla rivista La Cucina Italiana ed è Chef resident della trasmissione televisiva Detto Fatto in onda su Rai Due. Dal 2015 fa la spola tra l'Italia e Londra, dove proprio alla sua supervisione è stato demandato il successo di una food startup che porta un po' d'Italia nel cuore della capitale inglese: Godo Sostanza Italiana è il food delivery ideato alla fine del 2015 da una coppia di giovani imprenditori milanesi, Amin Bouafsoun e Simone Sajeve, alle prese con la pausa pranzo nella City. Alcune delle "manie" di Tommaso? Ricerca del gusto, cura dell'ambiente e attenzione per un servizio sempre di alta qualità.

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