IVG

Confermata la Stella Michelin numero 17 a Chef Ricchebuono del Ristorante Vescovado di Noli

di **Redazione**

18 Novembre 2018 – 11:28



Noli. Venerdì mattina, presso l' Auditorium Paganini di Parma, ha avuto luogo la presentazione dell'edizione numero 64 della Guida Michelin Italia, con la graditissima conferma della preziosa stella rinnovata per il diciassettesimo anno consecutivo (la prima infatti fu conquistata nella Guida del 2003) da parte di chef Giuseppe Ricchebuono del Ristorante Vescovado di Noli.

"Sono particolarmente contento di questa conferma – ha affermato emozionato lo chef stellato del Ristorante Vescovado di Noli – Quest'anno è stato un anno per me particolarmente difficile a causa di problemi di salute, fortunatamente risolti, e quindi il merito di questo prestigioso riconoscimento va a pieno titolo a mia moglie Alessia e a mia figlia Martina, che ho la fortuna di avere nel mio staff e senza le quali questo risultato non sarebbe stato possibile. Un ringraziamento speciale e sincero va al mio sous chef Mirko Lacota e al personale di sala e di cucina, che hanno svolto un lavoro eccelso confermandosi collaboratori fidati e preziosi. Grazie anche alla famiglia Ravera, con cui dal 2009 condivido con piacere uno spazio storico e artistico importante come quello del Palazzo Vescovile di Noli" ha concluso Ricchebuono.

“La mia cucina si basa fortemente sulle mie tradizioni familiari e sulle risorse del mio territorio, seppure rivisitate in chiave moderna con una particolare attenzione all’estetica dei piatti – ha dichiarato Ricchebuono – Poterle condividere con i miei ospiti ed esportarle in occasione delle consulenze che sono chiamato a svolgere, é un grande onore oltre che un grande piacere” ha aggiunto.

L’ambito riconoscimento Michelin coincide con l’ideazione di un nuovo logo che identifica chef Ricchebuono e il “family taste”, il “ gusto di famiglia” che coniuga tradizione ed eleganza, storia e modernità, territorio e ricerca. Nuovo e di recentissima pubblicazione anche il sito, www.ricchebuonochef.it, on line sia nella versione italiana che in quella inglese.

Il sito, nei contenuti testuali e nelle immagini, rappresenta chef Ricchebuono in maniera personale e sincera: “Ho voluto raccontare la mia storia familiare, i miei valori e le tradizioni del mio territorio, ingredienti che sono alla base della mia cucina e di ogni piatto che viene proposto ai miei ospiti” ha tenuto a sottolineare lo chef.

Classe 1965, chef 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 a Sant’Ermete di Vado. 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, la prima Stella Michelin, un successo che da allora si rinnova ogni anno.