

IVG

Festival della Gastronomia ad Alassio, il trionfo dello chef under 30 Giacomo Gaibisso

di **Redazione**

10 Dicembre 2018 - 12:31



La prima **Fiera Alassio De.Co. Street Food** non solo ha registrato un successo di pubblico, con numeri importanti e grande entusiasmo e apprezzamento, ma ha messo sotto i riflettori i piatti della tradizione allassina, sdoganandoli dalle sagre di riferimento, promuovendoli ad eccellenza tutta allassina, perfetti per qualsiasi tavola e menù.

La prova arriva dal Festival della Gastronomia, la nota kermesse enogastronomica riservata ai giovani chef rigorosamente under 30 che si è svolta alla fine di novembre a Milano.

Giacomo Gaibisso della Locanda dell'Asino ad Alassio, classe '94, in una delle numerose prove ha fatto saltare il banco con il punteggio di 98/100 mettendo tutti d'accordo, giurati, giornalisti e chef stellati, proponendo un piatto tratto dalla tradizione ligure più profonda.

“Per l'esecuzione del piatto da presentare al concorso - spiega lo stesso Giacomo - ho pensato a un moviemnto che fa parte delle radici della nostra terra ligure e oggi quasi del

tutto scomparso. Mi riferisco alla partecipazione attiva e indissolubile dei tonnarotti liguri e in particolare Alassini alle mattanze Siciliane e soprattutto Sarde della pesca del tonno e quindi tutti i riti e le usanze che ne conseguono e che, in piccola parte, ci sono state tramandate anche attraverso la cucina”

Come avrete inteso si parla di quella ventre che, con tutti gli onori, è entrata a far parte dei prodotti De.Co del Comune di Alassio.

A dire il vero Giacomo ha preparato anche un piatto di terra, legato alla transumanza, tipica di alcune delle valli del Ponente ligure, a base di erbe spontanee, prescinseua e bruss.

“L’obiettivo - aggiunge Giacomo - è stato quello di far conoscere a una platea più vasta queste tradizioni che vanno scomparendo, facendo notare che in Liguria oltre al pesto, la focaccia, la farinata, il cappon magro e tutte le altre leccornie utilizzate in più larga scala, esiste anche un “dark side” di tutto rispetto. La difficoltà è stata invece quella di adeguare gusti molto decisi a un gusto più attuale cercando di creare piatti “pungenti” ma equilibrati”.

Il nostro giovanissimo chef si è piazzato al 4° posto, a un solo punto dal terzo classificato: un risultato di tutto rispetto, anche visto la giovane età.

Un segnale forte per il movimento che sta crescendo intorno ai nostri sapori, alle nostre tradizioni.