

# IVG

## Tommaso Arrigoni stupisce nella prima “Cena Stellata” all’Enoteca regionale di Ortovero

di **Elisa e Stefano Pezzini**

03 Dicembre 2018 - 8:31



*“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.*



“Per me è un ritorno da dove sono partito, la prima stagione in cucina, a metà degli Anni ‘80, l’ho fatta ad Imperia, alla Lanterna Blu. E’ lì che ho scoperto tanti prodotti di eccellenza che ho poi continuato ad usare, a cominciare dall’olio”: Tommaso Arrigoni, chef stellato del ristorante Innocenti Evasioni di Milano, ha stupito nella prima delle “Cene Stellate” organizzate dall’Enoteca regionale della Liguria sede di Ortovero.

Di altissimo livello le quattro portate: equilibrato e gustoso il trancetto di pesce spada, funghi porcini alle erbe e porro fritto accompagnato da due vermentini, quello di Durin di Ortovero e quello di Podere Grecale. Ha stupito il primo piatto, riso carnaroli acquerello mantecato con zucca gialla, stoccafisso e fave di cacao, un mix di dolce, amaro, salato veramente interessante, in abbinamento con il pigato di BioVio di Bastia e quello di Claudio Vio di Vendone. Come secondo un abbinamento, azzardato ma non troppo, tra mare e terra: pescato dei pescatori di noli (presidio Slow Food), purea 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 in abbinamento il pigato superiore di Dario Enrico. Dolce da urlo: crostata crema di limone, pera, cioccolato e cialda al capperò (abbinamento di grande effetto) abbinato al passito di ormeasco della Tenuta Maffone di Pieve di Teco. L’aperitivo, firmato dallo chef Fabrizio “Piri” Barontini, ha proposto, tra l’altro, una interessante panissa di ceci con cipolle caramellate, il tutto abbinato con lo spumante Piganò dei Viticoltori ingauni.

Tutta esaurita la sala dell’Enoteca, tra i partecipanti l’assessore regionale Stefano Mai, il presidente dell’Enoteca regionale della Liguria Marco Rezzano, il presidente dell’Enoteca regionale sezione di Ortovero Massimo Enrico, la fiduciaria della Condotta Slow Food di Albenga, Finale Ligure e Alassio Monica Maroglio, il presidente Fisar di Imperia e Savona Ivano Brunengo.

---

Prossimi appuntamenti stellati all'Enoteca il 31 gennaio con lo stellato Igles Corelli, del ristorante Mercerie di Roma, e successivamente con i bistellati Giampiero Vivalda (28 febbraio), chef dell'Antica Corona Reale di Cervere e Marco Sacco (28 marzo) del Piccolo Lago di Verbania.

Nella foto, da sinistra, Fabrizio "Piro" Barontini, Tommaso Arrigoni e Stefano Pezzini.

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