“A cena con De Andrè per il Gaslini”: serata benefica a Bergeggi

di **Elisa e Stefano Pezzini**

28 Giugno 2019 – 11:24

Si intitola “A cena con De Andrè per il Gaslini” la serata benefica organizzata da Claudio Pasquarelli, patron del ristorante stellato Da Claudio di Bergeggi per il primo luglio. Una serata particolare, dove il menù sarà scritto su un pentagramma e ogni tavolo avrà il titolo di una canzone di Faber. E vista la passione di Fabrizio per il Genoa non mancheranno alcuni giocatori rossoblù. L’idea di una cena dedicata a Faber sulla splendida terrazza del ristorante è venuta al sempre vulcanico Claudio, ma è stata subito sposata dai figli Lara, sempre più al timone della cucina, e Christian, diviso tra sala e cantina. L’obiettivo è quello di acquistare una apparecchiatura diagnostica per il Gaslini, orgoglio ligure ed eccellenza italiana della Pediatria, e per farlo l’intero incasso della serata sarà destinato allo scopo.

“Dedicheremo l’intero incasso senza scalare nessuna spesa, cibo, vino, e il resto, che sarà il nostro contributo per arrivare ad un obiettivo nel nostro piccolo importante. Già in passato abbiamo organizzato serate similari, come quella per l’acquisto del pulmino per AIAS di Savona assieme a Specchio dei Tempi, e siamo sempre riusciti nell’intento di fare qualcosa di buono. Per questo abbiamo deciso di coinvolgere i nostri clienti, gli amici, aziende e fornitori per provare a trovare qualche sponsorizzazione in più e aumentare la cifra finale”, racconta Claudio.

Il menù, preparato assieme alla Fondazione De Andrè, con i piatti che piacevano a Faber, è

come uno spartito. L'ouverture con Cocktail "Creuza de Ma", preparato dal barman Andrea Gervasoni, con fritti: fiori di zucchina, salvia e borragine, acciughe, baccalà, gazpacho, cima, verdure ripiene, focaccia con cipolle, trofie al pesto, culurgiones, pasqualina. Poi il 1° atto con cappon magro, zuppa di aragosta e dentice. 2° atto con ravioli con maggiorana, lattughe ripiene e fregola sarda con vongole. 3° atto con moscardini affogati. epilogo con la pesca di Fabrizio e biscotteria ligure e sarda.

"Abbineremo le canzoni di Faber alle uscite dei vari piatti, prendendo le parole dalle stesse come cima, acciughe e via dicendo in Creuza de Ma, con un accompagnamento musicale a tema, il tutto presentato da Marco Dottore. Anche i fiori, i colori per gli addobbi dei tavoli, saranno a tema, quindi i Fiordalisi di Marinella e rose di Bocca di Rosa e via dicendo", dice ancora Claudio. Presenta la serata Marco Dottore, al piano Giovanni Benini, alle chitarre il Duo Corbe de Coi. Info e prenotazioni 019 859750.

"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, ogni lunedì e venerdì: clicca qui per leggere tutti gli articoli.