

IVG

Quando il ristoratore incontra il cestaio: il cibo a casa arriva nel “cavagno”

di **Elisa e Stefano Pezzini**

08 Maggio 2020 - 8:55



È un nuovo modo di fare servizio a domicilio con piatti di eccellenza. Una sinergia tra costa ed entroterra per offrire un servizio di qualità in una veste particolare, molto originale. Tutto nasce dall'incontro di due amici Luca Ghisolfo, conosciuto universalmente come il “Cestaio di Murialdo”, e Luca “Pirata” Bertora, chef e patron del Pirata di Laigueglia, ristorante di chiara fama.

Spiega Luca Pirata: “Abbiamo pensato di creare il nostro modo di delivery. Ci siamo così rivolti a Luca Ghisolfo, uno dei pochi cestai rimasti alla nostra Liguria, per farci fare e personalizzare i nostri cesti, i tipici cavagni che si usavano per andare per funghi o in campagna. Il cesto si potrà tenerlo o renderlo alla consegna successiva o magari portarlo al Pirata quando finalmente si potrà di nuovo circolare liberamente. Il costo del cesto è di 25 €. All'interno del cesto inseriremo i prodotti necessari a comporre e assemblare un menù in pochi minuti, come se si fosse seduti al Pirata. Il tutto è accompagnato da grissini, focaccia, pane, piccola pasticceria e una bottiglia di vino in omaggio. Verrà inviato un video messaggio in cui vi illustreremo i prodotti e daremo le opportune spiegazioni per assemblare i piatti, sarà come essere al Pirata virtualmente”.

Il menù cambia settimanalmente e costa 95 euro: 70 per il menù per due persone, 25 il cesto. Le consegne avverranno da Albenga ad Andora, compreso l'entroterra. Su richiesta è possibile avere altre bottiglie disponibili dalla cantina del Pirata con il 20 o 30% di

sconto. Per informazioni info@ristorantepirata.com.

“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](#).