

Genova: arriva “la cena delle stelle”, a tavola pensando al cinema

di **Comunicato**

22 Giugno 2011 - 16:29



Genova. Giovedì 23 Giugno 2011, dalle ore 20 in poi, al Ristorante Bellavita di Via Gabriele Rossetti 116 rosso a Genova Quarto (tel. 010 4041511; 349 8750596), si tiene la speciale serata con la “Cena delle Stelle”. Uno speciale menu dedicato al cinema e ai buongustai più esigenti messo a punto dallo chef e titolare Matteo Burroni (nella foto) che, per il secondo anno consecutivo, è stato confermato come chef ufficiale del Festival del Cinema di Locarno e sarà in Svizzera dal 3 al 13 Agosto prossimi. Burroni, 26 anni, è uno degli chef emergenti in città e può già vantare un curriculum di tutto rispetto. Il menu prevede: Aperitivo di benvenuto. Antipasto: Capesante gratinate, Mousse di Orata con riso Venere e petali di rosa, oppure Battuta al coltello di Angus Irlanda con pomodorini confite e chips di Grana. Primi Piatti: Spaghetti alla Chitarra in Carbonara di gamberi, oppure Risottino alla Zucca ai profumi di Parma. Secondi Piatti: Gamberoni “Bellavita”, oppure Entrecote in salsa di mirtillo e ribes con patate Novelle al cartoccio. Dessert: Tiramisù delle Stelle, ovvero tiramisù di frutta fresca e crema leggera al mascarpone. Costo per persona, trentacinque euro, comprensivi di un calice di vino, selezionato dall’esperto enologo e direttore di sala Tiziano Satta.

Il Bellavita Restaurant ha aperto i battenti qualche mese fa in quel di Quarto. Zona signorile, tanto quanto elegante e raffinato è l’aspetto di questo gustoso ristorante. Qui Giancarlo Sorrone, titolare del marchio Bellavita (che già aveva spopolato in Via Carducci,

nel centro di Genova), ha portato la sua esperienza e le sue conoscenze (molte delle quali illustri). Ed è proprio la “linea verde” il marchio di fabbrica del nuovo Bellavita: tanta gioventù, ma con esperienze “pesanti” sulle spalle. Come lo chef Matteo Burroni, che arriva a Quarto dopo aver lavorato in prestigiose cucine, quali l’Antica Osteria del Bai, La Meridiana di Garlenda (insieme al famoso chef Luigi Taglienti), Paracucchi Locanda dell’Angelo di Ameglia e Le Perlage a Genova. Bellavita significa ottimi piatti di carne e di pesce, sempre in base alle disponibilità di stagione e con un menu alla carta in costante aggiornamento, tra cucina italiana e internazionale. Apertura tutti i giorni a cena, dalle ore 19,30 alle ore 23. Giorno di riposo Lunedì. Domenica anche apertura a pranzo, mentre gli altri giorni apertura a pranzo su prenotazione. E se il cibo è grande protagonista sulla tavola (a proposito, sono venti i coperti nella sala principale, altrettanti nel dehor esterno e ancora venti nella saletta inferiore), non meno importanti al Bellavita sono i vini. La cantina è ricchissima. Le aziende che collaborano alle degustazioni del Bellavita sono: Donnafugata, Azienda Agricola A Maccia, Azienda Cantele, Maison Vergnes, Hunawir, Fontanafredda e Cantine Leonardo Da Vinci. Al Bellavita, oltre alle migliori etichette italiane, c’è anche una raffinata selezione di etichette francesi e di Champagne. Il “tocco” artistico, invece, è rappresentato dai mobili antichi e da un magnifico grammofono, ma anche - in chiave moderna - dalle opere del talentuoso artigiano genovese Michele Blasi, che ha incorniciato su passe-partout bianchi elementi tipici della tavola come tazzine, forchette, piatti, coltelli, brocche e quant’altro e ha realizzato, inoltre, le originali lampade da tavolo.