

Genova24.eat: Forchetta curiosa e bicchieri biodinamici

di **Lorenzo Domaneschi**

03 Marzo 2013 - 15:17



Genova. Sembra ancora difficile da pensare, ma si può scegliere un ristorante non direttamente per il menù gastronomico, quanto piuttosto per l'offerta enologica. Perché solo lì puoi trovare novità e assaggiare il liquido odoroso in versioni non scontate. Se siete già su questa strada da eno-fanatici e non avete ancora trovato il vostro ristorante tra le mura del village genovese, ecco un indirizzo da provare a tutti i costi.

Alla Forchetta Curiosa, infatti, oltre a una selezione di piatti affatto marginale, che vanno dal sauté di carciofi con totani alle trenette con pesto e rossetti, per fare solo due esempi di quanto assaggiato nel nostro recente passaggio, potete trovare un'ampia e originale carta dei vini, costantemente aggiornata dal responsabile, Roberto Gillo, che vi saprà consigliare a dovere, in sala.

Grande attenzione alla selezione dei prodotti gastronomici, quindi, con la scelta di non usare panna da cucina, per esempio, come raccontato dal menù e con la scelta di prodotti come l'aglio rossodi Nubia o il sale di Trapani. Ma, soprattutto, grande attenzione alla selezione dei produttori di vino, nella convinzione forte che il valore aggiunto dell'esperienza al ristorante possa venire proprio dal vino.

Troverete, quindi, prevalentemente etichette provenienti da un'agricoltura biologica o biodinamica, quindi con l'esclusione totale della chimica dalla vigna alla cantina, oltre che con un'altrettanta cura per il rapporto qualità prezzo. La carta esce volentieri dai confini italiani, con referenze molto interessanti in Francia, naturalmente, in Georgia e in Slovenia.

Con l'avvicinarsi della bella stagione, vale la pena ricordarlo, anche il dehors in piazza Negri, con i tavoli a metà tra il Teatro della Tosse e il sagrato della Chiesa di Sant'Agostino, moltiplicano l'esperienza degli assaggi enogastronomici proposti dalla Forchetta. Buona degustazione!

(Piazza Renato Negri, 5 16123 Genova; Tel. 010 251 1289; Lunedì chiuso; fascia 20-30)