

Genova24.eat, una fermata gourmet “Al solito posto”

di **Lorenzo Domaneschi**

19 Ottobre 2013 - 12:54



Genova. Che cosa voglia dire cucina d'autore, ormai, ho rinunciato a volerlo capire davvero. Da queste parti, poi, allontanarsi dalla cosiddetta tradizione per provare a essere originali e, addirittura, giocare con gli ingredienti è un'operazione ancora molto delicata. Almeno quanto giustificare il prezzo che normalmente accompagna i menù costruiti con questa logica. Risultato: la Liguria e la provincia di Genova, in particolare, sono ancora lontane dai primi posti nelle guide che - piaccia o non piaccia - contano nell'enogastronomia nazionale.

Ovviamente, ci sono delle eccezioni. Che in queste pagine, per quel che vale, ci piace raccontare e caldamente consigliare. Una di queste la trovate, non senza una certa fatica, nascosta dietro un passaggio a livello, a Bogliasco. La chef, Serenella Medone, si ispira, tra gli altri, alla cucina di Enrico Crippa, tristellato di Piazza Duomo, ad Alba. In particolare, con il suo menù degustazione intitolato “gioco” mostra una tecnica pregevole e una chiara conoscenza delle materie prime, a cominciare da quelle locali e “tradizionali”, naturalmente. Tuttavia, quel che abbiamo trovato, soprattutto, nei suoi piatti è stata una allegra e trasparente passione per la cucina: uno dei regali più importanti per ogni gourmet che si rispetti, mi dicono.

Forse la sala non potrà ambire ancora alla stella per arredamento e mise en place, e certamente ci sono margini di miglioramento e crescita nel servizio, nella carta dei vini e in alcuni piatti dello stesso menù, ma, per fare solo due esempi: la cialda di panissa con lampuga marinata a secco e burrata, con fiori eduli, da un lato, e la capasanta e scampo in

salsa di carbonara con pancetta croccante, come dicevano quelli della Michelin: valgono il viaggio. Assicurato.

I menù degustazione, di 5-6 portate più antipasti e pre-dessert, vini esclusi, li trovate tra i 40 e i 55 euro. Fate un breve calcolo delle materie prime utilizzate e delle ore lavoro necessarie e capirete molto presto che si tratta di cifre molto oneste. Il divertimento e tutto quello che si impara, invece, sono quella parte in più che difficilmente troverete tra i fanatici della tradizione a tutti i costi. Bon degustation!