

Dal Perù all'Antartide al Giappone e poi Genova: Mario e Francesco aprono Cevicemmu

di **Redazione**

05 Aprile 2019 - 12:53



Genova. Cevicemmu è un “posticino con cucina” che prepara piatti di pesce pop, per chi ha voglia di sapori di casa creativi. Racconta la storia di un viaggio tra i mari e lo fa cucinando un menu genovese con qualche pennellata dal mondo. Apre i battenti sabato 6 aprile alle 17 per

l'inaugurazione, in via della Pace 8r, proprio dietro via XX Settembre, con assaggi del menu

marinaresco che propone.

La filosofia sta tutta nella creazione del nome: Cevicemmu è un'espressione popolare transoceanica che fonde il termine Ceviche, iconico piatto tradizionale peruviano, con Se vedemmu, il classico ci vediamo genovese. Indica l'auspicio di vedersi presto intorno a un tavolo per gustare del buon pesce.

Nasce dalla mente e dal cuore di Mario Belliardi, genovese classe '88 che nel suo peregrinare per i mari nelle cucine delle navi di tutti i tipi, dagli yacht ai cargo, passando per le navi da crociera, ha trovato e nutrito un sogno. Quello di portare nella sua città tutta l'esperienza che ha coltivato ai confini del mondo, dalla Terra del Fuoco al Mediterraneo, e offrire un menu genovese arricchito da un tocco di esotico. Giusto un pizzico.

Dai conetti di fritti agli arancini di mare, dai panini con filetti di pesce e salse mediterranee a

lei, la Ceviche, pesce crudo freschissimo marinato e arricchito da spezie e verdure. Una storia di cibo e famiglia: Mario ha voluto con sé in cucina l'amico di una vita, Francesco Spagnolo, per imbarcarsi nella nuova avventura, questa volta in acque familiari, per portare in città un nuovo modo di gustare il pesce ligure.