

## 10 chef per una notte, al porto antico arriva l'evento Degustando: street food sì, ma di alta cucina

di **Redazione**

29 Agosto 2019 - 18:40



**Genova.** Dieci chef per altrettanti piatti e abbinamenti di vini e cocktail, tutto per mano di dieci grandi chef genovesi e non, quattro dei quali stelle Michelin. Si tratta di **“Degustando, 10 chef al porto antico”**, una grande serata di cucina, un’opportunità più unica che rara per mangiare piatti “firmati” a un prezzo moderato (50 euro, bevande incluse) e in programma **martedì 3 settembre** dalle 20 nel piazzale delle Feste, nell’ambito dello **Street Food Festival**.

“Per questa quinta edizione siamo riusciti a riunire 22 espositori di cibo e una decina di produttori di birre artigianali - spiega uno degli organizzatori dello Sff Massimiliano Morettini - il tema di quest’anno è “cucine in viaggio” sia per parlare del cibo “da viaggio”, quello di chi magari si imbarcava dal porto, sia di cibo dal mondo, con le contaminazioni che la cucina ligure ha avuto e ha dato in altri Paesi. Per offrire una programmazione ancora più ricca abbiamo pensato di realizzare la serata Degustando”.

**Parte degli incassi dell’evento saranno devoluti in beneficenza, alla Comunità di Sant’Egidio** per attività di supporto alle persone senza fissa dimora. In particolare le

risorse serviranno per ristrutturare un locale dove chi ne ha bisogno possa fare la doccia e lavare la propria biancheria.

“Degustando è arrivato alla sua dodicesima edizione - spiega Edoardo Gatti, uno dei responsabili di ToBe, agenzia di Torino ideatrice dell’evento - proprio avendo al centro lo street food ma di grandissimo livello, per questo per una sera si potranno degustare diversi piatti proposti da chef, alcuni dei quali stellati”.

Gli chef hanno tutti risposto con entusiasmo alla possibilità perché permette loro di uscire dalle cucine e arrivare a sfidare un pubblico che magari non ha mai assaggiato piatti di alta cucina.

“E’ divertente dare la possibilità a tutti di fare un’esperienza gastronomica - conferma Marco Visciola, chef del ristorante Il Marin, all’interno di Eataly - **io per esempio proporrò un ‘soft cujan’**, che è una crema di baccalà su un crumble di patate, ma so che anche i miei colleghi hanno grandi idee da presentare”.

**Prenotazioni.** Dal sito di Street food festival e da quello di ToBe Events tutte le informazioni per prenotare. Il costo della serata, bevande incluse, è di 50 euro. Anche sulla pagina Facebook sia di Street Food Festival sia di Eataly ci saranno gli eventi e le informazioni necessarie.

#### **Ecco gli chef presenti:**

- 1- Marco Visciola - Ristorante IL MARIN [Genova]
- 2- Eugenio Jacques Christiaan Boer - Bu:r di Eugenio Boer [Milano]
- 3- Ivano Ricchebono Chef - The Cook al Cavo (1 stella Michelin) [Genova]
- 4- Fabrizio Tesse + Marco Sforza - Ristorante Carignano (1 stella Michelin) [Torino]
- 5- Federico Ferrari - MirePuà food lab al Cascinone [ Acqui Terme ]
- 6- Ugo Vairo - Il Gallo Della Checca Ristorante In Ranzo [Imperia]
- 7- Marcello Trentini - Magorabin ( 1 stella Michelin) [Torino ]
- 8- Ezio Gritti - Polisena “L’altro Agriturismo” [ Bergamo ]
- 9- Fabrizio Ferrari
- 10- Andrea Monesi - Locanda di Orta ( 1 stella Michelin) [Orta San Giulio Novara]