

“Sua altezza il pesto”, il 24 ottobre al Marin cena a sei mani con gli chef Visciola, Ravanà e Aliberti

di **Redazione**

18 Ottobre 2019 - 16:10



Genova. “Il pesto non si compra, si fa” è un vecchio adagio genovese, specialmente tra i gastrofili più accaniti. Ma si potrebbe anche dire che “il pesto, si mangia”. E quale migliore occasione se non il 24 ottobre, al ristorante Il Marin (Eataly), con l’ultimo appuntamento della rassegna “Sinergie”?

Perché? Perché sulla sottile linea verde si muoveranno in equilibrio tre chef dal grande talento. Il padrone di casa Marco Visciola; Alessandro Ravanà del ristorante Il Salmoriglio di Porto Empedocle; Franco Aliberti del ristorante Tre Cristi Milano. Proporranno piatti a base di pesto, introdotti dall’ospite d’onore della serata. Roberto Panizza, fondatore del Campionato Mondiale di pesto al mortaio si esibirà in uno showcooking dal vivo.

□ Come da consuetudine, gli chef Visciola, Ravanà e Aliberti rivisiteranno la classicità in un’ottica moderna, dando un sapore più innovativo ad una tradizione lunga secoli. **Visciola**, fortemente radicato nel territorio e promotore di una cucina ligure autentica e genuina, **propone il piatto Tortelli ripieni al pesto**, cremoso di patate e fagiolini: una portata che rimanda immediatamente alla classica pasta al pesto, ma in chiave più contemporanea. Il velo di pasta racchiude il pesto, nascosto quindi all’interno, le patate sono diventate un cremoso e i fagiolini sono crudi per dare una nota croccante e vegetale al piatto. □ □

Alessandro Ravanà ha realizzato per l'occasione un piatto in cui i profumi e i sapori di Sicilia si incontrano con il gusto del pesto: **Salmoriglio al pesto sicano**, un carpaccio di triglia di scoglio condito con pesto di basilico e mandorle, insalata di pomodori verdi e mandaranci Miyagawa e crema di limoni.□

□Chiude la cena **Franco Aliberti** con il dolce Non è verde tutto ciò che è pesto, un cremoso di cioccolato bianco e aglio, biscotto salato, gelato al basilico e pinoli sabbiati.□

□Ai piatti verranno abbinati i vini delle aziende Garbole di Verona e Ridolfi di Montalcino. Due eccellenze del panorama enoico italiano ad accompagnare una serata di celebrazione dedicata alla linea di confine tra tradizione e modernità.□ □**Il costo della serata è di 50 euro, comprensivi dei vini in abbinamento.**

Marco Visciola□. 34 anni, ligure doc di Bogliasco, innamorato della propria terra e delle sue origini, “un orto sospeso sul mare”, come ama chiamare la sua Liguria. Inizia la sua carriera al Solito Posto di Bogliasco, entra nel mondo Eataly e cura l'apertura di Eataly Corea. Qui lo chef prende confidenza con ingredienti asiatici e tecniche di lavorazione come le fermentazioni che trasporta anche come cammei del gusto nella sua cucina. Poi le esperienze da Enrico Crippa a Piazza Duomo ad Alba e da Fabrizio Tesse alla Locanda d'Orta hanno completato la sua formazione che vede in primo piano il rispetto per la materia prima e il gusto estetico. Uno chef “di mare” che ha sposato la causa della pesca etica, prediligendo in carta il pesce azzurro del Mediterraneo.

Alessandro Ravanà. □37 anni, di Agrigento, è approdato in cucina una decina di anni fa, ma nel suo curriculum si sostanzia da subito l'impronta dell'imprenditore, oltre che del cuoco: 16 anni fa apre un locale di pasticceria e gastronomia ad Agrigento. Tra le esperienze più formative di Ravanà c'è poi “Piazza Duomo” di Enrico Crippa, dove affina la sua passione per la cucina e le tecniche di cottura e di trasformazione della materia prima. Nel 2007 avvia a Porto Empedocle il suo ristorante, dove può elaborare una cucina più ricercata e curata. Al primo posto il culto per la materia prima nel rispetto della biodiversità, a strettissimo contatto con i piccoli agricoltori locali e i pescatori in un'ottica di sostenibilità ambientale.□ □

Franco Aliberti. □Tra le esperienze più importanti dello chef- pasticcere quella da Massimo Spigaroli all'Antica Corte Pallavicina, poi presso Massimiliano Alajmo a Le Calandre di Padova dove ha la possibilità di confrontarsi con professionisti del calibro di Gianluca Fusto, quindi è la volta di Gualtiero Marchesi prima ad Erbusco, poi a Milano, con cui collabora anche all'apertura del Marchesino. A seguire, l'esperienza pregnante presso il ristorante Vite di San Patrignano, per il progetto di centro della proposta educativa della comunità. Nel 2012 entra a far parte della brigata di Massimo Bottura all'Osteria Francese, mentre nel 2014 apre il suo ristorante a Riccione, EVVIVA, dolci e cucina a scarto zero, sua cifra stilistica. Ultima tappa del suo percorso prima di Milano, ha affiancato lo chef Gianni Tarabini a La Preséf all'interno dell'Azienda Agricola de “la Fiorida” a Mantello, in Valtellina.□