

## Le ricette per i vip nel “Piatto dei desideri”, lo chef stellato Ricchebono si dà alla scrittura

di **Fabrizio Cerignale**

09 Dicembre 2019 - 12:00



**Genova.** “Di Papa Francesco sappiamo che ha una predilezione per i dolci e per il caffè, quindi ho scelto di preparare un espresso mou, che sarebbe un gelato sifonato con una crema di mou e un po’ di granita al caffè”. Il dolce di Papà Francesco, quindi, ma anche i gnocchetti alle vongole di Kennedy, il raviolo a forma di bottone di Giorgio Armani, l’insalata di frutta esotica di Cleopatra o la crema ghiacciata e macaron per Maria Antonietta.

Sono solo alcune delle ricette del Piatto dei Desideri, un volume in cui Ivano Ricchebono, patron del ristorante stellato The Cook di Genova, ma anche volto noto delle trasmissioni televisive dedicate alla cucina, ha immaginato i piatti ideali di grandi personaggi della storia, dello spettacolo e dello sport.

“Chi fa questo mestiere pensa sempre che possa entrare qualche personaggio famosospiega - e si chiede cosa mangia. Noi abbiamo cercato di tirare fuori un po’ di elementi, di ingredienti, di piatti storici del ristorante, che abbiamo interpretato per loro”. Piatti che guardano, ovviamente, anche alla cucina del territorio, come il cappon magro o i mandilli.

“Credo siano parte fondamentale della nostra cucina - conclude Riccobono - e ho sempre cercato di valorizzarli sia all’interno del ristorante che ogni volta che vado in televisione”.

