I vini liguri incontrano la cucina del Santamonica di Genova

La stagione autunnale del ristorante di Monica Capurro si apre con due straordinari appuntamenti in cui, ancora una volta, il territorio ligure è il vero protagonista

Monica Capurro e il marito Andrea Giachino (Foto © MediaValue).

Monica Capurro e il marito Andrea Giachino del **Ristorante Santa Monica di Genova** non si fermano e dopo un'estate che ha funzionato bene oltre ogni aspettativa, si preparano all'inverno con una **serie di appuntamenti interessanti**. La voglia di fare è sempre tanta e, nonostante le limitazioni per l'emergenza Covid-19, l'accogliente locale che si affaccia sul mare continua a stupire i suoi clienti.

Il Santa Monica di Genova prosegue in sicurezza

Pochi tavoli e tutti distanti l'uno dall'altro, **mascherine a disposizione** per chi la dimentica a casa e **termoscanner** per misurare la temperatura all'ingresso: tutte le regole sono rispettate con rigore perché al Santa Monica la consueta attitudine di lavorare al meglio è ulteriormente rafforzata in un momento delicato come questo.

D'altra parte, la cucina dello **chef Domenico Volta** ha continuato a funzionare anche durante il lockdown, proponendo piatti da asporto per i clienti che sentivano la mancanza di una proposta enogastronomica sempre ricercata e di qualità, nell'attesa di poterla nuovamente apprezzare seduti sulla bella terrazza sul mare.

Tornando agli eventi, l'autunno è iniziato subito con due cene basate sull'abbinamento dei piatti del resident **chef Domenico Volta** con i **vini della Riviera ligure di Levante** per esaltarne profumi e sentori. In particolare, saranno servite le etichette dell'**Azienda Agricola Possa** di

Riomaggiore e dell'azienda **Cà Du Ferrà di Bonassola**, entrambe in provincia di La Spezia.

Una serata di successo: la cucina del Santa Monica abbinata ai vini Possa

Vini dell'Azienda Agricola Possa (Foto © MediaValue).

Abbiamo partecipato alla prima delle due serate che è stata un vero successo e ha reso la Liguria vera protagonista. Nel suo menù articolato tra mare e terra, lo chef ha espresso **innovativi e sorprendenti accostamenti di ingredienti** come nel "*Risotto broccoli, pecorino e cozze*" o nell'" *Agnello con vongole, bietole e salicornia*".

Monica Capurro, titolare del ristorante ed esperta sommelier, ha sapientemente abbinato ogni portata a un vino dell'**Azienda Agricola Possa**, ottenendo un equilibrio perfetto tra cibo e vino al punto da stupire anche lo stesso produttore, **Heydi Samuele Bonanini**, presente con la moglie e il **figlio Jacopo**.

Jacopo è ancora un bambino, ma la sua **passione per i vigneti e per l'attività del padre** è già tangibile: non perde tempo, fa da spalla a Heydi, racconta il lavoro in vigna, descrive la pigiatura con i piedi e parla della particolare vendemmia in barca sull'isola della Palmaria dove è lui, ci dice, il capitano di una delle imbarcazioni.

Le 7 etichette degustate di Cantina Possa

I **vini degustati nel corso della serata** sono stati sette e tuti espressivi del **profumo della Liguria**, della balsamicità della macchia mediterranea e della sapidità del mare: tutti quei sentori « *che si percepiscono camminando lungo i sentieri delle Cinque Terre*» come suggerisce Heydi Bonanini.

L'**Azienda Agricola Possa** porta sulle tavole un vino fortemente identitario, capace di raccontare la Liguria in un semplice sorso. I terreni aspri e scoscesi di un territorio complicato, danno vita a una produzione d'eccellenza di vini eroici provenienti dai vigneti storici e da altri ritrovati: Vermentino, Albarola e Bosco, fra i bianchi, e Sangiovese, Merlot, Ciliegiolo, Syrah, Granaccia e il raro Vermentino Nero, fra i rossi.

In vigna non sono usati pesticidi, né concimi chimici: la Natura prima di tutto. Ecco perché **a vegliare sulle vigne ci sono le api**: Heydi Bonanini ha installato una serie di arnie tra le piante per produrre miele locale, ma soprattutto per vigilare sulle condizioni dei propri vigneti.

Menù della serata

Piatti serviti nella serata (Foto © Selene Scinicariello – Foto risotto © MediaValue).

Acciuga marinata con salsa al parmigiano e vaniglia, Miso e Mandorle
Vino in abbinamento: *Principe Jacopo*

Sgombro, lattuga di mare, ostriche cotti alla brace
Vino in abbinamento: *Parmaea*

Bottone di pasta matta ripieno di astice, salsa allo stracchino e prescinseua, clorofilla di prezzemolo e bisque al profumo di bergamotto
Vino in abbinamento: *Cinque Terre*

Riso, broccolo romanesco, cozze e Pecorino
Vino in abbinamento: *Rosé d'Amour*

Agnello al vapore con vongole, bietole e jus allo Sherry
Vino in abbinamento: *U Neigru*

Tartelletta "tiramisù" con meringa all'italiana
Vino in abbinamento: *Sciacchetrà* e Vino rosso passito *Rinascita*

Il prossimo incontro

Il prossimo appuntamento presso il Ristorante Santamonica sarà il **6 novembre** e vedrà protagonisti i vini di **Cà Du Ferrà di Bonassola**, un'azienda gestita da Antonio e Aida che hanno lasciato il lavoro precedente per dedicarsi – a partire dal 2000 – alla coltivazione della vite.

Oggi è il figlio Davide che, abbandonata la professione di magistrato, si dedica con passione all'azienda producendo vini che sono capaci di raccontare, attraverso profumi e sapori, il territorio che vive quotidianamente.

Siamo convinti che anche questo nuovo incontro sarà un successo e ci auguriamo che possa essere solo l'inizio di una stagione ricca di progetti nonostante il difficile momento che la ristorazione, come numerosi altri settori, si trova costretta ad affrontare.

Per prenotazioni e/o informazioni contattare il **Ristorante Santamonica** allo 010 5533155.

Data di creazione
21/10/2020
Autore
selene-scinicariello