



Ivano Ricchebono ambasciatore dello stoccafisso in Norvegia

Lo chef del ristorante genovese The Cook è stato nominato testimonial d'eccezione dello "stokke" direttamente dal Norwegian Seafood Council



Ivano Ricchebono (Foto © Facebook).

Ogni grande impresa ha bisogno di ammiragli e ambasciatori. Così dello stoccafisso, **Ivano Ricchebono**, chef stellatissimo con il suo **The Cook** di Vico Falamonica a Genova, dello “stokke” è proprio ambasciatore.

Lo ha nominato il **Norwegian Seafood Council**, l'ente che collabora con il settore della pesca e dell'acquacoltura in Norvegia. Un connubio per sviluppare mercati per il pesce nazionale, allevato in maniera sostenibile o pescato nelle fredde e limpide acque del mar di Norvegia.

Ivano Ricchebono: ambasciatore dello stoccafisso in Norvegia

Si tratta di una nomina importantissima per Ivano Ricchebono il quale ha avuto predecessori illustri come l'altro genovese **Paolo Belloni** (Zeffirino) nel 2008. Ma anche, negli ultimi anni, stellati del calibro di **Enrico e Roberto Cerea** (Da Vittorio, Brusaporto (BG)) e **Moreno Cedroni** (La Madonnina del Pescatore, Marzocca (AN)).

La celebrazione dello stoccafisso in Norvegia

Dal 5 al 10 giugno, proprio in Norvegia, il connubio tra Genova e lo stoccafisso norvegese troverà un'autentica celebrazione con numerosi momenti di comunione tra le due tradizioni culinarie. L'ambasciatore Ricchebono sarà impegnato a raccontare, tra parole e piatti, il legame che intercorre tra lo stoccafisso norvegese e la Liguria tutta. In particolare con il comune di Badalucco,

nell'Imperiese. Qui, dal 16 al 18 settembre prossimi, si festeggerà l'edizione numero 50 del tradizionale **Festival dedicato allo stoccafisso norvegese**.

«È bello sapere di essere apprezzati per la propria cucina, di rappresentare quel legame gastronomico tra due paesi, come la Norvegia e l'Italia. Che sono all'apparenza così distanti, ma profondamente uniti da quel fil rouge che è la passione per la cucina e le materie prime eccellenti. – racconta Ivano Ricchebono – Lo Stoccafisso di Norvegia è un prodotto dalle qualità organolettiche uniche. Un tesoro che mi permette ogni volta di riportare i sapori della nostra tradizione in tavola».



Stoccafisso messo ad essiccare all'aperto (Foto © Pixabay).

Tra i numerosi appuntamenti che attendono Ricchebono in Norvegia, anche l'esibizione in una cucina approntata proprio sotto le antiche rastrelliere dello stoccafisso. Ma tra i tanti, ci sarà un momento che, in modo particolare, emoziona e coinvolge chef Ivano Ricchebono.

«Sarà particolarmente stimolante quando quando, al Lofoten Seafood Center, preparerò il piatto "**Stoccafisso Antica Genova e non solo**". Lo farò nel corso di un cooking show/ dialogo con gli studenti di una scuola elementare del posto».

Data di creazione

07/06/2022

Autore

marco-benvenuto