



Presentata la quinta edizione di “TavoleDOC Liguria 2024”

61 ristoranti liguri, tra osterie e fine dining, accomunati dalla buona cucina regionale e senza classifiche nè punteggi. Tra le novità della guida, quest'anno c'è l'abbinamento dei vini alle ricette degli chef

Nella Sala delle Grida del Palazzo della Borsa Valori di Genova, è stata presentata la quinta edizione di **TavoleDOC Liguria**, la guida alla buona ristorazione regionale nata da un'idea di **Mario Cucci** ed edita da **Multiverso**.



La conferenza stampa di presentazione di TavoleDOC Liguria (Foto © Selene Scinicariello).

TavoleDOC Liguria 2024: la buona ristorazione ligure

TavoleDOC Liguria 2024 non è una semplice classificazione dei ristoranti, nè gli autori danno **giudizi o punteggi**. È piuttosto una **selezione dei locali liguri**, da Levante a Ponente, allo scopo dichiarato di **fornire una fotografia della ricchezza e validità di una terra generosa** dal punto di vista enogastronomico.

Con fotografie e schede descrittive, la guida racconta la proposta di **61 ristoranti (tra osterie e fine dining) e 34 produttori**. Sono confermate le **ricette degli chef** ma – per la prima volta – esse vengono accostate al vino più corretto.

È un'ulteriore conferma della qualità di una regione che negli ultimi anni sta **lavorando molto bene per ritagliarsi una reputazione, nazionale ed internazionale**, che vada oltre gli stereotipi. Se è vero, infatti, che [pesto alla genovese](#) e salsa alle noci, focaccia e [farinata](#), olio di oliva e pesce – solo per fare pochi esempi – sono lo storico biglietto da visita di una terra dall'affascinante costa e dalle rigogliose colline, va riconosciuto un grande fermento nella ristorazione locale. Molti chef, più o meno giovani, interpretano la tradizione conferendole nuova linfa, sperimentando e contaminando ma senza tradire una forte identità.



Mario Cucci con la redazione di TavoleDOC Liguria 2024 (Foto © Multiverso).

«Un'occasione tutta da celebrare insieme ai ristoratori e ai produttori. – ha scritto **Alessandro Piana**, Presidente della Regione ad interim – Lo abbiamo fatto e continueremo a farlo con le tradizioni, i sapori, il forte legame col territorio. È la triade fondamentale per valorizzare tutta la filiera agroalimentare, che è il motore della ripresa economica e tessuto comunitario vivo dalla costa all'entroterra».

Alla presentazione di TavoleDOC Liguria 2024, **Petra Cucci**, CEO della casa editrice **Multiverso**, ha raccontato e descritto l'evoluzione del progetto, illustrandone le peculiarità e l'evoluzione di questi cinque anni, che hanno portato ad un «*connubio tra liguri e milanesi che ha ribaltato tutti i nostri stereotipi e ci ha regalato un'avventura che vogliamo portare avanti il più a lungo possibile*».

«Questa edizione ha dato più valore ai ristoranti e più valore al logo di TavoleDOC, motivo per cui siamo orgogliosi di essere arrivati a quota 61. – ha aggiunto l'ideatore **Mario Cucci** – Credo che uno dei punti di forza del volume sia valutare e rivalutare un patrimonio unico che c'è in Italia, quello dell'enogastonomia».

Sono 13 i nuovi ingressi di TavoleDOC Liguria 2024

Annunciati i nuovi 13 ingressi, rappresentati da un intervento di **Jacopo Chieppa** di Equilibrio (Dolcedo, IM). Quest'anno sono entrati nel Tavolo delle Eccellenze **Agricuoco** (Sestri Levante, GE), **Babette** (Albenga, SV), **Bino** (Savona), **Casa Buono** (Ventimiglia, IM), **Equilibrio** (Dolcedo, IM), **Fuori Rotta** (Riomaggiore, SP), **Il Pernambuco** (Albenga, SV), **Marixx** (Ventimiglia, IM), **Ö Magazin** (Portofino, GE), **Paolo & Barbara** (Sanremo, IM), **QB Osteria** (Albisola Superiore, SV), **QuintoGusto** (Savona) e **Santa Teresa** (Genova).



Una foto di gruppo con gli chef presenti in guida (Foto © Selene Scinicariello).

Barbara Banchemo, CEO della CNA di Genova, ente che ha supportato la realizzazione della guida, ha esaltato questo «*incontro di persone che ha permesso di intraprendere a CNA una direzione non tradizionale*». *Da qualche tempo abbiamo iniziato a muoverci nel mondo della ristorazione, piccole e medie imprese dal forte legame col territorio e con la valorizzazione dei prodotti. TavoleDOC ci permette di raccontare storie che nascono dal passato e dalla volontà di mantenere un'identità che guardi al futuro*».

Data di creazione

28/05/2024

Autore

enzo-radunanza