



## Agricuoco, la Liguria a km 0 nelle campagne di Sestri Levante

**Alle spalle di Riva di Trigoso, in una location immersa nel verde, Emanuele Revello propone la sua idea di “cucina agricola” seguendo i principi della stagionalità e raccontando le storie dei piccoli produttori del territorio**

Una minuta, ma accogliente sala interna arredata in maniera informale. Un patio esterno dove si mangia all’ombra di un pergolato respirando l’aria della campagna ligure.

**Agricuoco**, a poca distanza dal centro di Sestri Levante (GE), è un luogo dove tempo e spazio sembrano svanire. È un ristorante di quelli “come una volta”, dove ci si siede al tavolo rilassati pronti a godersi un pasto dai sapori autentici scambiando quattro chiacchiere con l’oste.



La sala interna (Foto © Agricuoco).



Il pergolato esterno (Foto © Agricuoco).

## Emanuele Revello e l'idea di una “cucina agricola”

Nato a Genova nel 1975, **Emanuele Revello** è da sempre appassionato di cucina. La sua prima maestra tra i fornelli è stata nonna Jole della quale, in un certo qual modo, è ancora percettibile la presenza in quella genuina semplicità delle cose che pervade ogni angolo di Agricuoco.

Di tempo, da quei giorni in cui ragazzino rubava i ravioli crudi con le mani ancora sporche di farina, ne è passato diverso e di strada ne è stata fatta sicuramente parecchia. Ciò che in Emanuele è rimasto costante nel tempo è l'amore verso la cucina, anche quando quest'ultima sembrava lontana anni luce dalla sua quotidianità.

Si sa, quando si ha una vera, grande passione è difficile reprimerla e, prima o poi, non può far altro che tornare a galla... ed ecco che è nato **Agricuoco**. Non è un semplice ristorante, ma il posto in cui Emanuele ha deciso di trasferire tutto ciò in cui crede: una **cucina che parla di agricoltura**, di stagionalità, di territorialità e di materie prime di ottima qualità, ma anche tracciate e controllate.



Uno dei piatti di Emanuele Revello (Foto © Agricuoco).

## Da Agricuoco la protagonista è la Liguria a km 0

Agricuoco ha il proprio orto da cui si attingono verdure ed erbe aromatiche e ogni giorno qui si sforna un (buonissimo!) pane fatto in casa, ma non solo. Emanuele esce, va in giro, fa *scouting*, incontra gente e conosce produttori per poi tornare alla base con il paniere sempre pieno di storie belle da raccontare e cose buone da proporre ai clienti.

Le piccole realtà poco conosciute del territorio ligure sono la sua "fissazione". Le persone che lavorano la terra, che amano sporcarsi le mani e che, con sudore e fatica, danno vita a prodotti unici capaci di raccontare i luoghi da cui arrivano, sono ciò che fa la differenza, davvero, in ogni piatto.



Un risotto preparato nella serata “Sorsi e Morsi” del 24 maggio (Foto © Selene Scinicariello).

A tavola e fuori, allora, la protagonista è sempre lei, la **Liguria**, con la sua geografia ostile, le sue eroiche aziende che da questa condizione sono in grado di trarre forza e orgoglio, con le sue tradizioni culinarie e con i suoi prodotti enogastronomici più unici che rari.

Non stupisce, quindi, che nel menù compaiano il *Cappon Magro*, la *Battuta di Cabannina* (razza bovina autoctona ligure) e il *Minestrone Genovese*, ma anche un particolarissimo sformato di erbe di campo accompagnato da fonduta di formaggio che Emanuele ha chiamato *Prebugiun al cubo* e la *Buridda in cappelletto*, un cappelletto ripieno di seppie nostrane e ricotta, sfoglia all'uovo con farina di piselli e salsa al Ciupin. Insomma, grandi classici sì, ma anche piatti sperimentali con i quali si gioca con gusti e consistenze.



Il Prebugiun al cubo (Foto © Selene Scinicariello).

## **Sorsi e Morsi: food pairing e piccoli produttori**

Sapori, abbinamenti e la voglia di divertirsi e far divertire a tavola è ciò che ha dato il via a *Sorsi e Morsi*, il format creato da **Emanuele Revello** e **Rossana Borroni**, maestra assaggiatrice ONAF che ha anche curato la selezione di formaggi del ristorante.

Questa serie di eventi ha preso il via **mercoledì 22 Maggio 2024** e proseguirà con diverse serate in via di definizione anche nei mesi successivi. Alla base dell'idea c'è l'arte del *Food Pairing*, l'abbinamento dei cibi, e a fare da contorno, ancora una volta, le eccellenze del territorio ligure.

Si è cominciato con l'accostamento sempreverde di formaggi e vino con i prodotti dell'**Agrifermenteria Cornus** di Rezzo (IM) e i vini dell'azienda **Luna Mater** di Castelnuovo Magra (SP).



I formaggi dell'Agrifermenteria Cornus di Rezzo (Foto © Selene Scinicariello).

A rappresentare l'**Agrifermenteria** sono Roberto e Giulia, rispettivamente classe '97 e '99. I due ragazzi producono formaggi a latte crudo lavorati con fermenti spontanei per mantenere integre le caratteristiche organolettiche del prodotto. Massimo e Jacopo, della cantina Luna Mater, vinificano le uve provenienti da vitigni salvati dall'abbandono senza aggiunta di additivi con tecniche tradizionali e lasciando così che possano esprimersi nel modo più autentico. Due realtà, insomma, che hanno scelto di far parlare i loro prodotti per raccontarsi e per raccontare la terra che lavorano, la Liguria.



Il dolce alla prescinseau (Foto © Selene Scinicariello).

Il format *Sorsi e Morsi* è solamente all'inizio, ma è sicuramente partito con il botto. Adesso non resta altro da fare che aspettare le prossime "puntate"!

**Agricuoco**

Via Monsignor Vattuone 105 – Sestri Levante (GE)

Tel. +39 351 855 6126 | Mail: [info@agricuoco.it](mailto:info@agricuoco.it) | [agricuoco.it](http://agricuoco.it)

**Data di creazione**

28/05/2024

**Autore**

selene-scinicariello