Genova, il ristorante 20TRE ha un nuovo chef

Giovane, ma talentuoso ed esperto, il genovese Davide Diane portera? al locale di via Chiossone una cucina multiculturale, senza tradire la tradizione ligure

Il **20TRE** è nato da una visione comune di tre soci, Barbara Palazzo, Andrea Venturi e Stefano Dagnino, che hanno scelto un palazzo del XV secolo per dar vita a un locale contemporaneo nello stile e nella filosofia di cucina. Siamo in un tipico carrugio genovese e, tra sale impreziosite da antichi elementi decorativi, il ristorante vanta un’atmosfera elegante ed accogliente, con una cucina raffinata da gustare in buona compagnia.

Gli interni del 20TRE, in un palazzo del XV secolo (Foto © Laura Bianchi).

La novità di questi giorni è l'**arrivo del nuovo chef Davide Diane**, giovane genovese che ha macinato già esperienze importanti tra cui quella presso la famiglia Alajmo (**La Montecchia** e **Le Calandre**) e quella di Feva, dove si e? confrontato con la cucina molecolare.

Chi è Davide Diane, nuovo che del ristorante 20TRE di Genova

Nato a Genova, da origini italo-croate-franco-ispaniche, Davide si trasferisce giovanissimo a Padova per studiare all'Istituto alberghiero dove apprende i primi rudimenti della cucina ma, soprattutto, matura la certezza che sarà il suo lavoro. Appassionato e curioso, fa tesoro delle sue origini multietniche per approfondire e contaminare le varie culture. Di recente, poi, è stata preziosa l'esperienza presso **Pacifico** a Milano e a Portocervo, dove ha appreso i **segreti della cucina nippo-peruviana nikkei**.

Con questo bagaglio di esperienze e influenze europee, ma anche extracontinentali, nascono piatti dove la tradizione ligure incontra tecniche e ingredienti multietnici: tagli nipponici per pesci italiani, verdure mediterranee unite a preparazioni sudamericane come la chalaca, alternanza di sapori e contrasti.

Scampi scottati, aria di bisque, pasta d’arancio (Foto © Laura Bianchi).

«La mia e? una cucina coinvolgente e giocosa, ho un approccio creativo alla materia prima e non pongo limiti alla mia fantasia. – **spiega lo chef Diane** – La dimensione ludica ed inventiva prevale, un po’ come faceva Willy Wonka nella sua Fabbrica di cioccolato. La figura dello chef per me e? come quella di un alchimista, l’importante e? trovare un accordo che equilibri e bilanci bene le sinfonie di sapori. Arrivare alla cucina del 20TRE e? il coronamento di un percorso che dura da dieci anni e che mi ha portato a lungo lontano da casa. E? anche un punto di partenza ed una sfida: poter gestire una brigata e fare emergere la mia filosofia gastronomica mi rende fiero, soprattutto nel cuore della mia citta?. Sono pronto, mi bastera? passare dal VIA!».

Ristorante 20TRE
Via David Chiossone, 20r – Genova
Tel. 02 241 66060 | www.ristorante20tregenova.it

Data di creazione
02/02/2024
Autore
enzo-radunanza