



Ristorazione ligure: aria di crisi o di cambiamento?

Tra la fine del 2018 e l'inizio del 2019 sembra che in Liguria la ristorazione sia stata turbata da una tempesta. Hanno chiuso diverse insegne storiche, la regione ha perso 4 stelle Michelin e alcuni chef hanno abbandonato cucine importanti. Ma non mancano notizie positive.



Terremoto nella ristorazione ligure. Cosa sta succedendo?

Che cosa succede nella ristorazione ligure? Ha certamente fatto rumore il crollo, non si può definire in altro modo, in tema di **stelle Michelin** che da 10 sono diventate sei. Certo, i motivi sono stati vari ma il dato nudo e crudo è questo. Ma non basta perchè, a cavallo d'anno, sono stati botti da far passare come silenziosa la notte di San Silvestro.

Terremoto nella ristorazione ligure. Cosa sta succedendo?

Cerchiamo di capire meglio la situazione. Se consideriamo l'ultimo periodo, sicuramente non può sfuggire che ad Albisola abbia chiuso, dopo 14 anni, il **ristorante di Alessandro Schipani** mentre a Quiliano c'è stata la fine dell'avventura per **La Pergola di Giorgio Brignone**.

Dopo che l'**Armatore** di Finale Ligure ha spento definitivamente l'insegna, ha fatto armi e bagagli il giovane chef **Simone Lolli** che si è trasferito in quel di Parma. Ad Alassio fine dei giochi anche per **Federico Scardina** a **La Prua**. Nemmeno Ventimiglia si è salvata con l'addio di **Federico Marmo** ai **Balzi Rossi**. Ha destato sensazione la fine della corsa, arrivata dopo 24 anni di grande servizio, da parte di **Serenella Medone** con la chiusura del **Solito posto** a Bogliasco.

Poteva bastare? Ma ci mancherebbe visto che **Marco Primicerio** e **Lucia De Prai**, coppia tra i fornelli e nella vita, hanno abbandonato dopo nemmeno un anno il genovese [The Cook di Ivano Ricchebono](#), giunto alla sua nona stella Michelin. L'idea sarebbe quella di aprire un "ristorantino" all'ombra della Lanterna.

Aveva aperto le danze il vulcanico, e giovanissimo, **Jorg Giubbani** che aveva lasciato il suo amato **Levante** per dare vita ad un'esperienza milanese ma, dalle sue stesse dichiarazioni sui social, «non è andata a buon fine».

Ha certo fatto rumore l'abbandono polemico di **Davide Cannavino** che ha lasciato il **Meridiana di Genova** dove era arrivato, non senza destare clamori, dalla storica esperienza al ristorante **La voglia matta** a Voltri. Adesso è scattato il "totoDavide" per sapere dove «andrà a bruciar padelle», usando un'espressione riportata dallo chef sui social.

Nasce la sezione di Genova e Tigullio dell'Associazione Italiana Cuochi

In una situazione non certo facile, che si accompagna alla chiusura di alcuni locali storici a cavallo d'anno, è arrivata una notizia positiva. Il 15 gennaio 2019, nel corso di un'entusiasmante assemblea presso l'**Istituto alberghiero Marco Polo di Genova** a cui hanno partecipato i migliori chef genovesi, si è costituita la **sezione di Genova e Tigullio** dell'**Associazione Italiana Cuochi**.



Lo chef Alessandro Dentone (Foto Facebook).

Intervista al Presidente Alessandro Dentone

Nell'occasione abbiamo incontrato e raccolto un chiaro obiettivo programmatico da parte del presidente provinciale **Alessandro Dentone**, ormai habitueè della trasmissione "[La prova del cuoco](#)".

Data di creazione

22/01/2019

Autore

marco-benvenuto