

Millenials ai fornelli. Giovani chef crescono

scritto da Marco Benvenuto | 02/10/2018



In una città come [Genova](#), dove l'età media è tra le più alte d'Europa, cuochi nati negli anni '80 si stanno facendo largo con proposte innovative e dedizione al lavoro. Strappano gli applausi e continuano a crescere. Vale la pena di conoscerli meglio.

L'enfant prodige è sicuramente **Simone Vesuviano**, chef della [Trattoria dell'acciughetta](#), classe 1995. Preparato, serio, viene portato in palmo di mano da **Giorgia Losi**, autentico motore di questo locale, costola del centro storico genovese. Le sue vocazioni sono il pesce e la cucina del territorio, il suo manifesto, le **cinque sfumature di acciughe** che prevedono tortino, fonduta, cialda di riso, crudité e [colatura di alici di Cetara](#).

Tra i giovani chef, **Matteo Badaracco** (1985) ha sostituito un mostro sacro come lo stellato **Luca Collami**. Badaracco era già alle dipendenze della famiglia Vagliani, che gli aveva affidato la cucina dell'[Oca Ubriaca](#), bistrot a Sestri Ponente aperto nei locali dell'ex **Baldin**, proprio dove Collami aveva raccolto le sue fortune maggiori. Poi c'è stato per lui il momento di approdare al ristorante che si affaccia sull'incantevole bordo di Boccadasse. Le sue **acciughe marinate ai profumi del Ponente** e il suo **polpo croccante, mandorle e ceviche di pesca**, vanno per la maggiore.

Ancora anni Ottanta. **Mattia Congia** (1987) sta facendo parlare di sè a Genova dove ha aperto il suo **Casa Maticrak**. Il locale ha una grande attenzione ai vini e c'è un importante angolo cocktail, orientato alla **molecular mixology**. Ma tutta la cucina di Mattia è innovativa e molto giovanile seppur con un grande rigore classico. Spume e sferificazioni la fanno da padrone.

Davide Cannavino (1984) ha portato agli onori il suo [La voglia matta di Voltri](#), nell'estremo ponente genovese. Adesso ha annunciato che si trasferirà e, come nel miglior romanzo giallo, è partita la caccia alla location che lo ospiterà. Solo elogi per lui, che è riuscito a far "digerire" sotto la Lanterna le sue **acciuغه fritte ripiene di pesto**. Ha tranquillizzato chi lo accusava di "scaldare" la salsa genovese per eccellenza, visto che le frigge dopo averle congelate. Ha scomposto il [condiggion](#) e ha fritto per primo la trippa.

L'**Ostaia de' Banchi** (Osteria di Piazza banchi) nel cuore del centro storico genovese, esiste dal 1528. **Stefano Blé** (1987) ed **Emanuele Crimi** (1989), per loro fortuna, hanno qualche anno in meno rispetto all'Osteria... Stefano è lo "chef", Emanuele il "pastaio e pasticciere". Insieme a **Sergio Caniffi** "l'oste", portano avanti "l'ostaia" proponendo piatti della tradizione rivistati senza la fregola di stupire.

Marco Visciola (1985) è lo chef del [Marin al Porto Antico](#). In tempi recentissimi è stato coinvolto in una polemica per lui, forse, un po' fastidiosa ma positiva. Un critico che va per la maggiore, ha stroncato la cucina genovese e ha scritto che **Visciola è l'unico motivo valido per mangiare a Genova**. Sta lavorando ad una **rivisitazione di piatti liguri dimenticati** ma, intanto, ha messo mano al tradizionale **cappon magro**, secondo le tecniche della fermentazione coreana. Non si è sottratto a misurarsi con dei **tortelli ripieni al pesto ligure** e ha proposto una **finanziara di mare**. Si dice che guardi alle "stelle"... Dalla sua cucina si vedono quelle del cielo genovese.