

Nello storico ristorante aperto dalla campionessa di Rischiatutto una famiglia di ristoratori sta riscrivendo le regole della cucina ligure

scritto da Gabriele Pasca | 27/06/2024



Situato nel piccolo borgo di Calice Ligure, il ristorante Al3 della famiglia Volpe-Caneto è un esempio di come la cucina possa essere radicata nella tradizione e al contempo moderna e innovativa. Con ingredienti locali e una filosofia che esclude prodotti industriali, Rosalba Caneto e la sua brigata propongono piatti che esaltano i sapori del territorio con creatività e una forte attenzione alla sostenibilità

Nel vasto e variegato mondo della ristorazione, ci sono storie che colpiscono non tanto (e non solo) per la capacità di entrare in maniera dirompente in scena, quanto per la bravura nel tenere la barra

dritta nonostante, a volte, i fattori ambientali possano suggerire agli amanti delle fredde statistiche soluzioni diverse.

È il caso, questo, di un **piccolo ristorante di un piccolissimo borgo del savonese**: siamo a Calice Ligure (SV), paesino di 1720 anime alle porte della ben più nota Finale Ligure. Qui una famiglia intera ha deciso di mettere radici per proporre una cucina che, guai a chiamarla tradizionale, racconta la bellezza di un territorio, riuscendo a sviluppare un copione intelligente e, soprattutto, sinceramente moderno.



L'ingresso e gli interni del ristorante Al3 di Calice Ligure (Foto © Ufficio stampa).

Le origini della passione e del ristorante Al3

«*Rischiare, rischiare ancora, rischiare meglio*»: prendendo in prestito (e parafrasando) le parole di **Samuel Beckett**, potremmo dire che sia stato questo l'assunto che ha portato la **chef patron Rosalba Caneto** ad abbandonare i fasti di una avviatissima, seppur turistica, cucina in quel di Finale Ligure (di quelle che fanno i numeri, per intenderci) per cominciare a scrivere un progetto personale a pochi chilometri da una delle mete vacanziere più popolari della Liguria.

«La mia carriera nella ristorazione - spiega la **chef Caneto** - è iniziata per caso. Stavamo cercando un alberghetto, ma poi ho iniziato a lavorare nelle cucine. Quell'anno ho collaborato con un bravo cuoco e da lì è nata la mia passione per la cucina. Lui voleva aprire un ristorante e così abbiamo iniziato da Finale Ligure».

E, sempre in tema di “rischio”, davvero divertente è la genesi delle mura che oggi ospitano il **Ristorante Al3**: era il 1973 e **Rischiatutto**, il popolare programma condotto da **Mike Bongiorno**, vedeva **Maria Luisa Migliari** affermarsi come una delle campionesse indiscusse della stagione con più di 30 milioni di lire vinti nel corso delle puntate. È proprio grazie a questa somma che la signora decide di aprire il ristorante che, nel 2020, per l'appunto, passa nelle mani della famiglia di Rosalba Caneto.

La filosofia: sostenibilità e pensieri glocal

Il menù di “Al3” è un **viaggio tra passato e futuro**, con piatti che omaggiano la tradizione ligure e la reinterpretano. Non c'è spazio per il compromesso: la **cucina di Rosalba è sincera**, radicata, ma mai banale. Dalle erbe spontanee raccolte nei dintorni alle tecniche moderne, tutto parla di un rispetto profondo per la terra e per il lavoro dell'uomo.

«Adesso stiamo lavorando a un piccolo orto a Rialto. Stiamo sviluppando questo progetto per sostenere la nostra cucina con ingredienti freschi e a chilometro zero. Questo ci permette di sapere esattamente cosa abbiamo piantato e quanto ne abbiamo a disposizione. Pensiamo spesso alle tradizioni degli anziani, come mia madre, che raccoglievano le punte del luppolo per fare frittatine o le ortiche per preparare tisane con la malva. Queste antiche pratiche ci ispirano e ci guidano nella creazione di piatti genuini e autentici, utilizzando ciò che la terra ci offre spontaneamente».

La filosofia del ristorante “Al3” a Calice Ligure è radicata nell'**uso di ingredienti locali e genuini**, lontano da qualsiasi prodotto industriale. «*Non usiamo niente di prodotti industriali*», spiega Rosalba Caneto. Lo **stracchino**, ad esempio, **non viene acquistato dai grandi caseifici** ma prodotto da una signora di Quiliano, che utilizza latte di mucca, capre e pecore. Questo approccio garantisce formaggi freschi e autentici, come la prescinseua, realizzata con metodi tradizionali.

«Abbiamo cercato tutte queste aziende, - continua la chef - quindi qualsiasi cosa, anche le uova, le prendiamo da piccolissimi produttori».

La **dedizione alla qualità si estende a ogni ingrediente utilizzato in cucina**. I formaggi vengono forniti da una piccola azienda di Albenga, che produce formaggette e altri latticini di eccellenza. I salumi, anch'essi provenienti da piccole realtà locali, assicurano una qualità che grandi produzioni industriali non possono offrire. L'olio utilizzato in cucina proviene da Oneglia, e viene scelto per le sue caratteristiche che esaltano i sapori dei piatti. «*Noi con l'olio extra-vergine d'oliva ci cuciniamo*», sottolinea Rosalba.

Un menù in continuo movimento

Accanto al **menù degustazione**, che prevede un **percorso di 5 portate al prezzo di 50 euro** bevande escluse, si può scegliere da una carta in continuo fermento: la disponibilità di alcuni prodotti, infatti, è veramente verificabile giorno per giorno; quindi, non sono infrequenti i cambi dell'ultimo secondo che, come sottolinea la brigata, prevedono uno sforzo non da poco per far quadrare l'intero piatto all'interno di una cornice che deve restare il più vicino possibile a quella originale.

L'**inizio del pasto è semplice e fresco**: una brioche farcita con [prescinseua](#), il formaggio fresco ligure, abbinata a una **bresaola di aguglia home-made**, completata da un gel di limone. Un inizio

che bilancia perfettamente la delicatezza della brioche con la sapidità della bresaola di pesce e la freschezza del gel di limone.



Brioche, prescinseua, bresaola di aguglia e gel al limone (Foto © Gabriele Pasca).

Segue un piatto radicato nella tradizione locale: il [preboggion](#) o *prebuggiún*, un mix di erbe spontanee come ortiche, bietole, tarassaco e ombelico di Venere. Servito con cipolla all'agro e un cracker al formaggio, il prebuggiún trasforma un classico delle erbe bollite in un piatto raffinato che mantiene i sapori autentici del territorio.



Preboggion e cipolla all'agro (Foto © Gabriele Pasca).

Il primo piatto è un esercizio di tecnica e creatività: *bottoni di pasta ripieni di tuccu*, un ragù tipico ligure. In questo piatto, il ragù, solitamente un condimento, diventa il ripieno del raviolo; il condimento, invece, è composto da quello che avrebbe dovuto essere la farcia del raviolo: crema di bietole, prebuggiun e un'emulsione di aglio nero di Vessalico. L'aglio fermentato, trasformato in una spuma, perde la sua pungente aggressività e rilascia al palato note di tabacco e cacao che aggiungono profondità e complessità.



Bottoni ripieni di tuccu, bietola, prescinseua, spuma di aglio nero di Vessalico (Foto © Gabriele Pasca).



Palamita confit, gel di arancia e finocchietto selvatico, polvere di capperi (Foto © Gabriele Pasca).

Il *risotto con gamberi viola* è un altro piatto sorprendente. Preparato con una **bisque di gamberi e carota**, bilancia sapori dolci e saldi con la nota piccante e amara del rafano. I gamberi viola completano il piatto con un tocco di mare che si sposa perfettamente con la cremosità del risotto e la vivacità del rafano.



Risotto, gamberi viola confit, rafano, bisque di gamberi alla carota (Foto © Gabriele Pasca).

Per il secondo, il *barracuda BBQ* prende last-second il posto di un indisponibile besugo (ecco cosa significa "prodotti secondo disponibilità"). Pescato localmente tra Varazze e Imperia, il barracuda viene grigliato al barbecue e servito con crema di patate di Calizzano, gel di acqua di cozze e trevisana alla mugnaia. La purea di patate aggiunge cremosità, mentre il gel di cozze intensifica i sapori marini. L'aria di uova di barracuda affumicate chiude con un elegante tocco torbato.



Barracuda BBQ, patate di Calizzano, gel di acqua di cozze, trevisana alla mugnaia, aria di uova affumicate (Foto © Gabriele Pasca).

Il dessert è un *semifreddo alla mela*, accompagnato da caramello salato, crumble alle nocciole e crema alla vaniglia.



Semifreddo di mele, caramello salato, crumble alle nocciole, crema di vaniglia (Foto © Gabriele Pasca).

La sfida del territorio e il sogno di un futuro sostenibile

Lavorare in un piccolo borgo come Calice Ligure non è facile. Le difficoltà logistiche sono molte, la disponibilità di ingredienti varia con le stagioni e con la pesca. Ma è proprio questa sfida a rendere davvero **interessante l'offerta di "A13"**. Tutto qui è un atto di resistenza, un omaggio alla resilienza della cucina di qualità.

Guardando al futuro, "A13" ha le idee chiare: continuare su questa strada, **rafforzando ancora di più il legame con il territorio e puntando sulla sostenibilità**. L'orto di famiglia è solo il primo passo, l'obiettivo è quello di arrivare a un'autosufficienza alimentare che garantisca la massima freschezza e qualità. Il sogno è quello di creare un modello di ristorazione sostenibile, che possa essere d'esempio per altri. Noi facciamo il tifo per loro!

Ristorante A13

Piazza IV Novembre n. 3 - Calice Ligure (SV)

www.al3ristorante.it