

Ascolta il respiro della terra. Alle Cantine Cattaneo di Sestri Levante

scritto da Giovanni Caldara | 28/06/2023



Nella campagna ligure, un antico casale seicentesco diviene ristorante attorniato da un'azienda agricola

Sembra quasi un paradosso, ma occorre recarsi in una meta vacanziera, rilassata e turistica come Sestri Levante (GE), in un ristorante suggestivo dal sapore romantico, qual è senza dubbio **Cantine Cattaneo** dello chef **Enrico Bo** e della moglie **Nadia Massucco**, per vivere oggi un'esperienza di rara autenticità, rigorosa come poche altre e in ogni caso distante assai da quella dimensione edonista che ha contagiato tante tavole pur blasonate.

Ristorante Cantine Cattaneo, Sestri Levante

Qui, in questo lembo di campagna ligure poco distante dal mare e avvolto da una vegetazione composta da migliaia di ulivi secolari, **l'abbraccio della terra è presenza viva** che chiede a chi la abita - in primis, a questo cuoco schivo che è divenuto nel tempo suo custode silenzioso - mani sapienti e mente lucida così da riceverne i suoi frutti e donarli, valorizzati in preparazioni raffinate,

ai fortunati ospiti.

Ed è un raccolto, questo, che viene offerto sì da una terra generosa, ma che chiede in cambio anzitutto rispetto, fatica, pazienza e dedizione. Cuore del progetto di Cantine Cattaneo, l'azienda agricola, fondata dai proprietari nel 2017, che si estende per **14 ettari attorno al cascinale seicentesco** e che fornisce quegli ingredienti che diventeranno i protagonisti dei piatti preparati da chef Enrico e dalla sua giovane brigata.

Vi si trovano varietà locali perdute come il **pomodoro pursemin** ma anche le erbe come la citronella, la santoreggia, i fiori del rosmarino che suggellano ogni portata o che ritroveremo in infusioni, altrettante protagoniste di numerosi i piatti. Così come saranno gli allevatori della valle e i pescatori della costa (non viene utilizzato alcun pesce di allevamento) a essere coinvolti in una **filiera di qualità** che prima ancora è programma e progetto di vita.

Un menu basato su una filiera di qualità

Tra le tecniche più impiegate in cucina vi sono l'affumicatura come l'impiego delle braci. Un piatto come l'*Anguilla su brace di ulivo, aglio dolce e profumo di erbe* diviene giustamente rappresentativo del ristorante, con le **due diverse versioni** con cui viene presentata (**invernale**, accompagnata da un brodo di erbe dalla nota balsamica e medicamentosa, **estiva** invece con una rinfrescante insalata di cocomeri).

Pescando poi ancora dalla carta, lo *Sgombro arrostito sul carbone e accompagnato da piselli ed erba Luisa* o i *Plin di preboggion* ([miscela di erbe spontanee](#)), *ricotta di Cabanne e parmigiano*.

La carta dei vini

Si aggiunga poi la bella cantina affidata alla grande passione di **Vito Santolla** per i vini liguri e soprattutto per quelli naturali, insieme all'ambiente intimo e raccolto dal grande fascino curato personalmente dalla signora Nadia, ed ecco spuntare dietro a questa cucina dritta, a volte scabra, in ogni caso priva di fronzoli, qualcosa di prezioso e insieme di raro: **qualcosa che sa di puro**.

Ristorante Cantine Cattaneo

Via Vicinale della Madonnetta 1 - Sestri Levante (GE)

Tel. 0185 487431 | www.cantinecattaneo.it