

Aromatica Off



SERVETTO+GIUBBANI: UNA SUPER CENA A 4 MANI MERCOLEDÌ 10 AL VIGNAMARE DI ANDORA

Le iniziative della decima edizione Aromatica non si esauriranno domenica 7 maggio. Il primo appuntamento di Aromatica Off, un progetto che prevede di proporre iniziative a tema durante tutti i dodici mesi (o quasi), è già fissato per mercoledì 10 maggio, presso il ristorante Vignamare di Andora, stella verde Michelin, per una serata a 4 mani che vedrà protagonisti il resident chef Giorgio Servetto e lo chef Jorg Giubbani del ristorante Orto by Jorg Giubbani, all'interno dell'hotel Villa Edera, a Moneglia.

Servetto, che sarà il primo chef ad esibirsi sul palco di Aromatica 2023, venerdì 5 maggio alle ore 15.15, e Giubbani sono tra gli chef liguri più impegnati a valorizzare le materie prime del territorio, amano cucinare prodotti a km0, e sono grandi interpreti della cucina con le erbe aromatiche.

La cena a 4 mani, che sarà un omaggio alle erbe aromatiche, sarà replicata a Moneglia nel mese di giugno.

Per la serata di mercoledì 10 maggio, info e prenotazione al 351.713.5050 o direttamente sul sito www.ristorantevignamare.it.

Costo della serata: euro 120 vino escluso, pairing con vini 150.

Ristorante Vignamare, Strada Castello, 20 - Andora (Sv).

Chi è Jorg Giubbani

Classe 1992, Jorg si presenta fin da adolescente come talento precoce. Ha importanti esperienze in Spagna, in particolare ad Alicante da Quique Dacosta – chef 3 Stelle Michelin, dopo la quale ritorna in Italia, all'Excelsior Palace di Rapallo e prosegue al Belmond Splendido di Portofino fino alla storica Trattoria Angiolina di Sestri Levante. Ha poi la grande occasione di lavorare al fianco di Arturo Spicocchi e Nicola Laera presso Stù'a de Michil dell'Hotel Perla di Corvara in Alta Badia: le Dolomiti lasciano una traccia indelebile nella sua cucina che va a sommarsi alla tradizione ligure trasmessa da mamma Nivres. Ritorna in Liguria, questa volta in qualità di Executive Chef del Capocotta di Sestri Levante per due anni. Dopo una breve, ma importante parentesi a La Meridiana di Garlenda, la famiglia Schiaffino gli propone uno stimolante progetto che gli dà piena libertà di coniugare creatività e memoria in un concept sostenibile: nasce così Orto by Jorg Giubbani.

Il conferimento dell'prima stella Michelin nel 2021 è stata l'occasione per rafforzare la sua identità di cucina e focalizzarsi ancora di più sull'obiettivo di un percorso intrapreso da tempo.

Giubbani cura quotidianamente un orto in cui coltiva 40 erbe, protagoniste dei suoi piatti: piante che garantiscono un aroma speciale, considerato che crescono vicino al mare e che quindi prendono il salmastro dall'aria, consentendo una cucina che utilizza meno sale.