

The big next chef

MIRCO COGO

testo e foto di Barbara Ainis

Da una raffinata terrazza sul mar ligure, piatti della tradizione rivisitati dalla fantasia del giovane chef padovano. Gamberi mandorlati, tonno rosso di Carloforte e “pesci poveri” per deliziare il palato e rispettare l’ambiente

Per amore si fa di tutto. Si diventa persino cuochi sopraffini. Così è stato per Mirco Cogo, giovane chef del ristorante La Casa dei Capitani di Genova, che per star vicino alla donna che ama si è messo ai fornelli del ristorante della famiglia di lei e lì ha scoperto la sua passione e il suo destino.

Un destino già scritto nel cognome Cogo, che in veneto (già che lui viene da quel di Padova) vuol dire, appunto, cuoco. Nel volgere di qualche anno, passando per la più classica delle gavette, il talento di Mirco (che oggi ha 32 anni) è letteralmente esploso, insieme al suo interesse per la ricerca gastronomica e, alla qualità e all’originalità del piccolo, delizioso e raffinato ristorante sul litorale genovese di Quinto. Qui si mangia pesce e solo pesce. Quello del mercato locale, ma soprattutto quello che i piccoli pescatori portano alla spiaggia che si trova a due passi dal ristorante. In perfetta filosofia Slow

Fish, il menù varia a seconda delle stagioni (come per le verdure, così anche per il pesce) e a seconda della pesca del giorno. Una scelta fatta nel rispetto della natura e della salute dei clienti, ma anche alla ricerca dei migliori ingredienti e dei sapori più veri. Così, ad esempio, per gustare meravigliosi piatti a base di tonno rosso bisogna approfittare dei mesi di maggio, giugno e luglio: solo allora sui tavolini dell’incantevole terrazza del ristorante arriva il miglior pesce proveniente unicamente dalla tonnara di Carloforte in Sardegna.

La posizione de La Casa dei Capitani è davvero impagabile. A poca minuti dal centro di Genova, eppure sufficientemente distante dal caos della città per sentirsi in villeggiatura, la Casa si affaccia su un bellissimo tratto di mare. L’edificio, un tempo forte di avvistamento, nell’Ottocento ospitò un “Casino di delizie” per gli svaghi dei signori e, quindi, all’inizio del secolo



scorso, si trasformò nel circolo dei capitani marittimi.

Altre delizie, non meno seducenti, conquistano oggi i suoi ospiti, non più di 60 per sera, alla ricerca della migliore qualità e dei piatti della tradizione locale. Infatti Mirco, genovese d’adozione, ha scoperto nei sapori e nei profumi liguri un’inesauribile



fonte di ispirazione. Specie quando le ricette del territorio vengono rivisitate introducendo inedite combinazioni: dallo stoccafisso mantecato (alla vicentina) nel tradizionale Cappun Magro, al più classico pesce al forno con contorno di verdure alla ligure guarnito di "muddica 'nturrata" (mollica di pane tostata alla



siciliana), fino al più divertente tra gli antipasti, il "panino di porchetta e cipolla", in realtà una raffinata combinazione della migliore ventresca di tonno, rosolata, affumicata, lavorata con le spezie e affettata a mo' di porchetta. Non mancate di provare i gamberi mandorlati e abbandonatevi al piacere del pesce crudo, non solo tonno, ma sorprendentemente anche "pesci poveri", come sgombri e sugarelli.

Per accompagnare ed esaltare questi piatti la scelta della sommelier Valentina Soliani, cognata dello chef e proprietaria del ristorante, è orientata alle etichette nostrane: bianchi soprattutto, ma anche rossi e rosati, dalla Liguria e da tutta Italia. Unica deroga per le bollicine, un'ottima scelta di Metodo Classico e champagne francese, proposte con entusiasmo a tutto pasto.

Il filo rosso della cucina di Mirco Cogo è la ricerca dell'equilibrio. L'equilibrio tra gli ingredienti, ma anche tra creatività e tradi-

zione, tra le personali velleità dello chef e i sapori originali. Perché, ci spiega lui stesso, non bisogna mai perdere di vista il punto centrale: il cliente deve capire e apprezzare ciò che mangia con la semplice immediatezza dei sensi, mentre estro e creatività devono mantenersi come deliziose ciliegie sulla torta. Il risultato? Un'esperienza di totale edonismo assolutamente da provare. Soprattutto a dar retta al cantante Vinicio Caposella che, dopo una cena a La Casa dei Capitani, durante il suo recente tour di concerti, ha definito Mirco e l'intera équipe del ristorante come "benefattori della società".





Mirco Cogo

On a stylish seafront terrace in Liguria, a young chef from Padua imaginatively reinterprets traditional fare. Almond-crust prawns, Carloforte red tuna and “poor man’s fish” tickle taste buds and protect the environment

Love inspires everything, even becoming a top chef. Ask Mirco Cogo, young chef in La Casa dei Capitani restaurant in Genoa, who, for the love of a woman, took to the kitchen of her family’s restaurant and found his passion and destiny.

His future was already foretold by his surname. In Veneto dialect (since he hails from Padua) Cogo means cook. After a few years learning the ropes, the talent of Mirco (now

32) literally exploded, together with his interest in gastronomic research, and with the quality and originality of the gorgeous little restaurant on the Genoese littoral of Quinto. The menu here features only fish: from the regional market, and especially the fish that local fishermen bring to the cove by the restaurant. True to the Slow Fish philosophy, the menu varies with the seasons (as with vegetables, so too with fish) and with

the day’s catch. The selection respects nature and the diners’ health, and is based on prime ingredients and genuine flavours. So, to savour wonderful red tuna dishes, come in May, June and July, when the enchanting terrace of the restaurant serves the finest fish, exclusively from the Carloforte tuna-ery in Sardinia.

La Casa dei Capitani is splendidly appointed: minutes from downtown Genoa, yet sufficiently removed from the city’s chaos to seem like a resort, La Casa overlooks an awe-inspiring stretch of sea. In the 19th century, the edifice, a former lookout fortress, housed a gentlemen’s “Casino of delights” and then, at the beginning of last century, it was converted into a captains’ club.

These days other, no less alluring, delights seduce patrons, never more than 60 per evening, who seek top quality and time-honoured dishes. In fact Mirco, Genoese by adoption,





finds the aromas and flavours of Liguria an endless source of inspiration. Particularly when local recipes are revisited by introducing new combinations: from Vicentina-style creamed stockfish in the traditional “Cappun Magro” (fish and vegetable salad), to classic baked fish served with Liguria greens and garnished with “muddica ‘nturrata” (Sicilian-style toasted bread-crumbs), to the zaniest of hors d’oeuvres, “piglet and onion roll”, actually a classy blend of finest tunabellies that are roasted, smoked and spiced and sliced like roast suckling pig. Don’t miss almond-crust prawns, and sample some raw fish - not just tu-

na but also, surprisingly, “poor man’s fish”, such as mackerel and horse mackerel.

To accompany and exalt these dishes, sommelier Valentina Soliani, sister-in-law of the chef and owner of the restaurant, promotes local wines: whites in the main, but also reds and rosés, from Liguria and all over Italy. The only exception is the bubbly: an excellent range of Metodo Classico and French champagne flow throughout the meals.

The key to Mirco Cogo’s cuisine is the quest for balance. Balance between the ingredients, between creativity and tradition, between the personal whim of the chef and original



flavours. Because, he explained to us, the point is that the client should understand and appreciate the food with the simple immediacy of his or her senses, and the art and creativity must be the icing on the cake. The result is an unreservedly hedonistic experience, not to be missed. In the words of the famous singer Vinicio Capossela, uttered after supper at La Casa dei Capitani during a recent concert tour, Mirco and the restaurant staff are “benefactors of society”.

