

## Dall'Australia ai vicoli di Genova, la scommessa di Paolo Motosi che ha portato l'autentico Vietnam nel cuore dei carruggi

20 Aprile 2026



GENOVA - Genova è una città di contrasti, dove i carruggi medievali nascondono spesso segreti culinari che portano lontano. Tra questi, Big Belly si distingue come una delle scommesse più riuscite degli ultimi anni: un autentico avamposto di street food vietnamita situato a pochi passi dalla centralissima via San Lorenzo.

Dietro al successo di Big Belly c'è la figura di **Paolo Motosi**, chef genovese che, dopo vent'anni trascorsi all'estero, ha deciso di riportare la sua esperienza nella città natale. Il

[www.virtuquotidiane.it](http://www.virtuquotidiane.it) Dall'Australia ai vicoli di Genova, la scommessa di Paolo Motosi che ha portato l'autentico Vietnam nel cuore dei carruggi

percorso di Motosi è passato per l’Australia, precisamente a Brisbane, dove aveva già fondato realtà di successo. Tuttavia, è stata la passione per i sapori del Sud-est asiatico e la tecnica appresa durante i suoi viaggi a spingerlo verso l’apertura di un locale interamente dedicato alla cucina del Vietnam.

“Genova è una città di porto e, per sua natura, è un punto d’incontro tra culture diverse” racconta Paolo a *Virtù Quotidiane*. “Qui passa gente che ha viaggiato, che conosce il mondo e che è curiosa di scoprirlo anche attraverso il cibo. I vicoli, in questo senso, sono stati una scelta naturale: sono il cuore autentico della città, un luogo vivo, dinamico, dove tradizione e contaminazione convivono ogni giorno. Per un progetto come il nostro, non poteva esserci contesto più coerente”.





Il Bánh Mì è l'esempio più riuscito di contaminazione culinaria. Durante il periodo coloniale, i francesi hanno introdotto tecniche e ingredienti come la baguette, che i vietnamiti hanno reinterpretato completamente.

“Il risultato è un pane leggero e croccante che racchiude un'anima totalmente vietnamita: dal paté di maiale alle erbe fresche come il coriandolo, fino alle verdure in agrodolce come il daikon marinato nell'aceto di riso. È un perfetto equilibrio tra due culture, che oggi convivono in un solo morso”.

“La sfida più grande, paradossalmente, è stata la birra: volevamo un prodotto autentico e siamo arrivati fino a contattare direttamente una fabbrica a Ho Chi Minh per riuscire a importarla. Non è stato semplice, ma per noi era importante mantenere coerenza anche nei dettagli”.





Per quanto riguarda il cibo, oggi la situazione è molto più favorevole rispetto a qualche anno fa. La cucina asiatica è sempre più diffusa e apprezzata in Italia, e questo ha portato alla nascita di una rete di fornitori ben strutturata. “Per i prodotti secchi mi affido principalmente a fornitori online specializzati, mentre per il fresco Genova offre una risorsa incredibile: il mercato orientale, dove si trovano ingredienti di ottima qualità e grande varietà”.

Dall’esperienza australiana Paolo si è portato un approccio chiaro: tutto deve essere fresco, curato e fatto con attenzione ai dettagli. “Ma soprattutto, il rapporto umano con il cliente è fondamentale. In Australia c’è una cultura dell’ospitalità molto diretta e autentica, che ho voluto mantenere anche qui”.

A questa novità in città il pubblico sta reagendo bene. “Sono sapori meno familiari all’inizio, ma una volta che li assaggi è facile innamorarsene — è successo a me, e lo vedo succedere anche ai clienti”.

“Ingredienti come il coriandolo, il daikon o la nostra Viet mayo possono sorprendere al primo morso, ma l’equilibrio tra acido, dolce, salato e piccante rende tutto armonico e accessibile. Alla fine, non è qualcosa di strano, ma semplicemente qualcosa di nuovo che conquista subito”.





Il brodo del Phở, altro cavallo di battaglia, cuoce per circa 17 ore prima di essere servito. “È un processo lungo, ma fondamentale per ottenere profondità, equilibrio e autenticità nel sapore. È proprio questa lentezza che fa la differenza, anche in un contesto di street food”.

Grazie all’uso di ingredienti freschi, preparazioni equilibrate e piatti pensati per essere assemblati o gustati facilmente, mantiene qualità e identità anche fuori dal locale. “Questo la

rende ideale per le nuove abitudini di consumo, sia in ufficio che a casa”.

“Se dovessi scegliere un profumo che fa da ponte tra le due esperienze – quella asiatica e quella australiana – è sicuramente il coriandolo fresco. Mi riporta subito a quando andavo al mercato ortofrutticolo alle quattro del mattino, alla ricerca degli ingredienti per il mio locale. C’era un fornitore che vendeva solo erbe, di ogni tipo e qualità, e il profumo intenso del coriandolo era inconfondibile”.





Big Belly è solo l'inizio di un percorso più ampio. "Abbiamo una visione e delle idee chiare, ma crediamo anche che ogni progetto abbia i suoi tempi. Per ora siamo concentrati su Genova e sul costruire qualcosa di solido e autentico. Il futuro è aperto, ma, come in ogni

[www.virtuquotidiane.it](http://www.virtuquotidiane.it) Dall'Australia ai vicoli di Genova, la scommessa di Paolo Motosi che ha portato l'autentico Vietnam nel cuore dei carruggi

buon viaggio, non si scoprono tutte le carte durante la partita”.

L'idea alla base di Big Belly è semplice ma ambiziosa: offrire una cucina fresca, veloce e profondamente autentica, lontana dagli stereotipi del “fusion” generico e fedele alle ricette originali delle strade di Hanoi e Saigon.

In una città spesso restia alle novità gastronomiche troppo distanti dalla tradizione ligure, Big Belly ha saputo conquistare una clientela fedele grazie alla sua onestà intellettuale. I sapori sono vibranti, bilanciati tra acidità e piccantezza, e raccontano una storia di viaggio che parte da Genova per fare il giro del mondo e tornare a casa.