A Laigueglia una cena sulla spiaggia coi migliori chef della Baia del Sole

di **Elisa e Stefano Pezzini**

07 Settembre 2018 – 9:24

"Liguria del gusto e quant'altro" è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa (alla scrittura) e Stefano (alle ricerche), per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici.

Altro che terrazza sul mare, a Laigueglia, giovedì sera, si è mangiato sulla spiaggia. “Bella forza, lo fanno in tante città di mare”, dirà qualcuno, vero, ma è difficile mettere assieme gli chef di alcuni tra i migliori ristoranti della Baia del Sole, come Stefano Rota del Vascello Fantasma e Luca “Pirata” Bertora del Pirata, oltre ai giovani chef de Le Palme e del Segreto. Il risultato è stato esaltante per location e gusto. Gli appetizer (in effetti sarebbero bastati per una cena) sono stati accompagnati dagli champagne Bollinger, una delle migliori case francesi con Ayala Brut, Ayala Nature e Ayala Rosé seguiti da Bollinger Brut e Bollinger Rosé per terminare con distillati e sigari cubani Diadema.

Torniamo al cibo. Tra gli appetizer molto interessante il brandacujun servito in un piccolo cono, come fosse un gelato, e il gambero in riduzione di mango. Tra brindisi e commenti veri artisti dell’intaglio hanno allestito un banco con frutta e verdura trasformata in fiori e vari giochi ottici. Esaltante (non poteva essere altrimenti) la cipolla Belendina, fresca di salita sull’Arca Slow Food, trasformata in totani di campagna (anelli fritti, per intenderci), così come ottime erano le acciughe fritte.

A dare tempi e ritmo Matteo Zanoni, patron del Vascello Fantasma, nipote del “monumento del turismo rivierasco” Angelo Marchiano, da cui ha ereditato educazione e garbo. Come antipasto un trionfo di crostacei su maionese alla mela e spuma di champagne con fiori eduli di RaveraBio, felice equilibrio tra il dolce di gamberi e cugini e l’acidità della mela. Splendido il risotto allo champagne con aragosta, mentre per il secondo si è scelto un colpo di scena. La serata aveva come titolo “007 Missione champagne”, ed ecco che dal mare, sulle note di Goldfinger, è apparso una sorta di James Bond in muta, con sulle spalle un grosso pesce spada. Inutile dire che, nel giro di pochi minuti, è finito in tranci grigliati nei piatti dei commensali, il sindaco di Laigueglia Roberto Sasso Del Verme, a fare gli onori di casa, ma anche il re delle notti rivierasche Angelo Pisella, patron di Suerte e Lunedì delle Rocce di Pinamare, che quest’anno hanno

registrato numeri da record.

Dulcis in fundo, gelato al cioccolato bianco su crunch di frolla coperto da una coreografica coppa di zucchero caramellato da rompere al momento. Gran finale con piccola e golosa pasticceria, prima di avvolgere la spiaggia in una nuvola azzurrina di sigari cubani. Non male per salutare l'estate.

Liguria del Gusto è la rubrica gastronomica di IVG, con uscite al lunedì e al venerdì: clicca qui per leggere tutti gli articoli