Ha riaperto Claudio, torna a brillare la Stella Michelin di Bergeggi

di **Sandro Chiaramonti**
07 Maggio 2021 – 13:08

Bergeggi. Da qualche giorno ha riaperto l'hotel ristorante Claudio di Bergeggi. Una buona notizia per gli amanti della buona cucina e in generale delle cose belle, e per il nostro territorio.

Lo sguardo spazia subito dalla terrazza verso l'isola con una vista mozzafiato, in attesa di posarsi sui piatti dello chef che si fregia della Stella Michelin, piatti della tradizione (come non citare subito il Bouquet agli agrumi mediterranei?) e piatti nuovi, come accade ogni anno in questa eccellenza della ristorazione e dell'hoteleria della Liguria e del Nord Ovest.

Ricorda subito Claudio: "Saremo aperti anche a pranzo per tutto maggio, è il momento in cui ognuno deve dare il suo contributo alla ripartenza anche al di là del proprio tornaconto".

La squadra è collaudata, con i figli Lara in cucina assieme ad Alessio Durante e Christian in sala. Spiega Claudio: "Per chi desidera cenare abbiamo una proposta molto interessante per le nostre stanze, alcune delle quali abbiamo trasformato in stile marinaro".

Le scelte che Claudio fece tanti anni fa si rivelano particolarmente preziose in questo periodo: “Tutte le nostre camere sono molto spaziose, hanno accesso indipendente e terrazzo vista mare, al ristorante sia in terrazza sia all’interno gli spazi sono molto ampi e i tavoli distanziati. Proponiamo, come vuole la tradizione, il miglior pescato di giornata, i prodotti di sempre, le verdure e le erbe aromatiche del nostro orto. Come al solito mettiamo a disposizione una zona per l’aperitivo all’aperto riservata ai clienti, piscina e solarium con lettini e sedie adeguatamente distanziati e su diversi livelli”.

Ma la stagione è appena iniziata e anche quest’anno Claudio e i suoi figli proporranno da fine giugno le celebri serate “Gourmet, musica e champagne”, con l’accompagnamento al pianoforte.

Claudio ha attirato anche l’attenzione del programma televisivo Mag di Studio Aperto, su Italia 1, dove ha parlato, cosa che accade di rado, anche della sua storia personale oltre che del suo locale, della sua cucina e della realtà di Bergeggi.

Per informazioni su tutte le proposte della nuova stagione telefono 019/859750 e info@hotelclaudio.it.