

## RISTORANTE MARINA DI BARDI: UN ANGOLO DI PARADISO CON UNA TAVOLA ECCEZIONALE

Arriviamo in questo locale, grazie alla segnalazione di un nostro caro amico e ci accorgiamo che ci siamo passati d'avanti al loro cancello chissà quante volte senza dargli importanza. Ci siamo detti: il solito ristorante da spiaggia e siamo andati oltre. Scendiamo lungo la stradina carreggiabile fino al parcheggio e poi proseguiamo a piedi lungo una ripida scalinata, ed arrivati sul luogo, d'incanto la fatica scompare dal nostro corpo, mentre, un gran senso di rilassamento invade i nostri sensi. Potremmo raccontarvela come meglio possiamo fare, ma solo recandosi sul luogo si possono misurare le naturali emozioni che si provano arrivati per la prima volta in questo luogo. Una vasta terrazza ospita il ristorante estivo all'aperto; sotto di noi il "Solarium" con le sedie a strai pronte per l'uso, mentre sotto ancora, una piccola spiaggia ospita alcune ragazze che si godono lo sfrangere delle onde su di loro. La voglia di mollare tutto e tuffarsi in acqua è forte, ma... rinunciamo. Ci accoglie il personale di sala molto cortese e professionalmente preparato e in poco tempo, ci mettono a nostro agio, illustrandoci cosa la cucina offriva per l'occasione. Uno di noi sceglie un fritto misto (metterli subito alla prova), un'altro i ravioli neri, un'altro la zuppetta, e un'altro ancora, un rombo al forno, tutto accompagnato con uno splendido Franciacorta dell'Azienda Lenza di Coccaglio. A fine pasto il nostro giudizio è positivo, anzi, molto positivo, da lasciarci il segno. Di quel fritto porterò sempre un'ottimo ricordo e di quel Franciacorta (Cremant di Lenza) una grande impressione per l'enorme capacità di abbinamento che possiede. A conclusione del nostro considerare, conosciamo lo Chef Lugli Nicolò, un personaggio; di poche parole. Ci stupisce il suo talento nel commentare le materie prime adoperate, le modalità di cottura, le temperature adottate, le combinazioni alimentari, i tempi di arrivo del piatto in tavola. Ci impressiona, inoltre, il livello di conoscenza anche negli abbinamenti piatto-vino, i badi bene, non chi fa finta di sapere, ma stupisce il suo sapere, quello vero, e noi che siamo del settore, ce ne siamo accorti subito. Abbinamenti centrati non solo sotto l'aspetto organolettico e sensoriale, ma anche dell'apporto salutistico tra vino e cibo. A conclusione della prima parte della giornata ci siamo dati un appuntamento ad una prossima occasione, con amici e colleghi della carta stampata per una doverosa recensione. Locale da non dimenticare: Ristorante Marina di Bardi

Terrazza sul Mare - Stabilimento Balneare

Via Parco del Tigullio, 26

16030 Zoagli (GE)

Telefono: 0185.259210

Web: [www.marinadibardi.it](http://www.marinadibardi.it)

e-mail: [info@marinadibardi.it](mailto:info@marinadibardi.it)