

L'ANIMA DI BORDIGHERA

Nell'incantevole cornice del centro storico è possibile assaporare i piatti della tradizione mediterranea preparati con passione e competenza.

La parola a Christian Rocco

Apicco sul Golfo Ligure e con alle spalle le Alpi Marittime, Bordighera è una delle perle della riviera Ligure che grazie alle temperature sempre miti è piacevole da visitare in qualunque periodo dell'anno.

Lo straordinario clima di cui gode la città ha reso possibile la crescita di una natura variopinta e lussureggiante che avvolge un'infinità di gioielli artistici e testimonianze storiche e culturali.

È nel caratteristico centro storico di Bordighera che sorge La Gritta Bordigotta, un raccolto e accogliente ristorante in cui gustare la cucina mediterranea ligure e italiana.

Passione, cura e know-how sono i tratti distintivi del ristorante. «Ho maturato anni di esperienza sotto la guida di prestigiosi chef che mi hanno aiutato a crescere sia professionalmente che umanamente – spiega Christian Rocco -. Dopo tanto impegno e studio ho voluto aprire un locale mio e ci sono riuscito anche all'aiuto di mia moglie Marta che ha sempre creduto in me e mi ha sostenuto in questa sfida». Il ristorante propone piatti liguri e cucina mediterranea. «I nostri piatti sono semplici e allo stesso modo ben presentati, quasi tutti rivisitati ma sempre nel rispetto della ricetta tradizionale. Selezioniamo con cura i nostri fornitori, utilizziamo esclusivamente prodotti italiani locali, rispettando la stagionalità delle materie prime».

Lo chef riserva un'attenzione particolare a tutti i suoi ospiti. «Viviamo in una città di mare, di conseguenza proponiamo un menu prevalentemente a base di pesce. Utilizziamo congelato di prima scelta esclusivamente in mancanza del pescato,



preparando ogni piatto sul momento riusciamo a fare tutte le modifiche che ci vengono richieste e siamo in grado di accontentare anche clienti con particolari intolleranze o allergie. Inoltre abbiamo sempre un dolce vegano in carta».

Nel locale tutto è studiato per far sentire gli ospiti a proprio agio. «Il ristorante è piccolo ma curato in ogni dettaglio, dal tovagliato alle stoviglie. Tra le luci soffuse è possibile chiacchierare in tranquillità con della buona musica jazz come sottofondo. Tutto è pensato perché i nostri clienti possano trascorrere qualche ora in tranquillità, riscoprendo antichi sapori». Con l'arrivo della bella stagione è possibile consumare i pasti nel dehor del ristorante. «Durante la primavera la già rigogliosa natura di Bordighera esplose in tutta la sua bellezza, regalandoci colori e profumi meravigliosi. Per far vivere ai nostri clienti l'atmosfera magica di questa città unica, durante la bella stagione allestiamo il dehor estivo, gli ospiti possono così assaporare la nostra cucina in pieno centro storico».

■ Antonella Romaniello

La Gritta Bordigotta ha sede
a Bordighera Alta (Im)
www.lagrittabordigotta.it



tratto dall'inserto
del quotidiano Il Giornale:

VIAGGIO IN ITALIA

OSSERVATORIO SUL TURISMO DI QUALITÀ

Scansiona il QR-code
per leggere l'articolo online :



Scansiona il QR-code
per visitare
la nostra pagina Facebook :



LA
GRITTA
BORDIGOTTA