



ARTICOLO

# LA RECENSIONE. A VALLECROSA: RISTORANTE CORALLO

11 NOVEMBRE 2021 LUIGINO FILIPPI

Vallecrosia (IM) – Ristorante CORALLO – Via Guglielmo Marconi 68 –

Dove il lungomare di Via Marconi si restringe sino al divieto di accesso con saliscendi retrattile non conviene avventurarsi. Il percorso più comodo è il seguente: alla rotonda della Via Aurelia al confine di levante di Vallecrosia (basta impostare il navigatore su Via Aprosio 464), si svolta verso il mare verso un vasto parcheggio da dove, scesi dall'auto si imbecca un breve passaggio bianco che adduce esattamente davanti al ristorante.

La struttura vetrata sovrastante la spiaggia ha l'aspetto di una grande vela bianca che, rassicurante e splendente, illumina la notte marina. All'interno l'arredo è moderno, di candore immacolato, con la classe da ristorante tradizionalissimo eppur di tendenza, senza alcun ambaradan né di persone né di cose. Un locale "di prima" (qualità) condotto da ben 33 anni con grande professionalità da **LUCA BIAMONTI**, ora affiancato in sala dal bravo e sagace figlio **KEVIN** che è sempre presente e previene i desiderata del cliente.

Proprio durante l'ultimo anno la cucina è stata affidata alla consulenza di **MANUEL MARCHETTA**, dai precedenti professionali reputati al MB Patrizia e all'Hotel Miramare di Sanremo, il quale da pochi giorni ha assunto la responsabilità piena di questi fornelli. Le sue preparazioni non vogliono strabiliare ad ogni costo, ma hanno personalità e meritano attenzione. Gli **ANTIPASTI** sono sette (€ 16-28) e tra essi cito i Gamberi di Sanremo e carciofi, un quartetto ben accompagnato da invitanti salsine a parte, nonché l' "augusto" invitante King Crab reale su salsa Champagne con caviale, verdure del contadino poco lontano ed erbe. Oppure, per chi non desidera piatti di mare, la Variazione di funghi, o la Tartare di manzo, pistacchi di Bronte, crema di Parmigia-

no e tartufo nero. I **PRIMI PIATTI** sono cinque (€ 16-25). Quest'anno nei migliori ristoranti del Ponente Ligure sono apparsi e trovo spessissimo i "bottoni" di zucca che anche qui non mancano, serviti con crostacei locali. Comunque un po' tutti i piatti ruotano intorno alla tradizione del pescato e degli orti liguri come, ad esempio, gli invitanti gnocchetti fatti in casa con pescatrice, olive Taggiasche e basilico. I **SECONDI** sono sette (€ 18-28). Il pescato del giorno è proposto in preparazioni classiche a 9 euro l'etto. Ottime inoltre le Capesante scottate con crema di cavolfiore, trombetta, mandorle fumé. Sempreché non si preferisca un generoso Carré d'agnello iberico al pane aromatizzato con salsa Zoulak (marocchina) e melanzane perline. Nei **DESSERT** (€ 7-9), ho avuto una piacevole sorpresa perché in tempi in cui, chissà perché, "latitano" in tutta la Riviera i dolci al cioccolato, ecco un locale che su nove dessert ne elenca ben due: il Corallo d'autunno con cioccolato fondente gelée di pera e la perfetta Mousse ai tre cioccolati.

Sono disponibili due **MENU**. Uno di **sette portate a 75 euro** proposto a voce ma senza imposizioni draconiane e "cordialmente" adattato senza degnazione alle esigenze dell'intero tavolo nonché, in questa stagione, il **Menu Tartufo Bianco d'Alba**, di quattro portate, dal prezzo variabile a seconda delle quotazioni del prezioso Tuber Magnatum; alla data del mio passaggio **100 euro**.

**VINI:** è una carta sulla quale il rischio è di smarrirsi e ... far tardi. Scegliere fra più di un migliaio di etichette, elencate secondo provenienza geografica e vitigno può provocare una piacevole ardenza... . Ad esempio, tre paginate fitte di "bollicine" (una cinquantina Champagne). Grazie alle molte mezze bottiglie, anche un tavolo da soli due coperti può permettersi la civetteria di scegliere due vini, ad esempio un blasonato Champagne Pol Roger per gli antipasti di pesce e uno sbarazzino e dignitosissimo Chianti Castiglione Frescobaldi 2018 per i secondi di carne o tartufo. I prezzi dei vini sono normali (molti sotto ai 30 euro), così come d'altro canto alcune celeberrime bottiglie dalla tentazione diabolica hanno prezzi roventi con più zeri, peraltro praticati ovunque per le medesime etichette TOP nel mondo.

Molti clienti appartenenti al vicino "Gotha montecarlino", mettono piede qui, qualche volta con impensabili abbigliamenti modesti, ma il servizio professionale, corretto e non troppo formale che non "caron-teggia" facendo figli e figliastri è una ulteriore piacevolezza del locale. Si "sente" che qui non vi intortano, si percepisce la loro disponibilità senza riserve, la partecipazione votata al piacere del Cliente. Per dirla con una aulica definizione non mia, c'è una "**Ambientazione Sinfonia**" di procedure efficienti che, in armonia con personale preparato, provvedono all'unisono alla riuscita del "concerto" per la vostra felicità. Conclusione: se siete stanchi di locali con atmosfere ghiacce causa "portapiatti" distratti o algidi patroncioni spicci, ecco dove venire presto a fare

... “il Tagliando della Buona Accoglienza”... Bravi!

Luigino Filippi