



MARCO GILLO

È quello che gli anglosassoni chiamano visual journalist: oltre alle parole progetta e sceglie le immagini che fanno notizia

Critico Rotante

Un giornalista del *Corriere* prova un ristorante



Pansotti ripieni e cuculli Se è ligure, a me piace



AL BARETTO Belvedere di Megli 1, Recco (GE) - albaretto.it

QUANDO SI PARLA DI CIBO la tradizione è importante. Volete immergervi in quella ligure facendovi accompagnare anche da una scenografia semplice, vera, un po' senza tempo? La chiesa del paese come ultimo punto di vista, le case contadine che un tempo erano il solo suo contorno e tanta vegetazione distribuita a fasce come da rigorosa consuetudine? Bene, allora il Baretto di Megli fa al caso vostro. Abbarbicato sulle alture che sovrastano Recco, ha un bellissimo spazio all'aperto su una fascia, forse un tempo dedicato al gioco delle bocce *pétanque*, una versione del gioco di origine provenzale praticata molto anche in Liguria. Il locale è piccolo, ha pochi posti coperti, nella stagione fredda meglio telefonare qualche giorno prima.

Al Baretto vi accoglie Alessio, che lo ha rilevato nel 2000 trasformandolo nel ristorante di oggi. Una piccola squadra, con ai fornelli sua moglie Rosalba e Daniele. **Menù? Focaccette di Recco, pansotti ripieni di borragine e ricotta conditi con il sugo di noce,**

lasagne con il pesto, cuculli (frittelle liguri salate) con il salame di Sant'Olcese, torta pasqualina o di riso e caponata del marinaio. Quest'ultima fatta con insalata di tonno, acciughe, cipolle, pomodori e gallette secche.

IL BELLO PERÒ È CHE NELLA LISTA dei piatti di questo piccolo locale, che porta avanti la tradizione della cucina regionale, c'è sempre qualche elemento creativo, un piatto che non ti aspetti di trovare, spesso a base di pesce. Alcuni esempi? Le linguine al ragù di triglia, i taglierini al nero di seppia, il baccalà con la vellutata di ceci (nella stagione invernale), mentre in quella estiva con vellutata di zucchine. Cosa rara, per la tradizione culinaria dell'entroterra ligure, dove i piatti sono quasi sempre legati alla terra, dove regnano le verdure e le carni degli animali da cortile, pollo e coniglio.

A tutto questo aggiungete un fantastico sguardo sul golfo del Tigullio, una vista sul promontorio di Portofino, e il piacere è garantito. Buona gita a Megli!

CONFLITTO D'INTERESSE

Io sono genovese, sono ancestralmente legato alla mia terra, tutto quello che è fatto lì per me è meglio. Peccato che Alessio non sia appassionato di calcio, se fosse sampdoriano il conflitto di interesse sarebbe totale