

Il Bistrotto, cocktail bar che conquista Bogliasco con tapas all'italiana

1 Giugno 2024

di **Redazione**



BOGLIASCO – Lo scenario è quello di Bogliasco (Genova), uno dei borghi più pittoreschi della Liguria e meta di turisti a caccia di relax, attività sportive e buona cucina. Un angolo di mare protetto dal Monte Cordonà dove trovare le condizioni ideali per praticare surf. Ma si sa, il movimento fa venire fame, ecco quindi che arriva il Bistrotto a salvare la situazione.

Nato come cocktail bar e vineria, oggi è affiancato da un menu sviluppato in stile tapas bar. Piccoli assaggi di piatti della tradizione italiana da abbinare a un'ampia lista di vini dedicata al mondo naturale. Il punto di forza del locale è la posizione: un affaccio sul golfo di Bogliasco dove godersi un vino da meditazione con una vista senza pari.

L'atmosfera del locale induce al rilassamento fin dalle scelte architettoniche. Il blu, il colore

predominante, è da sempre associato alla tranquillità, caratteristica che qui diventa fondamentale per godersi una piacevole serata in compagnia a suon di vini di qualità e piatti sfiziosi.

“Un’idea dell’architetto **Riccardo Sironi**, figlio del celebre pittore ligure, che non ha avuto dubbi in merito alla scelta del total blu”, racconta **Pietro Polleri**, uno dei soci insieme ad **Antonio Bigatti** e **Francesco Tiraoro**. Tre ragazzi che nel 2018 hanno intrapreso questa avventura acquistando quello che era un locale storico del borgo di Bogliasco.

Da bistrot stile francese a ristorante, fino all’attuale tapas bar che punta sui cocktail grazie alla bartender **Margherita Olivieri**. “Una giovane donna determinata che ha fatto del mondo dei drink il suo lavoro diplomandosi all’European Bartender School di Barcellona. Alle birre artigianali, invece, pensa Stefano Boleto che si destreggia tra la sua passione e la sala”.

Oggi l’ideale che anima il Bistrotto è il concetto di condivisione, il poter assaggiare piatti differenti accostandoli a vini naturali e cocktail di pregio. Coniugare una cucina ricercata a un dopo cena accompagnato da musica e risate non è più un concetto così utopico e questo lo si deve alla competenza dei giovani che gestiscono e lavorano in questa realtà.

All’interno del Bistrotto c’è una figura di riferimento ai limiti del mitologico. Si occupa della gestione della sala, della carta dei vini ed è la responsabile del locale. Stiamo parlando di **Chiara Sposaro**, sommelier e fresca di master Alma-Ais, anima e forza del locale. È proprio lei, la coordinatrice che ci racconta i programmi della stagione estiva, quella che da sempre riesce a tirare fuori il meglio del Bistrotto che è in trepida attesa della sua festa di compleanno.

“Non uno, ma due giorni all’insegna di musica live e allestimenti in spiaggia il 7 e l’8 giugno dove degustare piatti, vini e cocktail che hanno fatto la loro storia”.

Non mancheranno in tutta la stagione eventi musicali con dj set e nuove portate pensate da **Luca Corrado** e **Matteo Cavassa** i cuochi che sfornano idee di cucina insolite, creative, ma soprattutto dove le materie prime di qualità e le lavorazioni danno vita a veri momenti di piacere. È qui che nascono i bao buns di ossobuco alla milanese con gremolada o la tipica panissa ligure, ma al nero di seppia. Una carta che non stanca mai con le sempre nuove proposte del giorno e che segue la stagionalità degli ingredienti.

Entrare al Bistrotto è un po’ come sentirsi a casa. Un’accoglienza che, verrebbe quasi da dire, risulta insolita in Liguria, ma che qui è un punto cardine della gestione: “Far sedere gli ospiti a tavola è l’inizio di un percorso che include ottimi cibi e bevande, ma anche la creazione di

un rapporto di confidenza che fa sentire gli ospiti a proprio agio con convivialità”.

Alla base di tutto c'è una squadra che è diventata una famiglia, che ha saputo trarre forza da collaborazioni importanti, come quella con Velier, leader nella distribuzione di liquori e distillati, ma soprattutto nell'amore verso il territorio e verso le proprie origini. Un sentimento che si avverte varcando la soglia del Bistrotto, sorseggiando un drink con vista mare e assaggiando ciò che esce dalla cucina, il tutto tra le coccole di un personale di sala che farà di tutto per mettervi a vostro agio nella cornice di questo splendido borgo ligure. **Patrizia Ferlini**

LE FOTO













