

# Ristorante Bagni Albenga: quando mangiare pesce sul mare diventa accessibile

scritto da Enzo Radunanza | 21/07/2016



**Il Ristorante Bagni Albenga, situato sul lungomare della cittadina ligure, abbina la briosità di un giovane stabilimento balneare ad una ristorazione seria e affidabile con una cucina tradizionale fatta di ingredienti freschi e genuini.**

*“Invitare una persona è occuparsi della sua felicità durante tutto il tempo ch’essa passa sotto il vostro tetto”. L’aforisma n. XX che **Anthelme Brillat-Savarin** (1 aprile 1755 - 2 febbraio 1826) ha inserito nell’introduzione del suo celebre libro **“Fisiologia del gusto o meditazioni di gastronomia trascendente”** mi ha subito colpito perché interpreta alla perfezione la mia idea di ospitalità. Che si tratti di casa propria, di un albergo oppure di un ristorante è doveroso “accudire” l’ospite per farlo sentire a suo agio in un ambiente nuovo.*

Questo concetto mi è tornato in mente anche lo scorso 2 luglio quando ho pranzato, con un gruppo di amici, ai **Bagni Albenga**, uno stabilimento balneare con annesso **Bar e Ristorante**, situato sul lungomare Cristoforo Colombo n. 1 della cittadina ligure, meta di vacanze.

I fratelli **Roberta e Alberto Taramasco**, che gestiscono con passione ed entusiasmo questa attività, hanno individuato la ricetta giusta per conquistare la loro clientela, mettendo insieme un ambiente elegante e confortevole, buon cibo, attenzione agli ingredienti, cocktail stuzzicanti e ricercati, un servizio veloce e garbato, tanta simpatia e un sorriso sempre spontaneo.

## Il Ristorante Bagni Albenga

Il locale che ospita il ristorante si trova tra il bar e la spiaggia; è spazioso e pieno di luce, arredato con grandi tavoli e sedie in legno per almeno 40 coperti. Dalla grande vetrata si scorgono sdraio e ombrelloni ben allineati che conducono fino all'azzurro del mare. Osservare le famiglie in vacanza e i bambini che giocano, restituisce la tipica e rassicurante atmosfera dell'estate.

All'arrivo ci consegnano il menù, richiamando l'attenzione sulla **lavagna a vista che riporta i piatti del giorno**, variabili in funzione della stagionalità e dell'approvvigionamento delle materie prime. Si intuisce subito la scelta dei titolari di proporre freschezza e qualità che, a mio parere, è un sempre un aspetto fondamentale e, ancora di più, per un ristorante di pesce.

Quella dei **Bagni Albenga** è la **cucina tradizionale ligure** che nulla ha a che fare con le stravaganze e le variazioni tematiche della gastronomia moderna. Una cucina anticamente povera e tipica della gente di campagna e dei naviganti che, però, si è raffinata fino a diventare un'eccellenza internazionale. Tutti i sapori e i profumi della Liguria si esprimono in piatti poco elaborati che si avvalgono di eccellenze locali come il pesce, l'olio di oliva extravergine, il pesto, le erbe selvatiche, le verdure, i cereali, i formaggi e tanto altro.

### Il Cocktail

Tra i cocktail vengo incuriosito dal **Breakfast Martini** che, solo dopo, scoprirò essere stato ideato da un famoso bartender di nome **Salvatore Calabrese**. La presentazione accanto ad un **uovo alla coque** scioglie ogni dubbio sul perché si chiami "Breakfast". Sorvolando sull'uovo, fresco e ben cotto, mi concentrerei sull'eleganza e sul fascino del drink che ho trovato veramente buonissimo, quasi "lussurioso".

Il **Breakfast Martini**, infatti, è vivace e da una misurata dolcezza trasmessa dalla marmellata di arance; il tono alcolico (non eccessivo) proviene dal *Gin* mentre il succo di limone solletica il palato con la sua asprezza. Io l'ho provato prima del pranzo ma è adatto anche per una colazione consumata in tarda mattinata oppure per un aperitivo di pomeriggio.

### L'antipasto

Il pranzo prosegue (o inizia) con delle **frittelle di baccalà**, dei gustosi appetizer con un involucro croccante e un cuore tenero di baccalà al profumo di prezzemolo fresco che è stato usato anche nella pastella. Ottima la frittura leggera e non eccessivamente untuosa.

### Il primo piatto

Come primo piatto, ho scelto delle pasta con **Tonno alla Portofino**. Anche in questo caso, ho apprezzato la tenerezza del pesce su cui la cuoca, signora Dina, non ha lesinato in quantità. Il condimento era veramente abbondante come, del resto, l'intera porzione. Nel complesso, un piatto strutturato e carico di sapori ben equilibrati, soddisfacente al punto da poter essere considerato un piatto unico per un pranzo al mare.

Buona la cottura del tonno che ha mantenuto l'ingrediente tenero e non eccessivamente secco. Unico appunto è per la pasta fresca che avrei fatto cuocere meno, perché non la gradisco troppo morbida.

## La frutta

Poichè ho consumato un aperitivo sostanzioso, un antipasto e un primo piatto ricco, ho preferito passare alla frutta e ho chiesto una macedonia. Mi è stata servita abbondante e coloratissima, accompagnata da una pallina di gelato artigianale. La frutta di stagione era stata tagliata al momento perchè conservava ancora i colori brillanti, la consistenza soda e la croccantezza. Un ottimo fine pasto!

## Il vino

Come faccio abitualmente quando sono in un'altra regione, ho chiesto un vino locale ed in particolare un **Pigato Riviera Ligure di Ponente DOC Majè (anno 2015)** dell'[Azienda agricola Bruna](#).

Un bianco con riflessi verdi, molto elegante e dai toni minerali. La freschezza arriva dai sentori di fiori e frutta (agrumi soprattutto) e il sapore è leggermente sapido e piacevole. Avendo scelto pietanze a base di pesce, pesto e frittura mi era sembrato l'abbinamento giusto e la scelta non mi ha deluso anche perché è stato servito ben freddo.

## Il Servizio

Una nota molto positiva va al servizio, rapido e puntuale. Il personale è disponibile, sempre garbato e sorridente, pronto a descrivere i piatti e consigliare quelli di giornata. In pratica, tutto quello che deve offrire un ristorante per creare un clima rilassato e molto amichevole oltre, ovviamente, alla buona qualità del cibo.

Anche per il buon rapporto qualità-prezzo, il **Ristorante Bagni Albenga** è una tappa consigliata. Io ci tornerò molto volentieri per provare altri piatti.

---

### **RISTORANTE BAGNI ALBENGA - BAR E STABILIMENTO BALNEARE**

**Indirizzo:** Albenga (SV), lungomare Cristoforo Colombo n. 1

**Apertura:** tutti i giorni da Pasqua ad Ottobre

**Per informazioni e prenotazioni:** Tel. +39 0182.544027

**Facebook:** [Bagni Albenga](#)

---

[mappress mapid="181"]