



Balin a Sestri Levante: l'alta cucina oltre i cliché

A pochi passi dal mare, in un ambiente intimo ed elegante, Sara Capellini e Federico Casaretto portano in tavola passione, esperienza e creatività proponendo agli avventori un viaggio gastronomico non convenzionale

Tra i numerosi locali affacciati sul lungomare animati da buttadentro che cercano di richiamare l'attenzione dei turisti, il ristorante **Balin** di Sestri Levante potrebbe passare inosservato al visitatore occasionale e poco attento. Nonostante la sua posizione privilegiata, infatti, il locale si distingue già dall'esterno per **riservatezza e discrezione**. Una sensazione di riserbo e tranquillità che si conferma una volta varcata la soglia d'ingresso.

Balin Sestri Levante, un viaggio tra sapori inconsueti

I pochi coperti del Balin sono distribuiti tra un'accogliente saletta con cucina a vista e una piccola veranda da cui si scorge il mare. L'**atmosfera è privata e confidenziale, quasi segreta**. Una

situazione che anticipa già l'esclusività di una cena raffinata e ideale **per chi, a tavola, desidera osare e stupirsi** sperimentando nuovi gusti e lasciandosi guidare in percorsi alternativi e diversi dai soliti cliché.

Sara e Federico: chef e sommelier per l'abbinamento perfetto

Balin è il progetto di **Sara Capellini e Federico Casaretto**, coppia nella vita e sul lavoro. Entrambi di Sestri Levante, hanno in comune anche la passione per le cose buone, autentiche e ricercate.

Vivono in campagna con il loro cane, lontano dal trambusto, in una situazione riservata che rispecchia perfettamente l'atmosfera del loro ristorante. Quando non lavorano, però, **amano viaggiare e spostarsi per arricchire il loro bagaglio di esperienze, conoscenze, gusti e sapori**. Mangiano e bevono di tutto, tanto e ovunque: esplorano il mondo con curiosità alla ricerca di sensazioni e storie da portare a casa e riproporre ai propri clienti.

Lei è chef, lui è sommelier. I fornelli sono la passione di Sara, il servizio quella di Federico. Insomma, l'**abbinamento perfetto** che si risolve in un'inimitabile sinergia tra cucina e sala!

La ricercatezza del Balin: il ristorante sul mare di Sestri Levante

La perfetta sintonia tra Sara e Federico si percepisce nella cura di ogni dettaglio del locale, ma anche e soprattutto nella ricercatezza degli ingredienti e dei vini che vengono serviti. Ogni proposta è il frutto di esperienze personali che rivivono, reinterpretate, e raccontano una storia agli ospiti del ristorante.



Una delle proposte della chef Sara Capellini (Foto © Luca Cipollina).

Non stupisce, allora, che nelle preparazioni di Sara si percepisca l'intero suo percorso professionale. Si parte dalle tecniche culinarie innovative che ha affinato lavorando in **cucine di alto livello a Copenaghen** e si arriva alle più audaci sperimentazioni derivanti dai **pop-up realizzati in giro per il mondo** in collaborazione con ristoranti di Seoul, Bangkok e Portogallo.

Ogni ricetta è arricchita da un tocco personale: ci sono le suggestioni delle **letture** del lunedì, quando il ristorante è chiuso ma la mente non si allontana dalla cucina, c'è l'arduo e continuo **studio** necessario a migliorarsi e ci sono le **ricette imparate osservando per giorni le signore thailandesi** che, senza conoscere una parola di inglese, hanno regalato a Sara segreti e consigli.

Federico, dal canto suo, arricchisce l'esperienza suggerendo **vini spesso introvabili altrove** come i particolarissimi alsaziani di **Domaine Rietsch**, alcuni dei quali macerati per oltre 200 giorni, i vini di **Alice e Olivier De Moor** che attraverso le loro vigne in Chablis raccontano storie di cambiamenti climatici e lotte pacifiche per un'agricoltura naturale e sostenibile o, ancora, come i più vicini vini di **Giulia Marangon** che ha fatto del "*land recovery*", il recupero dei terreni, la sua filosofia aziendale.

Il risultato è un viaggio sensoriale unico, un'**esperienza gastronomica fuori dal comune**, capace di stupire e affascinare.



Sgombro con asparagi, sumiso e uova di trota (Foto © Selene Scinicariello).

Il menù: tra creatività e continua evoluzione

Dopo aver conosciuto il percorso e le passioni di Sara e Federico, non sorprende affatto che il **menù di Balin cambi frequentemente**. Per Sara, testa, cuore e “mano” sono in continuo movimento, come se fosse sempre in giro per il mondo; questa dinamicità si riflette in una **costante evoluzione delle sue proposte culinarie**. La chef, infatti, non ama ripetere le stesse ricette e desidera sorprendere sé stessa e i suoi ospiti con piatti sempre nuovi, frutto della sua inesauribile curiosità.



Le entrée (Foto © Selene Scinicariello).

Utilizzando materie prime locali e sempre freschissime provenienti da **produttori del territorio**, Sara propone piatti dalle suggestioni asiatiche e nipponiche, le sue due grandi passioni, dai contrasti sbalorditivi.

Tra le pietanze degustate ci hanno divertito e stuzzicato i **Taco, ricotta, verdure bbq, prugne selvatiche** e i **Wafer, taggiasca, toma**, perfetti come inizio. Stupiscono, poi, gli **Spiralotti con crema di patate affumicate, cozze, vongole, limone** in cui l'acidità del limone e la sapidità della cozza creano un'esplosione di sapori in bocca. Ottimo il pre-dessert **Meringa, cardamomo, albicocca e aceto** che ripulisce la bocca e prepara all'arrivo della **Frolla, cioccolato bianco, finocchietto di mare e yuzu**, un finale perfetto che lascia il giusto ricordo dell'esperienza.



Spiralotti con crema di patate affumicate, cozze, vongole e limone (Foto © Selene Scinicariello).



Il pre-dessert: Meringa, cardamomo, albicocca e aceto (Foto © Selene Scinicariello).



Frolla al cioccolato bianco, finocchietto di mare e yuzu (Foto © Luca Cipollina).

Balin Sestri Levante

Viale Rimembranza, 33 – Sestri Levante (GE)

Tel.: 349 947 2695 | balin.superbexperience.com

Data di creazione

02/07/2024

Autore

selene-scinicariello