



Al Recchi Fish Restaurant di Termoli, tra le meraviglie dell'Adriatico e l'amore dei suoi titolari

Nel ristorante termolese di Claudio Recchi e sua moglie Maria si incontrano arte e sapienza culinaria. Il menu dello chef Vilson Cecorja si basa su ingredienti semplici e pesce fresco di qualità con un tocco di estro rispettoso della tradizione della cucina di porto

“Al di là del porto c'è solo l'ampio mar...”, il poeta portoghese **Fernando Pessoa** sembra aver tenuto a battesimo il **Recchi Fish Restaurant** di Termoli, lembo di Molise bagnato dall'argenteo Adriatico e luogo dove si incontrano arte e sapienza culinaria.

Maria e Claudio Recchi, i titolari, hanno saputo coniugare la tradizione marinara, con quella di una ristorazione che basa tutto sulla trasparenza. Elementi che si fanno notare appena metti piede nella sala, dove al centro spicca la cucina a vista. Si perché in questo luogo, i clienti sono rispettati al punto tale da coinvolgerli non solo con il gusto di sapori autentici, ma soprattutto con la vista.

Poi vuoi mettere lo staff? Di tutto riguardo, sinonimo di cordialità, accoglienza ed eleganza, con a capo lo chef **Vilson Cecorja** che ti prende per mano, anzi per la gola in senso letterale. Le sue particolari ricette hanno ingredienti semplici che trovano nella freschezza di un pesce di qualità,

quel tocco di estro rispettando la tradizione della cucina di porto, ti guida lungo il sentiero del gusto raffinato.



Claudio Recchi e lo chef Vilson Cecorja (Foto © Celestino Agostinelli)

Recchi Fish Restaurant: cucina di pesce a Termoli

Al Recchi Fish, non solo sei coccolato dal sottofondo del mare ma ad esaltarne la posizione, con vista porto, contribuisce quella brezza marina fricciarella che dona un tocco di sottile fascino, reso ancor più intrigante da un tramonto che sembra appena uscito da un dipinto di Monet. E, una volta esaurito il giudizio della critica esperta, tocca poi ai clienti decretarne qualità e pregio, tanto più che, tra i diritti di cui siamo fieramente, ferocemente, consapevoli, vantiamo quello non solo di giudicare, ma anche di consigliare.

Le tre “P” della cucina salutare di Vilson Cecorja

Sorridenti, accoglienti ma soprattutto amici, così è l'empatia che suscitano i titolari e l'intera brigata, arricchiti dai colori stagionali e prelibatezze che solo il mare può generare, trattati con cura e doviziosa attenzione. Pomodoro, prezzemolo e pescato, **le tre pì di una cucina salutare**, che tra il rosso vivo dell'astice, e la sua bianca polpa, donano al pacchero dello chef **Vilson Cecorja** quella nobiltà che lo eleva ai ranghi dei circoli dei più esigenti buongustai.

Claudio parla con un sorriso, nei suoi occhi si legge di tutto. E se l'avventore, accanto a luoghi storici termolesi a ridosso del porto, intende scoprire anche l'arte della ristorazione di qualità allora

nel Recchi Fish Restaurant, scoprirà una magnifica tappa del gusto.

Recchi Fish Restaurant

Via Carlo de Croix – Termoli (CB)

Tel. +39 0875.722422 | www.recchifishrestaurant.it

Data di creazione

12/07/2023

Autore

celestino-agostinelli