



Ristorante La Bussola, la semplicità che entusiasma sulla spiaggia di Rodi Garganico

Il Ristorante La Bussola è uno chalet sulla spiaggia situato a Rodi Garganico (FG) dove si possono assaporare i sapori semplici dell'Adriatico esaltati dalla maestria dello chef Luigi Florio. Ecco la nostra esperienza.



© Ristorante La Bussola Rodi Garganico.

Ci sono locali che rendono speciale una vacanza. Ne esaltano la sua necessaria vocazione rilassante. Ci sono luoghi che stuzzicano la curiosità per la location caratteristica e unica, che ne identificano palesemente l'identità. Ma soprattutto per la qualità delle proposte offerte.

Ci sono ristoranti che aiutano a conoscere meglio il patrimonio qualitativo indiscusso che anche un mare non proprio ricco come l'Adriatico sa regalare. Se poi, a tutto questo, si aggiunge la sapiente capacità di manipolare, nel rispetto assoluto, le materie prime, allora l'obiettivo finale si può dire raggiunto.

L'Italia è piena di queste particolari esperienze. **La Gazzetta del Gusto** ne ha provata una collocata nel Sud più autentico e tipico. A **Rodi Garganico**. Si tratta del **Ristorante La Bussola**, sulla spiaggia (collegato all'[Hotel Tramonto](#) ndr), e quando diciamo sulla spiaggia stiamo sul sicuro visto che basta scendere un paio di gradini di legno e si è letteralmente con i piedi a bagno in mare.

Stretto tra il lungomare di via Trieste e le onde dell'Adriatico questo chalet stupisce per la sua assoluta peculiarità architettonica. Legno, canne come soffitto, aria e mare sono i principali elementi strutturali che accolgono i gustonauti curiosi.

Ai fornelli lo **chef Luigi Florio** lascia parlare la materia prima. Pochi ma calibrati aggiustamenti e il mare si esalta a livelli entusiasmanti.



Lo chef Luigi Florio (Foto © Riccardo Isola).

Da precisare che, in questa parte d'Italia, assaporare antipasti significa di fatto pranzare. Sono un tripudio di riconoscenze in piatto per quel poco profondo specchio ondeggiante e salato dal quale escono succulenti protagonisti della dieta mediterranea. Noi li abbiamo provati. Una decina di porzioni si sono alternate in tavola. Il tutto accompagnato da una colonna sonora caratterizzata da sapide brezze marine e delicati suoni di un mare quasi calmo.

Si parte con una **insalatina di polipo e seppia** (freddo), **cicala di mare e sgombro**. Un tritico ittico di grande personalità e freschezza. Entusiasmati, anche se non ne siamo estimatori incondizionati, le **vongole (in sauté)**. Pulite, aromatiche (presente l'aglio e il prezzemolo come tradizione impone) e carnose. In questa terra protagoniste indiscusse sono le **cozze** (al vicino lago di Varano risiede uno dei più grandi allevamenti in Europa). L'innovante commistione di gusti rendono questa zuppetta molto intrigante e delicata. Saporite e dal sapore persistente di mare i mitilli.

Molto delicata la **gallinella di mare** che anticipa il **gamberone scaloppato al vino bianco**. Un crostaceo ben preparato se non per la mancata pulizia del filamento interno unica pecca per un pranzo che ci ha lasciati convinti che la strada per la cucina marittima deve continuare a seguire l'imprinting dato dalla Bussola: semplicità, pulizia dei piatti e dei sapori e freschezza delle materie prime.

Ad accompagnare il tutto il **"Five Roses" Vino Salento Igp 2015** di Leone De Castris (Rosé –

12°)

Ottimo il rapporto qualità prezzo. Simpatico e competente il servizio.



© Ristorante La Bussola, Rodi Garganico.

Ristorante “LA BUSSOLA”

Indirizzo: Rodi Garganico (FG), lungomare di via Trieste, 85

Telefono: +39 0884.965368

E-mail: info@hoteltramonto.it

Sito web: www.hoteltramonto.it

[mappress mapid="186?"]

Data di creazione

15/08/2016

Autore

riccardo-isola