

ROMA

IL LOCALE "DA BOB COOK FISH" PROPONE I SAPORI DEL PESCATO DEL LUOGO A Sorrento un luogo magico ed accogliente

Da qualche giorno in penisola l'invito della famosa canzone "Torna a Surriento", sembra più che mai valido per fare visita al nuovo locale "Da Bob Cook Fish". Un luogo magico e accogliente, dove, mettendo da parte la nostalgia di tempi lontani, è possibile beneficiare dei sapori del pescato locale nel segno di un'idea gastronomica piacevole e innovativa. Per gli amici del delizioso, luminoso e colorato ristorante da 60 posti, dove tutto richiama il mare, l'esperienza e la tradizione sono messe al servizio di un percorso gastronomico marinaro ricco di piaceri per il palato e per lo spirito. Dalla barca, alla pescheria, fino a giungere a tavola dopo una sapiente selezione, le specialità di "Bob" sono davvero tante e tutte si fanno testimoni della freschezza di un mare no-

strum ricco e salutare. Dagli eccellenti crudi, ai frutti di mare e dai ricercati primi piatti fino ai secondi con il pescato del giorno, nella struttura di Largo Parsano Vecchio a Sorrento, alla fine di via degli Aranci, l'offerta dei patron Angelo Celentano, Franco Aprenda ed Eugenio Gargiulo, colpisce soprattutto per il modo di guardare alla tradizione strizzando l'occhio alla modernità. Ecco perché "Da Bob Cook Fish" si è presto affermato come un punto di riferimento per chi in penisola sorrentina, in fatto di qualità e sapori, è sempre alla ricerca del meglio. Con la possibilità di acquistare le bontà della casa, tra cui i buonissimi sughi già pronti, anche online, il locale si proietta pure nel mondo dell'easy commerce. Grazie alla collaborazione con la pe-



scheria "Ge. Ro. Sa." da dove proviene il pescato e grazie alla bravura dello chef supervisor Tommaso De Turrís e dell'executive Liberato Amitrano, nel nuovo ritrovo marinaro aperto a pranzo e a

cena, tutto ha il sapore del fresco e del buono, così come i dolci della casa e i vini della carta pronta a proporre anche una buona proposta di bollicine italiane e francesi.

GIUSEPPE GIORGIO

DICONO DI NOI