



Italia a Tavola

IN CAMPANIA

HOME » LOCALI e TURISMO » RISTORANTI e PIZZERIE

Da Bob Cook Fish, esperienza di qualità nel cuore di Sorrento

Il ristorante è una creatura originale di Angelo Celentano, Franco Apreda ed Eugenio Gargiulo: sessanta posti in centro città e in carta pescato del giorno cucinato in maniera ottima e rispettosa



di **Vincenzo D'Antonio**

Alcune precisazioni in premessa. In **Penisola Sorrentina**, dovizia di stelle, cappelli e forchette a confermarlo, c'è un'offerta ristorativa di livello medio alto e alto. Ci sono, purtroppo, anche le cosiddette **trappole per turisti** ma va anche detto che esse non costituiscono la maggioranza dell'offerta di livello medio basso e basso e va anche aggiunto che grazie ai social e alla rete è comportamento aduso farsi idea del locale leggendo i giudizi conseguenti l'esperienza vissuta a pranzo oppure a cena da moltitudini di clienti. La Penisola Sorrentina, nell'articolazione dei sei comuni che la costituiscono, ha una popolazione di circa 79mila abitanti. Di per sé, pertanto, un ragguardevole bacino di utenza per il dine out. E proprio nel comune famoso nel mondo, il comune che dà il nome alla Penisola, insomma proprio a Sorrento rifugge, per sua bontà di cucina e di servizio di sala, per sua vision della tendenza della ristorazione, la recente apertura (autunno dello scorso anno) di "**Da Bob Cook Fish**", creatura originale e vispa di **Angelo Celentano, Franco Apreda ed Eugenio Gargiulo**, con pregresse e perduranti esperienze nei due ristoranti sorrentini di Bagni Sant'Anna e Tasso.



DICONO DI NOI

Italia a Tavola



La sala interna di Da Bob Cook Fish a Sorrento

Alla scoperta di Da Bob Cook Fish a Sorrento

"Da Bob Cook Fish" è ristorante frequentato "anche" dai turisti, ma "anche" dai numerosi e competenti gourmet della Penisola Sorrentina. Location stracittadina, in Largo Parsano Vecchio, alla confluenza tra Via degli Aranci e Corso Italia. Il dovizioso quotidiano pescato locale, impeto dei marosi permettendo, ha rimbalzo nell'adiacente pescheria Ge.Ro.Sa. Qui viene accuratamente selezionato per poi transitare in cucina. A sovrintendere la brigata il prode chef Tommaso De Turris.

DICONO DI NOI

Italia a Tavola



Il ristorante e, accanto, la pescheria Ge.Ro.Sa.

Qui, più che F2F, (from Farm To Fork = dalla Campagna alla Tavola) parleremmo di **S2F (dal Mare alla Tavola)**! Insomma, già ben oltre il concetto virtuoso di filiera corta, qui siamo nell'attuazione vera dell'economia circolare. La sala pregevolmente arredata ha **circa 60 posti** a sedere considerando anche il piacevole dehors. Oltre al servizio di sala, come è oggi opportuno (per non dire "doveroso") che sia, viene espletata la delivery e il take away.

DICONO DI NOI

Italia a Tavola



Uno dei tavoli esterni di Da Bob Cook Fish Sorrento

Inoltre, efficace e gagliardo smart buy, è disponibile **la linea di sughi pronti** quali, davvero imperdibili per bontà, la genovese di tonno e la bolognese di tonno. Tutto fatto in casa, ovviamente, e disponibile anche sulla piattaforma **La Bottega on Line**.

Racconto breve di pranzo memorabile

Si comincia con squisiti **Arancini di mare** e a seguire, bello a vedersi e poi saporito per quanto è il mare che giunge in tavola, il fragrante "Cuoppo di alici paesane". Ancora, intrigante e gradevole finger food, **il Popcorn di polpo**. Un buon Prosecco di Valdobbiadene, correttamente servito, nell'appropriato calice. Siamo adesso al trionfo di meditati assaggi di memorabili primi piatti. Si comincia con un eccellente **Risotto alla pescatora**. A seguire, impeccabili per esecuzione, le **Linguine con lupini**. Gaudiosa sapidità nel lodevole **Zito con genovese di mare**. Servizio garbato e professionale. In abbinamento l'elegante Fiano di Avellino DOCG Pendino 2021. Il coinvolgente invito a proseguire con la **Frittura di pesce**, come agevolmente presumibile, non cade nel vuoto! Semplicemente perfetta! All'indubbia freschezza della materia prima si aggiunge l'indubbia maestria del saper friggere.

DICONO DI NOI

Italia a Tavola



Pizza frita con crudo cotto di alletterato

Deliziosa fetta di pastiera a concludere sì gradevolissimo pranzo. Un limoncello ben fatto e ben servito, e poi il commiato. Abbiamo davvero vissuto esperienza deliziosa e memorabile.

[Da Bob Cook Fish](#)

Largo Parsano Vecchio 16 - 80067 Sorrento (Na)

Tel. 08117783873

DICONO DI NOI