

Data: 02.02.2024

Pag.: 32

Size: 334 cm2

AVE: € 5678.00

Tiratura: 39643

Diffusione: 33699

Lettori: 405000



Bonate Sotto

«Le Vele di Robin» Gran bella novità!

RISTORANTE PIZZERIA

Non ha ancora compiuto 30 anni Robin Kazazi ma di esperienza ne ha fatta tanta. Dopo la scuola alberghiera a San Pellegrino, a soli 14 anni le prime esperienze nei ristoranti della bergamasca, per poi passare nelle cucine di Francia, Londra, Australia. È ancora giovane ma ha le idee ben chiare e da pochi mesi si sta focalizzando tutte all'interno del progetto che porta il suo nome - Le vele di Robin - nel centro di Bonate Sotto. Una cucina mediterranea e creativa, che non ha paura di osare, sempre all'insegna della qualità e della freschezza. A guidarlo un valore ben saldo: la stagionalità. Stagionalità assoluta nel pesce, sempre fresco, che viene selezionato personalmente al mercato ittico di Milano, e di conse-

guenza stagionalità degli ingredienti che accompagnano ogni ricetta.

Plateau di crudité e antipasti di mare fanno da apripista ad una degustazione il cui ritmo è segnato da piatti decisi, audaci, con una bella storia da raccontare. Ogni preparazione ha un suo perché ed è frutto di tante prove e assaggi. Per dare una spinta ai piatti si usa l'acqua di mare, i brodi sono un concentrato di sapore autentico, il burro è fatto in casa e l'olio spremuto a freddo nei terreni della famiglia in Albania. Anche il pane è fatto in casa, ogni volta diverso, con ingredienti e aromi di stagione. L'esperienza nell'arte bianca si riscontra anche nell'impasto della pizza, preparato con lievito madre, farine biologiche e con una lunga maturazione di almeno 36 ore.

Ha aperto solamente a luglio, e in pochi mesi Robin si è già fatto riconoscere per i suoi signature dish. La creativa «Chef hai sbagliato la carbonara» con ingredienti di mare che sposano un guanciale nostrano, di un piccolissimo produttore bergamasco, e uno spaghetti artigianale risottato nel brodo di pesce, mantecato infine con la crema della carbonara. Ancora lo spaghetti con burro, acciughe del Cantabrico affumicate, bottarga di merluzzo e zest di limone d'Amalfi. Tra i secondi il highlight si ha con l'ombrina all'acqua pazza, preparata con acqua di mare (estratta da cozze e vongole), pomodoro e oliva taggiasca. La scarpetta è d'obbligo.

Golosissimi dessert, tutti preparati

■ Esperienza, lavoro, passione

e creatività sono i capisaldi di chef Robin Kazazi ■ Materie prime freschissime e selezionate garantiscono qualità e stagionalità

espressi, come il tiramisù e la Tarte tatin. Interessante la cantina, che si concentra su proposte mirate e selezionate sia sul territorio che fuori, ma con uno sguardo attento alla qualità e all'esclusività che solo i piccoli produttori concedono.

Aperto 7/7, a pranzo anche con business lunch. Trovate tutte le novità sulle pagine Facebook e Instagram @leveledirolin.



«Le Vele di Robin» si trova in via G. Marconi, 15 a Bonate Sotto | Info e prenotazioni al 035.19811030