

PingOne, ristorazione in barca tra km zero e tradizione

scritto da Enzo Radunanza | 04/10/2017



A Imperia Oneglia, un peschereccio di 15 metri è stato trasformato in un suggestivo ristorante galleggiante dove vengono serviti piatti genuini con il pescato del giorno.

Sono le 7 del mattino di una bella giornata di agosto. Su **Calata Giambattista Cuneo**, nel cuore di Imperia Oneglia, si avverte una sensazione di serenità ammirando il mare azzurro nel quale si riflettono i raggi del sole ancora tiepido. Diversi pescatori, sulle barche attraccate al molo, compiono le loro operazioni di rito con movimenti veloci ed esperti, preparandosi a salpare per ritirare le reti calate la notte precedente. Sperano in una buona pesca perché, ci rivelano, negli ultimi tempi il Mar Ligure è meno generoso, probabilmente anche per colpa dell'uomo e del suo comportamento sconsiderato verso l'ambiente.

Con altre persone attendo di salire a bordo del **PingOne**, un peschereccio di 15 metri attrezzato per la **pescaturismo** di proprietà di **Salvatore Pinga**, che ci condurrà in mare aperto per assistere all'emozionante momento della pesca. Questa motonave, tuttavia, non è solo una barca attrezzata con reti da posta e palangari ma è stata anche trasformata in un accogliente ristorante galleggiante che può ospitare fino a circa 20 coperti. Qui, in una piccola cucina dove ogni cosa è minuziosamente organizzata, la **chef milanese Manuela Rezzani** esalta la freschezza del prodotto appena pescato, preparando piatti dai sapori tradizionali, poco elaborati ma nei quali si nota una mano sapiente. La Rezzani, infatti, ha una lunga esperienza ai fornelli e vanta, tra l'altro, una collaborazione con lo

chef Cesare Giaccone di Albaretto della Torre (CN).



Il prodotto della pescaturismo (Ph © Enzo Radunanza).

La storia di Salvatore Pinga e della Motobarca PingOne

La storia di **Salvatore Pinga**, consulente finanziario ad Imperia, dimostra quanto sia forte e viscerale il legame con le proprie radici e con il mare. *«La nostra è una famiglia di pescatori – ci racconta Salvatore – e mio padre è arrivato in Liguria dalla Campania. A differenza di mio fratello Luigi, che ha proseguito quella strada, io ho voluto dedicarmi ad altro ma – nel 2012 – ho compiuto una scelta di amore verso il mare, acquistando questo peschereccio costruito nel Salento. Il nome che ho scelto è l'appellativo con il quale era conosciuto mio padre e il progetto esprime il desiderio di creare un luogo per vivere ed apprezzare il mare, valorizzando le bellezze naturali e gastronomiche di questa terra».*

Si può affermare, senza dubbio, che la scelta del giovane imprenditore è stata vincente in quanto sia le gite in mare che la **ristorazione sul PingOne riscuotono grande successo**, attirando turisti e gli stessi imperiesi, felici di potersi regalare un pranzo o una cena con pesce freschissimo e a costi molto abbordabili.

Motobarca PingOne Imperia Oneglia: il menù

Sedersi ad un tavolo del PingOne vuol dire non ricevere un menù ricco di proposte ma questo, più che un limite, è un valore aggiunto. Infatti, i piatti serviti seguono la stagionalità e la disponibilità delle materie prime perchè la preoccupazione principale è quella di assicurare il vero km zero con ingredienti, freschi, sani, genuini e tracciabili. Verdure di stagione, olio d'oliva ligure, frutta e

semplici dolci preparati artigianalmente, fanno da contorno a Sua Maestà il **pesce azzurro**, protagonista assoluto di questo format dal sapore romantico.

Interessanti anche i prezzi perché si va dal “**piatto ufficio**” servito a pranzo di 12,00 euro (con primo di pesce, contorno e acqua) al “**Menù cena**” di 35,00 euro composto da antipasti, primo a scelta, secondo e dolce. Al calar del sole, poi, si accendono le luci della barca per brindare con un bicchiere di vino e un fritto di pesce nel cono, il tutto in un’atmosfera calorosa dove Salvatore e il suo staff fanno sentire a proprio agio.

Gli ingredienti: pesce a km zero, verdure fresche e olio ligure

Il pesce servito è quello tipico del Mar ligure: totani e totanacce, naselli e merluzzi, soralli, gallinelle e triglie di scoglio, cavalle o lanzardi che subiscono una lavorazione poco complessa in quanto - come dichiara la chef Manuela Rezzani - «*La grande cucina è fatta per esaltare gli ingredienti e non per coprirli. Non è necessario introdurre troppe cose ma tornare alla tradizione, perché negli ultimi anni si è esagerato con le sperimentazioni*».

Si scoprono, così, dei sapori quasi dimenticati come la **colatura di alici**, il tortino di alici oppure quello di **peperoni cotto al forno a bagnomaria** o dolci come le pere cotte con crema di amaretti e cioccolato. Medaglia d’oro anche al **fritto di pesce** la cui freschezza è esaltata da una cottura leggera e croccante.

Il vino viene servito non nei tradizionali calici da degustazione ma in semplici bicchieri da bar che rivelano un’**ospitalità schietta e senza fronzoli** che mette in primo piano il cibo e la velocità del servizio. Anche la cantina, per ovvi motivi di spazio, è esigua e spiccano Vermentino e Pigato e alcune etichette piemontesi.

Il Ristorante è aperto tutto l’anno ad eccezione dei mesi di gennaio e febbraio ma, per scoprire i giorni di chiusura, il menù e per prenotazioni è possibile visitare il sito **pingonepescaturismo.com**.

Motobarca PingOne
Calata Giovanni Battista Cuneo