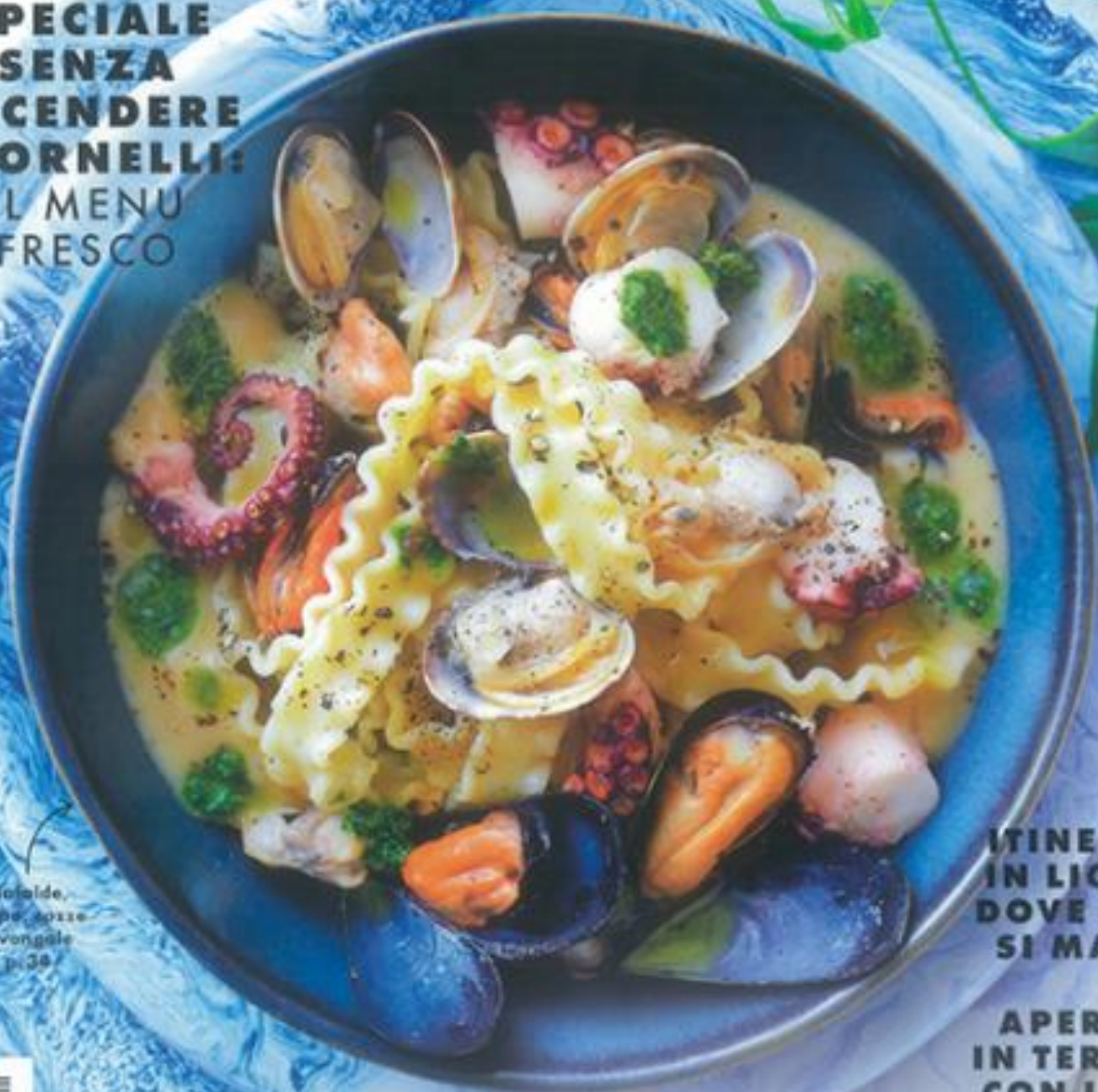


LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**SPECIALE
SENZA
ACCENDERE
I FORNELLI:
IL MENU
FRESCO**



Molde, polpo, cozze e vongole
p. 38

**ITINERARIO
IN LIGURIA:
DOVE E COSA
SI MANGIA**

**APERITIVO
IN TERRAZZA
CON IL ROSÉ**

**BENTORNATA
ESTATE**

RICETTE DI MARE CON LA VACANZA NEL PIATTO





PORTOFINO
LIGURIA

PORTATE IL CUORE A PORTOFINO



Foto: ROBERT HOLDEN

Solo 420 abitanti. Eppure da qui è partita la rivoluzione del pesto civilizzato e la creazione del paciugo, il trionfo del gelato antidieta. Sintonizzatevi con Fiammetta Fadda sul ritmo degli appetiti del perfetto buongustaio

Una veduta del paese dalle panoramiche che porta al mare e dalla piazzetta, lo spazio di scampo e simbolo del Golfo del Chiavari appoggiato su una baia verde e ricca di pinodori.

Cosa si mangia in Liguria

Ma quando uno si è comprato una casa qui, poi cosa fa tutto il giorno?», chiede Robert Holden, il fotografo, dopo quarantotto ore trascorse insieme scattando foto del celeberrimo borgo del Tigullio. Curiosità più che giustificata dal momento che i due lati della piazzetta si percorrono (a passo lento) in venti minuti, eventuali passeggiate tagliano il fiato anche prima, e l'unica spiaggia esistente è a un quarto d'ora di strada a piedi, a Paraggi.

La risposta è: si sta e si va a Portofino per respirare Portofino e non c'è bisogno di condividere il culto giapponese del paesaggio per capire la sua magia. La chiave sta nella dolcezza romantica di un mare lacustre, riparato, segreto, così irripetibilmente dolce agli occhi e all'anima che la baronessa von Mumm, il 24 aprile del 1945, giorno in cui i tedeschi erano pronti a far saltare il villaggio, intervenne a salvarlo. Da allora, le ville sulla collina, le case dei contadini e, man mano, quelle dei pescatori con le ripide sciallette in lavagna sono diventate uno degli status symbol più desiderabili e rari di cui fregiarsi. Molti i nomi famosi, ma nessuno supera per prestigio e reverenza, anche da parte dei locali, quello di Natalia Grosvenor, duchessa di Westminster che, insensibile a piscine e prati all'inglese, intorno alla sua

casa sul Monte ha ripulito gli ulivi e piantato un ettaro di vigna a vermentino da cui escono 3700 bottiglie «destinate alla zona in cui sono state prodotte». Un paesaggio che promette di restare intatto con un rivoluzionario progetto di boe intelligenti che ricavano energia dal movimento delle onde. Quanto alla tavola, la posizione a metà strada tra Ponente e Levante e le esigenze di una clientela rarefatta hanno creato una cucina ricca di colpi di scena.

IL RITO DELLA FOCACCIA

Sono solo 15 i chilometri che separano Recco e la sua celebrata focaccia al formaggio, ma gli autoctoni e gli habitué di Portofino la ignorano con fermezza. Qui si produce e si compra quella genovese: pasta di pane stesa sottile, bagnata con una salamoia di acqua e olio, bucherellata dalle fossette impresse con le dita, spolverizzata con poco sale grosso (così lo esigono i puristi perché parte della bontà sta nell'alternanza di bocconi neutri e bocconi col granello marino). Varianti ammesse: la focaccia con le cipolle, quella con olive taggiasche e quella al rosmarino.

Se avete la fortuna di scendere in Piazzetta la mattina, quando l'aria è fresca e i traghetti non sono ancora arrivati, compratela dalla Mariuccia, erede dello storico Panificio Canale, e mangiatela costeggiando il molo dal lato destro, ideale per un pigro controllo delle barche in rada. Se invece andate a fare un po' di spesa a Santa Margherita, l'indirizzo di riferimento è Fioridiponti,



Da sinistra, in senso orario, le focacce di Fioridiponti a Santa Margherita; il Monte alle spalle del paese; Francesco Aschilli e il cuoco magro del suo ristorante a Santa Margherita; le scogliere da O. Maggini a Portofino.



Roberto Villa, chef di lungo corso, oggi governa la cucina del Chuffay, la dependance a mare della Splendido Mare. Visto dalle terrazze del ristorante sopra la piscina di acque di mare.



dove Alberto la sforna a ripetizione, fragrante, col bordo dorato e croccante (provate ad aspettare che esca dal forno per addentarla calda). In caso di nostalgia tenete presente che la panetteria ha due negozi a Milano.

MITO AL BASILICO

Portofino ha innescato la rivoluzione antiaglio attaccando niente meno che il mito del pesto. La faccenda ha avuto inizio da Pany, il ristorante che ha segnato un'epoca, quando il patron Luigi in omaggio all'Avvocato, al Falck e ad altri nasi aristocratici nemici del bulbo maleodorante, lo aveva ridotto a un sussurro. Poi il fascino di Aef Tronchetti Provera lo ha convinto ad abolirlo del tutto. Un estremismo, dato che il pesto della Liguria di Levante è sempre stato meno aggressivo di quello di Ponente e di Genova. Quello che conta comunque è l'antica manualità del mortalo e del pestello (frullatore? Non fatevi ridere). Difatti «Firma e pesto» è lo slogan del #worldpestoday, il campionato mondiale di pesto al mortalo sostenuto dalla Regione Liguria e monitorato dall'associazione genovese Palatini con appuntamenti di «pesto collettive» durante le quali viene firmata una petizione per candidare il pesto genovese al mortalo come patrimonio culturale Unesco. Pesto che deve essere realizzato con basilico genovese Dop della Riviera Ligure, pinoli italiani, aglio di Vessalico (Imperia), Parmigiano Reggiano Dop, Fiore Sardo Dop, sale marino delle saline di Trapani, olio extravergine della Riviera Ligure Dop. Solo Eugenio Montale è stato più specifico scrivendo che il basilico giusto è quello che cresce in una latta su tetti d'andesa della vecchia Genova.

IL PESTO PORTOFINO-STYLE

Roberto Villa, cuoco del Chuffay, il ristorante dello Splendido Mare, ha messo a punto la formula che soddisfa i suoi sofisticati clienti senza togliere personalità alla salsa. Eccola.



Per quattro persone per tre etti di basilico calcolate un sifto di pinoli, 150 grammi di olio ligure delicato, 60 grammi di parmigiano, e 20 di pecorino. Un solo spicchio d'aglio, piccolo e privato dell'anima centrale. Il sale, grosso, va valutato in base allo sapidità dei formaggi.



1. Porto con l'aglio affettato, una bella presa di sale, i pinoli. Si dice aspettare, ma il movimento deve essere rotatorio. Continuo fino a quando ottengo una crema.



2. È il momento del basilico, che deve essere ben asciutto (se lo avete lavato, asciugatelo). Il sale impedisce che le foglie si anneriscano. Continuo a lavorare in tondo.

3. Adesso aggiungo il pecorino, il parmigiano e l'olio a filo. Il risultato è una crema verde brillante. Se ne avanza conservatelo in un vasetto. È ottimo anche con un minestrone freddo.



Una scenografica fantasia di pesci del Golfo in diverse cotture ideata da Conrado Corti, chef dello Splendido. L'arcobaleno è ottenuto con creme di pomodorini gialli, di bruciati, di barbabietole e una gelatina di corallo rosso. A destra, il paciugo: i tavoli a bordo mare di O Mengotti e il suo cuoco con il pesatore di fiducia.



LA TAVOLA PIEDS-DANS-L'EAU

Di certo conoscete già la situazione «bagnò nel Tigullio». Spiagge quasi inesistenti, stabilimenti balneari, affollati di sedie, ombrelloni e bambini urlanti. Allora, per una giornata di mare al vertice del comfort anche gastronomico, l'approdo d'elezione è Fiore a Paraggi: sabbia per i bambini e tavolati di legno chiaro con chaise longue e ombrelloni per i grandi. E poi, dall'anno scorso, la novità che vi interessa: la dépendance marina della milanese Langosteria, formula di ristorante elastico, col suo fulcro nella cucina di pesce, ma che si allarga tutte le ore del giorno. Qui trovate il menu breakfast, il menu spiaggia, il menu lunch, il menu dinner. Enrico Buoprocione, il suo ideatore, ha questa idea: lo faccio la cucina che piace a me, di pesce freschissimo, diretta, con piatti che cambiano da un giorno all'altro. Vivaci di sapore, belli da vedere ma non arzigogolati, capaci di interpretare le specialità del posto, ma con spunti esotici. Vi arriverà il caviale di ricciola con patata americana e mais bianco, la fritturina di baccalà con tiepido di pomodoro e chip di farinata, la fritturina di triglie infantì. Berrete benissimo anche al bicchiere, seduti nell'ombra fresca davanti alla spiaggia, tentati dal mixologist con cocktail Champagne creativi. E prenoterete per cena perché la sera i tavolini si allargano sulla sabbia pieds-dans-l'eau e nella carta compaiono ostriche in tempura e aragoste alla brace.

IL BELLO E IL BUONO DEL MONTE

I liguri non temono le pendenze. Le hanno addomesticate nel tempo con i muretti a secco che trattengono le «fascie» dove crescano le vite e l'ulivo e si producevano frutta, verdure e legumi. Poi, un abbandono progressivo ha inselvatichito i settanta chilometri di sentieri finché un gruppo di ragazzi ha preso in cura cinque ettari del Parco e ha iniziato un'operazione di recupero di quegli antichi terrazzamenti. A quasi sei anni di distanza quell'idea iniziale è diventata La Portofinese, una società agricola che produce due birre artigianali da piante di luppolo messe a dimora quasi per gioco, che ricava miele e propoli da un piccolo apiario, e ha creato un punto di ristoro in cima alla Strada del Mullini, che collega i mulini che portavano l'acqua al paese. Che

ci siate arrivati a piedi o a bordo del poetico veicolo che si arrampica sul Monte, al Mullino dei Gassetta mangerete una cucina semplice e locale fatta con i prodotti dell'orto a chilometro zero.

PACIUGO O APERITIVO AL FARO?

L'ora del paciugo è quando ne avete voglia. Perché funziona da solo come mezzogiorno rinfrescante, o come dessert al ristorante, o in gelateria come dopocena. Ma non c'è dubbio che il momento più premiale sia quello della merenda. Tutti torniamo bambini davanti alla coppa fastosa di cui il Caffè Excelstor vanta la creazione negli anni Quaranta. Senza troppe remore, nel suo locale la signora Lina Repetto cominciò a unire a strati, in una coppa, gelato alla vaniglia, frutta a pezzi, sciroppo al lampone e amarene sciropate. I clienti inglesi non disdegnavano un'aggiunta di whisky. Dall'anno scorso il Caffè, completamente rinnovato, lo serve anche in versione elegante. Ma la golosità resta quella di allora. Poco dopo arriva dal Faro, sul mare aperto verso Genova da un lato e La Spezia dall'altro, significa non perderne una virgola. La passeggiata per arrivarci è erza quel tanto che basta per non farvi sentire in colpa quando, alla meta, trovate sul posto il baretto gestito dalla Portofinese con i suoi prodotti: focacce, fette di torta pasqualina, olive, salamini. Poi però, noblesse oblige, c'è un'ampia offerta di Champagne anche in formato mignon e, volendo, la possibilità di privatizzare il vertiginoso trampolino sul panorama per un aperitivo esclusivo.

CENA ALLO SPLENDIDO

È così carismatico che potrebbe sedere tranquillo sulla sua storia più che secolare farcita di celebrità in costante aumento. Ma il Belmont Hotel Splendido adora la visita degli abitanti delle case del posto, degli ospiti di passaggio, dei personaggi decorativi, di nuovi amanti del sublime. Prenotate per cena il tavolo d'angolo sul terrazzo e arriverete al tramonto. Ci sono sempre quattro o cinque gradì meno che in paese, la zagara profuma nei vasi, il portecciolo è uno zaffiro, il barman sa il fatto —

Il Monte di Portofino sta tornando alla sua originaria vocazione di dispensa naturale. Si rimette a dimora la vite e si rifà il Nostralino, il vino che nella tradizione ligure nasce dall'assemblaggio di diverse uve locali.



Al centro, Mino Vaccaro, ideatore del progetto della Portofinese, con Tefano Nicolini e l'agronomo e socio Alberto Garibaldi.



La spiaggia di Paraggi dal Bagni Fiore, fritturina del golfo ai tavoli della Langosteria e il patron e animatore Enrico Buonacore.

INDIRIZZI

Panificio Canale, tel. 0185 269248, Portofino – **Fiordiponti**, Via Ruffini 26, Santa Margherita, tel. 0185 283971, fiordiponti.com
Langosteria, Via Paraggi a Mare, Santa Margherita, tel. 0185 046284, langosteria.com – **Molino del Gassetto**, Località Molini, tel. 333 8094455, Portofino, loportofinese.it – **Caffè Excelsior**, Piazza Martiri dell'Olivetta 54, Portofino, 0185 269123, excelsiorportofino.it
Belmond Hotel Splendido, Via Roma 2, Portofino, tel. 0185 267801, belmond.com – **Chuffay**, Piazza Martiri dell'Olivetta 1/1/a, Portofino, tel. 0185 267802, belmond.com – **Puny**, Piazza Martiri dell'Olivetta 5, Portofino, tel. 0185 269037 – **Ò Batti**, Vico nuovo 17, Portofino, tel. 0185 269379 – **Ò Magazin**, Calata Marconi 34, Portofino, tel. 0185 269178, omagazin.it – **Trattoria Concordia**, Via del Fondaco 5, tel. 0185 269207 – **Beppe Achilli**, Via Bottaro 29, Santa Margherita, tel. 0185 286516, beppeachilli.com

suo. A grande richiesta di emiri e sceicchi ha creato Tripudio, un cocktail con foglia d'oro (edibile) a base di distillati preziosi, Dom Pérignon, yuzu, tartufo bianco d'Alba (120 euro). Ma si sentirà sollevato se gli ordinerete con competenza un Gin Tonic o un Bellini. Nel frattempo chiedete il menu. È appena approdato nella carta lo scenografico Arcobaleno di pesci con orata, polpo, gambero, scampi, tonno. I Paccheri sono nobilitati dall'astice e sostenuti dal pil pil; un pescatore dedicato procura il morone, il raro pesce di profondità che diletta i buongustai. Per dessert ordinate il Sole delle Cinque Terre a base di limone, lemon grass e cannella. Un vero concentrato di Liguria.

TAVOLE INCROCIATE

Sui due lati della Piazzetta ogni due passi c'è un'insegna di ristorante. Per scegliere è importante conoscere la storia locale. Da Puny, per esempio, non c'è più il folclore verbale del suo fondatore; Ò Batti, famoso per gli scampi con ricetta segreta, ha assunto un'aria lussuosa; alcuni sono soffocati dal turismo. In altri l'avvicendamento ai tavoli è frenetico. Però in fondo al braccio di sinistra del porticciolo c'è Ò Magazin, gestito da

Emilia e Simona Mussini, figlie di Giorgio (da cui si affitta il gozzo per andare a fare il bagno) che hanno speciali rapporti di fiducia con i pescatori locali e, quindi, con gli habitués portofinesi. Non venite qui per trovare bellurie: dalla cucina arrivano acclughe, pane e pomodoro; spaghetti con crema di muscoli e peperoncino; fritto misto in porzioni generose. Semplici e autentici. Se poi volete sperimentare il posto dove «vanno quelli che non cercano il panorama perché lo vedono sempre da casa», andate al Concordia. Una diecina di tavoli al termine del fondaco, modi familiari, insalata di pesce con patate e fagiolini, lasagne al pesto, trenette. Tutto così classico che ci vanno per rilassarsi i colleghi ristoratori. Tra cui Francesco Achilli, nipote di Beppe, cuoco e patron del ristorante che a Santa Margherita porta il nome del nonno, lì dal 1945 con la rosticceria. Oggi è l'indirizzo di riferimento per il «cappun magru», l'antico piatto che sposa il mare e l'orto con cui le donne festeggiavano il ritorno a casa dei marinai: pane bagnato con l'aceto, ortaggi di stagione, polpa di pesce, salsa verde. Per finire, olive, tuorli, capperi. Si ordina per tutta la tavola. Ma Francesco ne fa anche una versione nouvelle cuisine, in decorativa monoporzione. ■