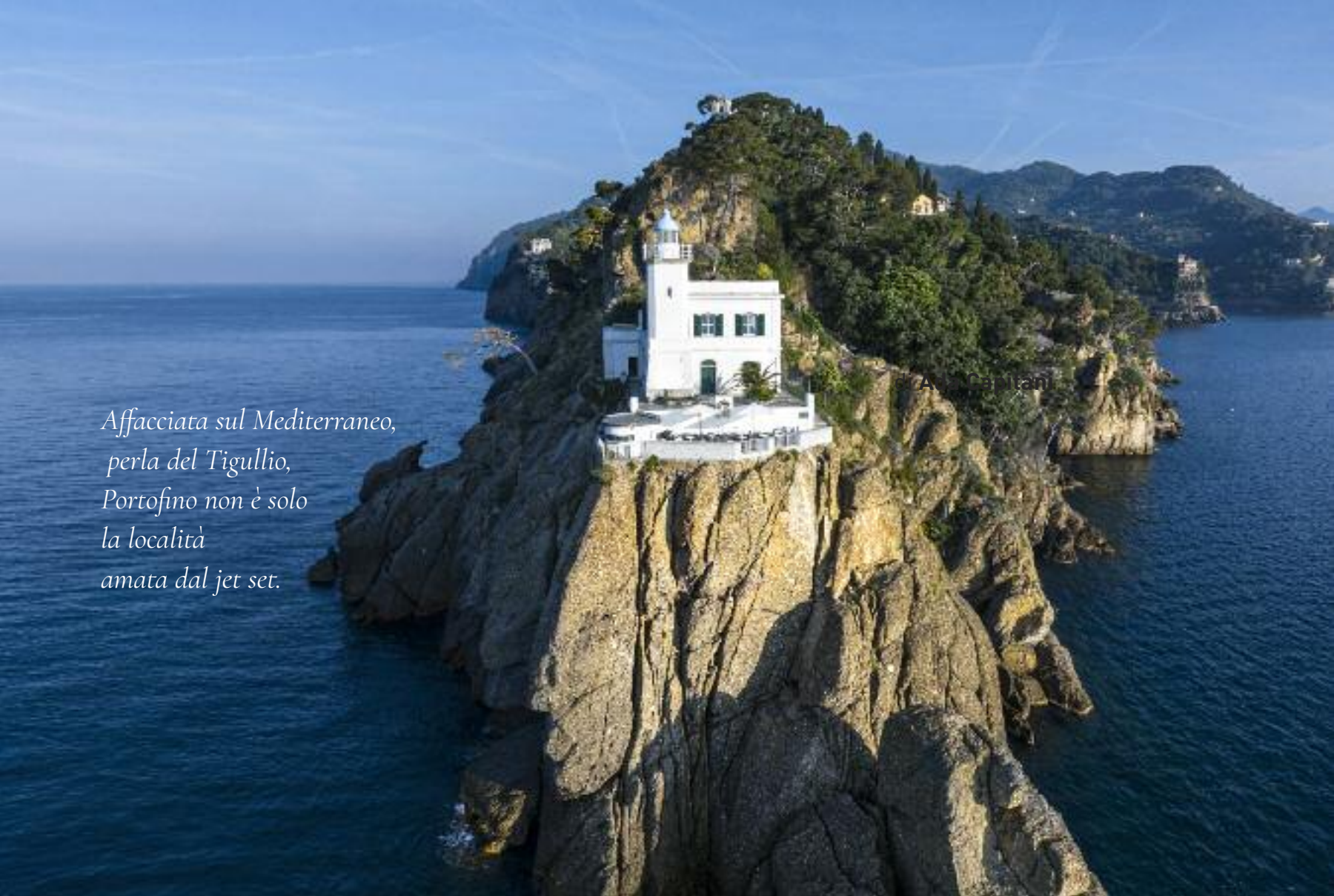


**mag** 1861  
N.6 • APRILE 2023



*al di là  
del mare*

EURO 20,00



di Anna Capitanì

*Affacciata sul Mediterraneo,  
perla del Tigullio,  
Portofino non è solo  
la località  
amata dal jet set.*

## Come su una barca di Laura Antonini

*Esiste infatti chi, portofinese doc, ha voluto creare una realtà che andasse oltre alla normale visibilità turistica per restituire la bellezza e la storia di un paesaggio unico a rischio estinzione.*





Qui, in un mosaico di terreni ricoperti di vigneti, ulivi, piante da frutto, all'interno dell'area naturale protetta del Parco nazionale di Portofino, Mino Viacava ha deciso, nel 2016, di acquistare terreni dismessi e di coltivarli, proprio come facevano i suoi antenati. «Volevo restituire un po' di amore e bellezza alla mia terra, alla quale mi sento profondamente legato. Poi però la cosa ci ha preso la mano, e da un semplice campo coltivato è nata una realtà eterogenea che oggi dà lavoro a una trentina di persone».

Per raggiungere la sua azienda agricola dalla piazzetta di Portofino, si deve fare una passeggiata di un paio di chilometri a piedi, percorrendo sentieri per circa 200 metri di dislivello. «A chi non ama camminare offriamo il transfer con i porter della Piaggio», precisa Mino. Questo viaggio di una decina di minuti che sa tanto d'altri tempi, la dice lunga sull'atmosfera che si respira una volta in "cima", fra filari d'uva e piante di ulivi, i sentieri delle api e delle farfalle, le cooking-class di cucina ligure e i wine tasting al tramonto, seduti attorno

a un grande tavolo in posizione panoramica sul mare. «Vogliamo condividere con gli ospiti la passione che ci lega a questa terra», continua Mino che nella tenuta ha pensato anche di offrire ai suoi ospiti la possibilità di praticare esperienze immersive come cooking-class mentre nell'eco-farm, una realtà agricola autosufficiente dal punto di vista energetico, alimentata da mini pale eoliche e pannelli fotovoltaici, posizionati anche sulle case delle api, si possono fare "picnic" a base di focaccia, torte di verdure, marmellate fatte in casa e formaggi e perfino seguire lezioni di pesto o focaccia che qui vengono cotte nel forno a legna all'aperto. Poi ci sono le lezioni nella natura e le passeggiate da effettuare da soli o con una guida sui sentieri che a ogni curva regalano una vista spettacolare sul mare sulla Cala degli Inglesi. Non solo azienda agricola. La Portofinese cerca di promuovere il patrimonio del territorio anche in una realtà diffusa di locations che ogni anno regalano ai visitatori piacevoli novità. C'è il Faro, nel punto più "estremo" e suggestivo del promontorio dove prendere un aperitivo,



mentre al porto è nato da un anno “Ü Caban”, che in genovese indica una qualità di granchio, un ex whisky bar al primo piano di una tipica abitazione di Portofino affacciata sul mare. Arredato come una barca, con pavimenti e tavolini in tek, poltroncine e panche rivestite di morbidi cuscini color avorio con l’immane rigghina blu da marinaio, in linea con le divise del personale e dei camerieri, presenta agli ospiti un menù per l’aperitivo, con eccellenze liguri che richiamano le tradizioni marinare del borgo: le gallette, le acciughe e i pomodori secchi. «Gli obiettivi raggiunti in questi anni con il lavoro svolto con La Portofinese sono sicuramente tutte le produzioni agricole, in particolare il nostro vino Ü Portufin e le nostre birre. Gli ospiti possono fare diverse esperienze. Le esperienze dell’antica cucina genovese con le cotture a fuoco a legna, sia nel forno che nei bracieri sono sicuramente uniche».

