

La terrazza più commovente di Portofino dove scambiarsi le promesse di una vita

Itinerario in punta di cuore (e gola) di "un'altra Portofino".

 Di [Fabrizia Mirabella](#) 04/04/2023



C'è un'altra **Portofino** di aperitivi in piazzetta, sì, ma su terrazze che sono velieri intimi. C'è un'altra Portofino di pranzi luculliani, sì, ma a fior di prato, con il profumo del mare (e del Vermentino) al naso. C'è un'altra Portofino di passeggiate, sì, fra ma fra sentieri di farfalle e acini maturi. C'è un'altra Portofino di storie d'amore, sì, ma sbocciate all'ombra di un faro al tramonto. C'è un'altra Portofino fra le vie di Portofino stesso, si chiama **La Portofinese** ed è un progetto nato dall'amore per l'amore, da una famiglia per infinite famiglie, a metà fra il turismo gentile e il recupero degli antichi valori del territorio italiano e del Made in Italy. Dalla costa ligure al monte di Portofino, passando per vigneti, ulivi, piante da frutto, all'interno dell'area naturale protetta del **Parco nazionale di Portofino**, La Portofinese è la società agricola che confeziona esperienze di turismo sartoriale per chiunque sia desideroso di scoprire un'altra **Liguria**. Il suo fondatore, Mino Viacava, è un portofinese doc da generazioni, che ha deciso di omaggiare i suoi antenati e restituire alla terra il rispetto che merita, creando un percorso ispirazionale/esperienziale a metà fra accoglienza e ristorazione.

Le tappe più bucoliche sono qui, da vivere una dopo l'altra...

1.

È un faro, è un lounge bar a picco sul Tigullio



Prosecco, soda e il limoncino, è la ricetta dell'iconico **Spritz La Portofinese** e si sorseggia nel posto in cui è nato, il **lounge bar Il Faro di Portofino**. A picco sul Golfo del Tigullio, questo luogo speciale si trova nel punto più "estremo" e suggestivo del promontorio, raggiungibile solo a piedi con una passeggiata che dalla **piazzetta di Portofino** termina ai piedi del faro.

PS. Per un'esperienza ancora più intima è possibile riservare **Il Faretto**, un piccolo eden verde con una decina di tavoli immersi nella macchia mediterranea, all'ombra di una profumata limonaia, un giardino nascosto sulla strada che conduce al faro...

2.

LA terrazza, IL pic-nic, I battiti che accelerano



A 260 metri sul livello del mare, fra acini di futuro nettare di Bacco, sul versante soleggiato della collina che guarda verso sud, con una vista panoramica sulla Cala degli Inglesi, l'Eco-Farm de La Portofinese è un sentiero bucolico fra universi di farfalle da ammirare e apiari da ringraziare, filari di vigneti e uliveti, terrazze naturali dove crogiolarsi al sole mentre sbocconcellare formaggi del territorio, marmellate fatte in casa, torte di verdure e focacce sontuose.

PS. Fra l'orto e il frutteto, anche un luppoletto, dove sdraiarsi per bere La Portofinese Golden Ale, chiara e fruttata, e l'ambrata La Portofinese Amber Ale, dalla terra al palato.

3.

Il dehor dove immaginare di veleggiare



Ci si sente in alto mare mentre si lasciano scorrere calici di **Vermentino** in purezza sulla terrazza di **Ü Caban**, bar-enoteca (aperto dalle 11 fino al tramonto) situato al centro del porto di Portofino, proprio sopra gli ormeggi delle barche. Tavolini in tek, poltroncine bianco e blu, accessori che richiamano il mondo nautico e degustazioni sensoriali ispirate al mare e dal mare.

PS. Il nome è un termine dialettale ligure che indica il maschio della “gritta”, il granchio.

4.

L'Osteria su misura en plein air



Una piccola fattoria didattica con galline e conigli, una breve scalinata, un antico essiccatoio per le castagne immerso nella natura, dal 2021 La Portofinese ospita l'**Osteria dei Coppelli** ovvero il regno di pranzi e cene tailor-made anche all'aperto, deliziosamente "one table only" (per un massimo di 20 persone). Con la stessa filosofia si organizzano **cooking class** in compagnia di giovani chef, che a tavola utilizzano solo prodotti di stagione accompagnati da erbe e verdure raccolte al momento nell'orto dell'Osteria. Dalla lezione di pesto e corzetti (tipica pasta fresca ligure), a quella di pizza e focaccia cotte rigorosamente nel forno a legna, le class si svolgono in una sala bellissima, piena di luce e affacciata sul frantoio per la spremitura a freddo delle olive. PS. Indulgete in un'esperienza di wine tasting alla **Grotta dei Coppelli**, la casa del vino prodotto nei vigneti a monte, all'interno di una galleria scavata nella roccia e alimentata grazie alla geotermia.