



La Portofinese: una storia d'amore per la propria terra

di Elisa Copeta

26 Marzo 2023 09:00

La società agricola La Portofinese parte dai valori antichi del territorio ligure per far scoprire il volto più autentico di Portofino

A cura di Elisa Copeta

Un mosaico a cielo aperto di terreni ricoperti di vigneti, ulivi, piante da frutto, all'interno dell'area naturale protetta del Parco nazionale di Portofino. Nasce così il progetto de **La Portofinese**, società agricola che dai valori antichi del territorio ligure offre esperienze ad hoc per far scoprire il volto più autentico di Portofino.

Terreni che un tempo davano lavoro a intere famiglie di contadini sono stati recuperati da Mino Viacava, portofinese doc da generazioni, che decise di acquistarli per coltivarli come facevano i suoi antenati. "Volevo semplicemente 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", racconta. Mino parla al plurale perché accanto a lui c'è tutta la famiglia che ha reso La Portofinese una realtà da vivere a 360 gradi, fra picnic nel vigneto, pranzi all'osteria, corsi di cucina, pause gastronomiche nel mulino, oltre agli aperitivi in piazzetta e sullo scoglio del Faro di Portofino.



L' Eco Farm de La Portofinese, sopra Cala degli Inglesi, dove crescono le uve di Vermentino

A Portofino mare si può trovare la Cantina & Grotta dei Coppelli, casa del vino prodotto nei vigneti a monte, all'interno di una galleria scavata nella roccia e alimentata grazie alla geotermia. A pochi passi dalla piazzetta, proprio davanti all'attracco degli yacht, nasce ÜCaban, un nome che rievoca (in genovese) una particolare tipologia di granchio: un luogo intimo, con una sala interna e un piccolo terrazzo rivestiti in legno e arredati proprio per dare l'idea di trovarsi all'interno di una barca, affacciati sulla terrazza-dehor dove vengono serviti aperitivi e degustazioni a base dei prodotti La Portofinese e altre eccellenze liguri.

Le location, tra il mare e le montagne. La Portofinese conta diverse realtà, dal Monte di Portofino fino alla costa. La prima è l'Eco-Farm in località Prato, sopra Cala degli Inglesi, dove crescono le uve di Vermentino, sul versante soleggiato della collina che guarda verso sud, con una splendida vista panoramica sul golfo. Ci sono anche gli ulivi dai quali si ricava una piccola produzione d'olio, con olive di qualità Pignola e Lavagnina e un apiario per la produzione di miele, soprattutto castagno e millefiori. Ai piedi dell'Eco-Farm, un antico essiccatoio oggi ristrutturato ospita l'Osteria dei Coppelli e il Frantoio per la spremitura a freddo delle olive. Sull'altro versante del parco, più fresco e ombreggiato, il Mulino del Gassetta è uno degli ultimi mulini rimasti nella Valle dei Mulini: accoglie un piccolo museo aperto a tutti i visitatori, un bar/ristorante con terrazza e un orto dove crescono ortaggi di stagione, compreso il luppolo per la produzione home-made della birra.



L'Osteria dei Coppelli de La Portofinese a Portofino



Il pic-nic allestito nella realtà de La Portofinese



L'ÛCaban, un luogo intimo, con una sala interna e un piccolo terrazzo rivestiti in legno e arredati proprio per dare l'idea di trovarsi all'interno di una barca

Menzione d'onore per il lounge bar Il Faro di Portofino e la sua vista mozzafiato sul Golfo del Tigullio (soprattutto all'ora del tramonto). Situato nel punto più estremo e suggestivo del promontorio, Il Faro è raggiungibile solo a piedi con una passeggiata dalla piazzetta di Portofino. È aperto dalla mattina fino al tramonto, il momento perfetto per degustare un buon aperitivo sorseggiando l'ormai celebre La Portofinese Spritz, con prosecco, soda e il limoncino prodotto dall'azienda stessa, accompagnato da un tagliere con proposte liguri e prodotti gastronomici fatti in casa. E, per vivere un'esperienza più intima, da questa primavera apre anche il Faretto, un piccolo eden verde con una decina di tavoli immersi nella macchia mediterranea, all'ombra di una profumata limonaia, che è possibile anche affittare in esclusiva.

I prodotti. Il brand La Portofinese conta diversi prodotti enogastronomici, da acquistare in ognuna delle location o nello store a Santa Margherita Ligure. Sono il Vermentino Ü Portofino, Il vino dei Coppelli, l'olio dei Coppelli, la salsa al pomodoro dei Coppelli, le marmellate dei Coppelli, la birra Portofinese (Golden Ale e Amber Ale), i liquori La Portofinese (limoncino e mirto) il miele e la marmellata di limoni, le bibite: dalla limonata La Splendida, all'aranciata Gran Gioia, la gazzosa l'Onda, l'acqua tonica La Corsara, il thè freddo l'Eden Gioia, tutti disponibili anche on-line (info@laportofinese.it).



La location de Il Faro di Portofino, lounge bar gestito da La Portofinese