

La Portofinese | Godere dei frutti di un territorio partendo dalla cura delle sue radici

 di Emma Besseghini

Incorniciata da un panorama mozzafiato, la società agricola restituisce al pubblico il suo amore per la terra, offrendo un'esperienza completa per immergersi tra profumi e sapori liguri, mettendo sempre la sostenibilità al primo posto



Immersa tra vigneti, ulivi e piante da frutto dell'area naturale protetta del parco nazionale di Portofino si trova [La Portofinese](#), una società agricola che lavora in sinergia con il territorio e nel rispetto della sua storia. I terreni che oggi circondano l'azienda hanno un passato di cura e di lavoro contadino. Fino agli anni Quaranta, infatti, la loro gestione ha dato lavoro a intere famiglie. A causa di difficoltà economiche, le terre vennero progressivamente abbandonate negli anni e la mancanza di manutenzione ne ha determinato il progressivo deterioramento.

Il legame viscerale tra la terra e i suoi abitanti spinge il portofinese Mino Viacava ad acquistare i terreni, per «restituire un po' di amore e bellezza alla mia terra», portando avanti una dedizione che in passato aveva caratterizzato intere generazioni. Il bisnonno, infatti, era uno di quei contadini che aveva dovuto lasciare la mezzadria per lavorare come muratore in paese. Oggi la società impegna una trentina di persone, che collaborano per offrire agli ospiti un'esperienza intensa e unica, che racconta di un amore per la terra e di un impegno di responsabilità nei confronti delle nuove generazioni.



Eco Farm, Sunset setup, La Portofinese

Il progetto è particolarmente attento ai temi della sostenibilità ambientale. Tutti i prodotti vengono coltivati in modo organico, senza l'utilizzo di pesticidi né di altre sostanze chimiche, facendo tesoro degli insegnamenti lasciati dalle persone che per decenni hanno abitato e si sono prese cura delle terre. Le pratiche tradizionali sono state recuperate e riproposte in chiave contemporanea: mini turbine eoliche e pannelli solari fotovoltaici rendono la tenuta completamente autosufficiente dal punto di vista energetico.



Picnic, La Portofinese

Dall'attività agricola vengono ricavati diversi prodotti enogastronomici, che guidano l'ospite in un itinerario alla scoperta dei sapori portofinesi. Un esempio è l'uva di Vermentino, che cresce sul versante soleggiato della collina rivolta a sud o la piccola produzione di olio dalle olive di qualità Pignola e Lavagnina, spremute nel frantoio, a freddo. Grazie a un piccolo apiario si ottiene invece miele di castagno e millefiori.



Portofino Lighthouse

La Portofinese, Osteria dei Coppelli

Ma anche birra, vino, bibite e liquori. Dal Vermentino Ü Portofin, al vino dei Coppelli, continuando con mirto, limoncino e birra casalinga, prodotta dal luppolo locale e poi ancora aranciata, gazzosa, acqua tonica, limonata e tè freddo, per soddisfare ogni palato. Nel 2020 viene inaugurata la Cantina dei Coppelli, situata in una galleria degli anni Sessanta, utilizzata per produrre energia pulita grazie alle particolari condizioni termigrometriche.

La Portofinese offre anche un pacchetto di esperienze che spazia dal pranzo all'Osteria dei Coppelli alla *full-immersion* nella natura dell'Eco Farm, una realtà agricola autosufficiente dal punto di vista energetico. Per gli amanti delle escursioni culturali, c'è anche la possibilità di visitare il Mulino del Gassetta, situato nella parte più fresca e ombreggiata del parco, che offre anche un piccolo punto ristoro con un menù tutto ligure e a chilometro zero. Per le persone più riservate e amanti della privacy, "Il Faro di Portofino", il *lounge bar* che affacciandosi sul Golfo del Tigullio, propone un'esperienza esclusiva, una chicca nel punto più estremo e suggestivo del promontorio. In alternativa, il Faretto: un piccolo eden verde immerso nella macchia mediterranea, all'ombra di una profumata limonaia.