

VOGUE

ITALIA

U. G.
0 2 3
1 8 7 4
5,00

ISSN 0042-8027
3 0 8 7 4
9 770042 802009
IN EDICOLA DAL 27.06.23



NIENTE

FINORA

È

RIUSCITO

A

SPEZZARMI

**KIM
KARDASHIAN**

Appena dietro Paraggi, verso Santa Margherita, c'è infine **La Cervara**, l'antichissima abbazia di San Girolamo al Monte di Portofino. Oggi il complesso, visitabile su prenotazione, è un resort di charme e location per matrimoni ed eventi privati, conta diverse suite, alcune camere e appartamenti. Preparatevi al giardino all'italiana a strapiombo sul mare, perché vi lascerà senza fiato.

Dove mangiare

La scelta del ristorante a Portofino si divide in due categorie: i ristoranti tipici a conduzione familiare e i big stellati. Tra i primi spicca sicuramente il ristorante **Puny**, letteralmente al centro della piazzetta, frequentatissimo da celebrities. Le pappardelle alla Portofino con pesto e salsa di pomodoro sono da provare, così come il riso al curry con gamberi e piselli. Sempre in piazzetta la **Taverna del Marinaio** è un altro validissimo indirizzo per cenare immersi nell'atmosfera più local: d'obbligo l'antipasto misto della casa, dove spiccano i gamberi marinati e l'insalata di mare calda. L'offerta cambia spesso in base alla stagione. Per gli amanti della pasta, le penne Taverna sono un must, condite con un sugo bianco di melanzane e gamberi. In alternativa il pescato del giorno, cotto al forno con patate, olive e pomodorini. Tutto molto ligure. Per restare sul tipico la **Trattoria Tripoli**, sul lato destro della piazza guardando il mare, offre una decisa atmosfera familiare. Piatti forti: risotto ai frutti di mare, lasagne al pesto e fritto misto di pesce. Per chi ha voglia di pizza, a Portofino l'indirizzo è uno soltanto: ovvero da Luis, al ristorante **El Portico**. Al centro di via Roma sforna imperdibili pizze al tegamino, ma anche ottimi piatti di pesce come i muscoli gratinati o le seppie in umido. Nelle retrovie del paese, infine, c'è lo storico ristorante **Da ò Batti**, celebre in tutta la zona per i suoi imitatisimi scampi. La ricetta è segreta e si mangiano con le mani, aiutati da un bavaglio paraschizzi molto caratteristico.

Per passare ai big stellati, spicca innanzitutto Carlo Crac-

co, che da un paio d'anni ha rilevato lo storico ristorante **Il Pitosforo**, un tempo luogo simbolo e punto di riferimento della vita del borgo. La sua vista è incantevole, così come la sua posizione nascosta nella roccia. Lo chef Mattia Pecis porta in tavola i sapori e gli ingredienti del promontorio, tutto a km zero, chiaramente rivisitati a la Cracco. Menzione speciale per i gamberi viola di Santa Margherita e per i pansoti con la salsa di noce (una pasta ripiena di erbe del monte). Cracco Portofino è anche cocktail bar. In piazzetta, infine, è arrivata anche la famiglia Cerea del famosissimo Da Vittorio di Brusaporto, che gestisce il ristorante dell'hotel Splendido Mare: al **Da V Mare** lo chef Davide Galbiati propone sia i piatti della tradizione ligure, sia quelli più celebri dei Cerea - i crudi di pesce e il rombo in crosta, i famosissimi paccheri e l'iconica orecchia d'elefante.

Per un drink

Prima di ogni cena che si rispetti, a Portofino, è d'obbligo un aperitivo in piazzetta da Ugo al **Bar Morena**. È letteralmente il fulcro della vita del paese, dove tutto quello che deve succedere succede. Trovare un tavolino non sarà semplicissimo, l'accoglienza potrebbe essere anche un po' brusca ma non fateci caso, fa parte dell'esper-

rience. Da ordinare il Bellini, realizzato con frullato fresco di pesche e champagne. È poi recentissima l'apertura del **Caffè Excelsior** di Dolce & Gabbana, che approda in piazzetta con una formula simile a quella del Martini Bar di Milano. I due stilisti frequentano Portofino da decenni, dove sono soliti ospitare amici del jet-set internazionale nelle loro ville dell'Olivetta. Da ultimo hanno anche realizzato una capsule collection dedicata a Portofino in collaborazione con Mytheresa, celebrandola con una sfilata in piazzetta. Allo storico Caffè Excelsior si deve l'invenzione del Paciugo, una golosissima coppa di gelato di crema e gelato di fragola con fragole fresche, panna e amarene sciropate, che è ormai diffusissimo anche nei paesi limitrofi. C'è poi l'Abbronzatissimo, che è la versione al cioccolato e senza frutta. Per chi ama far tardi, altro punto cardine della vita di paese è il **Portofino Bistrot**, un bar in Calata Marconi che negli anni ha cambiato nome svariate volte. Perciò lo potrete sentire chiamare bar Jolly, molti diranno semplicemente da Mauro, mentre i più nostalgici ancora oggi lo chiamano Lo Scafandro. In questo piccolo american bar si fa tardi la notte bevendo gin tonic tra amici, letteralmente pieds dans l'eau. Infine, se capitate a Portofino

per la prima volta vale la pena spingersi fino al faro, al tramonto, per un aperitivo a strapiombo sul mare da **La Portofinese**. È certamente un po' turistico, ma non importa.

Shopping

Tra le boutique di Louis Vuitton, Christian Dior e Brunello Cucinelli, si può trovare ancora qualche piccolo negozio locale per un po' di shopping più autentico. Come **La Vela**, sulla Salita San Giorgio, dove si va per gli abiti alla marinara in lino, ma anche in cachemire. **L'Ancora** in piazzetta è una piccola boutique dove poter acquistare camicie colorate o a righe molto "stile Portofino". **Gennaker e Mingo** sono due negozi di scarpe e sandali piatti artigianali. È di quest'anno l'apertura del pop-up store di **Jacquemus**, che resterà aperto in Calata Marconi fino a ottobre inoltrato. Chi cerca opere d'arte ha a disposizione la **Galleria D'Arte Portofino** nel cuore della piazzetta dove troverete arte contemporanea di diversi artisti, tra cui Mr. Brainwash, Andrea Baruffi e Saverio Polloni. Le opere del siciliano **Lorenzo Cascio** sono invece in vendita nell'omonima galleria in Calata Marconi: il suo rapporto con Portofino è profondissimo, tanto che nel 1991 gli era stata commissionata la porta della chiesa di San

