

VOGUE

ITALY

7
00

ISSN 0042-8027
50777
9 770042 802009

CULINARY
DELIGHTS

SPRING'S
GLAMOUROUS
LOOKS



Sul golfo salmastro

by Elisabetta Caprotti

Accanto alle ville e alla mondanità di Portofino, tornano fertili i ripidi pendii a picco sul mare. Ed ecco che nascono oli, vini, salse dai sapori schietti e antichi

Sul lungo tavolo di legno d'ulivo, nella sala da pranzo di Il Fondaco, ci sono i cibi e le bevande che un vero portofinese conosce fin da bambino: le picagge di pasta all'uovo lavorate al matterello, accompagnate dalla

salsetta Portofino – a base di pesto e pomodori cotti a fuoco lento in piccole pentole – e il Nostralino, il vino ligure della tradizione contadina, dal retrogusto salmastro, frutto di una vendemmia che viene effettuata a mano tra lembi di terra strappati alla natura aspra, affacciati a strapiombo sul verde mare del Golfo del Tigullio. Il Fondaco è il quartier generale di un gruppo di imprenditori "illuminati" della zona, artefici della rinascita agro-culturale del Parco naturale di Portofino. Ispirati dall'amore per il luogo, stanno ponendo fine all'abbandono delle campagne con un progetto che spazia dalla ripiantumazione dei terreni fino alla produzione di salse, liquori, oli, vini, sciroppi, tutti griffati Niasca Portofino: da assaggiare non solo nei locali della famosa Piazzetta, ma anche sulle tavole di tutto il mondo, visto che sono già in commercio. I colori dominanti delle case del

borgo, i classici giallo e rosso genovese, sono stati reinterpretati nelle linee geometriche del wall-drawing artist David Tremlett, che ha decorato la facciata nella recente ristrutturazione di questa dimora della convivialità, dove si organizzano corsi di cucina, lezioni di agronomia e botanica, cene e incontri, con lo scopo di ridestare i portofinesi e creare un movimento impegnato nel recupero del territorio e delle tradizioni. Da Il Fondaco, lungo la dorsale che sale in località Olmi, si snoda un percorso botanico-gastronomico che passa, sentiero dopo sentiero, attraverso duemila ulivi, settecento limoni, e poi aranci, ceppugli di rosmarino, timo, maggiorana, basilico, menta; e, ancora, frutteti con cultivar di mele cotogne, mele limone, pere giardinette, ciliegie camogliane, piantati di recente su terreni incolti da decenni. Varietà antiche, rustiche –

vecchiamento del vino locale. Dirigendosi verso San Fruttuoso, si incontra il mulino del Gassetta, settecentesca costruzione tornata a nuova vita sei anni fa con un progetto di recupero conservativo: è un punto di ristoro a chilometro zero, dove la composta di cipolle coltivate in loco, i ceci "co-o-

zemin" e i taglierini con olive, acqua e pinoli sono emblematici di quella cucina ligure, schietta e autentica, che, una volta assaporata, resta indelebilmente impressa nella memoria sensoriale. «Lavoriamo sulla tracciabilità e sulla genuinità del prodotto», racconta Mino Viacava, che, con le sorelle Emilia e Simona Mussini, è l'anima e la mente del progetto Niasca Portofino. «Stiamo dotando i terreni di energia pulita strappata dal mare e portata sui campi attraverso una boa intelligente che sfrutta il moto ondoso. La presenteremo a settembre». E se tra mare e promontorio nasce una liaison, giù in Piazzetta i gemelli Paolo e Matteo Giovannini Gazzolo, giovanissimi ristoratori appartenenti a una delle più antiche famiglie del borgo, coltivano il sogno di portare l'alta pasticceria a Portofino. Partendo da ricette tramandate dai nonni, stanno avviando una produzione di biscotti, liquore al cioccolato e limoncello con l'etichetta VG Vivere Gustando. Un marchio, ma anche una filosofia di vita in sintonia con questi luoghi.

Dall'alto a sinistra, in senso orario. Veduta sul golfo di Portofino. Gli interni di Il Fondaco, recentemente ristrutturati da Luca Cipelletti e decorati da David Tremlett; ospitano il progetto Niasca Portofino (foto courtesy Niasca Portofino). Panorama dalle Batterie di Punta Chiappa, da poco recuperate dall'Ente Parco di Portofino. Mulino del Gassetta (foto courtesy Ente Parco di Portofino).

