

BORDI GOLOSI

di Sinàm Pascià

Bordi golosi in Tigullio? Gli indirizzi non mancano, e nemmeno mancano le occasioni per scoprire la bontà di una cucina di mare e di orti, asciutta, non senza imprevisti abbandoni, severa eppure ricchissima di sfumature, povera, ma naturalmente vocata all'eccellenza. Una cucina identitaria, insomma, che nemmeno le strizzate d'occhio al turismo di élite, che è ormai diventato in qualche modo parte anche lui dell'immagine del Tigullio, sono riuscite più che tanto a meticciare. Il territorio, tuttavia, non è privo d'insidie, che non sono tanto costituite dagli indirizzi senz'anima, costruiti per attirare i *foresti*. Il vero rischio, qui, in questo spicchio di mare e di oliveti, è la potenziale censura dell'energico armatore di Baffina, nonché Segretario della Classe Dinghy. E allora, siccome dalle mie parti si usa dire che *u bun capitàniu l'é quellu che afronta a borrasca, ma u l'é ancón mègiu se u sà comme tegnîse a-u làrgu* cercherò di bordeggiare con saggezza, evitando di incappare in fatwe (un argomento per tutti: il vero pesto vuole aglio generoso e vanno incoraggiati i ristoratori a farlo in questo modo e i clienti a non mangiare salsa di basilico, anche se al Segretario non piace e non a caso compra quello - comunque squisito, anche se senz'aglio - del Fruttivendolo Milanese di via Palestro a Santa).

Segnati i paletti, cominciamo con Portofino. Indirizzo mitico, da non perdere, è **Puny** (piazza Martiri dell'Olivetta 5 tel. 0185.269037 sugli 80 euro), in posizione formidabile proprio al centro della piazzetta, con un Pantheon di clienti celebri che superano i kami di un tempio shinto, ma anche con una serie di rituali – taciti e impliciti, come è costume ligure, e del Tigullio in particolare – che riguardano tutte le liturgie, dalla prenotazione al tavolo assegnato che demarcano in maniera netta, ancorché invisibile, la differenza tra locali e non. Al timone con il celebre zio Puny, il pluricampione della classe dinghy Paolo Viacava, sensibile nell'ammodernare la cantina del locale a nuove etichette, compresi rossi importanti, ma anche nel conservare i classici della casa: acciughe, muscoli alla marinara, lasagne col pesto, pesce alla ligure con olive e patate. A pochi metri, con affaccio privilegiato sulla piazza, c'è il **Chufly Bar** (piazza Martiri dell'Olivetta 1 tel. 0185.267802, sui 100 euro): l'atmosfera è un po' anni '60, ci manca solo I found my love in Portofino con Fred Buscaglione che canta (ma ci pensa, la sera,

un chitarrista); la cucina si barcamena però onestamente tra classici internazionali e golosità locali, con qualche buon guizzo sulle carni (ottimo l'agnello). Decisamente piacevole la sosta alla **Taverna del Marinaio** (piazza Martiri dell'Olivetta 1 tel. 0185.269103 sui 60/70 euro), e non solo per l'affaccio privilegiato, ma per una cucina di pesce davvero fresco, dai carpacci alle penne con melanzane e gamberi fino a una frittura che fa onore a un piatto troppo spesso bistrattato e carico di surgelide cattive certezze. Ancora sulla piazzetta, all'inizio della salita che va verso San Giorgio e il Castello Brown, buoni piatti della cucina ligure e di pesce alla **Trattoria Tripoli** (piazza Martiri dell'Olivetta 49, tel. 0185/269011 sui 50 euro). Appartati senza beneficio di vista? Allora l'indirizzo per voi è **El Portico** (via Roma 21 tel. 0185.269239 sui 40 euro), un buchetto che spazia nelle sue proposte da una pizza onesta (niente a che vedere con Napoli, sia chiaro) alle torte di verdure e al polpo con patate. In alternativa, sempre dietro alla piazzetta **U Batti** (Vico Nuovo 17 tel. 0185.269379, sui 60 euro) si fa apprezzare per un pesto di tutto rispetto garantito dalla trentennale esperienza del titolare, ma anche per gli sfiziosi spaghetti con origano e olive e per i muscoli ripieni. Buona la cucina di pesce anche a **La Concordia** (Via del Fondaco 5 tel. 0185269207 sui 60/70 euro) appena entrati a Portofino in cima a destra, dove finisce il posteggio per i residenti. Lì interessanti anche le foto alle pareti per gli amanti di vela, di mare e del borgo ai tempi che furono. A questo punto non resta che una tappa a uno straordinario luogo d'arte... con accettabile uso di cucina. Il luogo è l'abbazia dei Doria a San Fruttuoso. Ci si arriva in barca, doppiando il capo, col vaporetto (in compagnia della fiumana di turisti), oppure scarpinando per i sentieri del Monte. Non troverete ad accogliervi ai fornelli Paul Bocuse, ma l'atmosfera è unica. Qui gli indirizzi sono tutti abbastanza omologati, ma forse, se non altro in onore alla storia della famiglia Bozzo, che a inizio secolo (scorso) vendeva i polli arrosto e ora ha un albergo gradevole incorniciato nella cala, la sosta consigliata è **Da Giovanni** (tel. 0185.770047, sui 40 euro), che prepara delle lasagne al pesto encomiabili. Altrimenti, con una carta che offre tutti i possibili classici marinari, e con tavoli accattivanti in veranda e sulla spiaggia, si difende anche **La Cantina** (tel. 0185.772626, sui 40 euro). Altre scorribande gastronomiche a Portofino? Indispensabile la focaccia del **Panificio Canale** di via Roma, orgoglio di Maurizio, un signore di 91 anni che ha passato la mano alla figlia Mariangela. Poi, per un paciugo portofinese doc (mix di frutta e gelato) è d'obbligo il **Bar Sole** (che però tutti continuano a chiamare **Mariuccia**) in piazzetta, celebre anche per le sue coppe di champagne con focaccia e per la posizione strategica sul passeggio. Sempre in piazzetta, subito accanto, in particolare per un cocktail o un long drink, si va al **Bar Morena**, impeccabile per il suo Rossini (champagne e fragoline) dove impera

Ugo che tutto sa di Portofino, ma molto anche di dinghy, visto che cerca sempre di fare anche lui le trasferte ai Campionati Italiani, quando corrono gli amici Paolino e Pinuccio. Poi, anche se i puristi storcono il naso (e un poco anch'io) c'è la **Gritta**, che tant'è, è però uno dei “posti” da vedere, per farsi una impressione diretta su tutto il repertorio modaiolo da american bar (fauna compresa) che affluisce in quest'angolo di Tigullio, concedendosi relax ai tavolini in banchina di Calata Marconi o, con plus di rollio, sulla piccola piattaforma sull'acqua ormeggiata davanti. Niente di indimenticabile, cibo compreso, ma tanti spunti di turismo antropologico. Poi, spostandosi verso Santa (Margherita), a Paraggi una vera e propria sorpresa la riserva **Eight** (via Paraggi a Monte 8 tel. 0185.267071, sugli 80 euro), emanazione in Riviera delle Antiche Contrade di Cuneo: come a dire, col valore aggiunto di una romantica terrazza a mare, un mix che va dalla tartare di fassona battuta a coltello, ai paccheri con salsa di gamberi, dallo squisito pesce al sale, alla crema di caffè e zabaione.

Non resta, a pochi minuti da Portofino che abbandonarsi alle tentazioni di Santa, luogo elegante e gastronomico ricco davvero di seduzioni. A detta delle Guide, plebiscito sulla qualità va all'**Ardiciocca** (via Maragliano 17 tel. 0185.281312 sui 75 euro), anche se i “tigullini doc” sono perplessi. I toni sono sussurrati – qualcuno potrebbe perfino dire un poco pretenziosi – ma la sostanza c'è, nel solco di una creatività che valorizza il territorio, dal polpo con salgemma e crema di patate agli spaghetti con moscardini e fiori di zuccina, dalla cima di agnello, ai sorbetti di frutta esotica. Niente voli pindarici, d'accordo, ma bella ubicazione con “pieds dans l'eau”, o quasi, la si trova allo **Skipper** (Calata Porto 6 tel. 0185.289950, sui 40-50 euro) che bordeggia evitando insidie con proposte che spaziano dai crudi ai ravioli di borraggine e burro, o dalle scaloppine al polpo con patate. Un indirizzo per iniziati? Senza dubbio la semplicità e le tavole comuni dell'**Osteria N.7** (via Ruffini 36 tel. 0185.280755), luogo gioiosamente pop dove ci si diverte con i muscoli alla marinara o con le torte di verdura, tra vip, ex sindaci e marinai del porto, tutti felici e uniti nella piccola spesa (difficile superare i 30 euro). E pazienza se non c'è vista mare! Non resta che la focaccia, con un indirizzo assoluto come **Pinamonti** in via dell'Arco, bravo nelle tre versioni (classica, cipolle, formaggio), ma con molte altre frecce al proprio arco per uno spuntino tipo torte di riso e di verdure, polpettone, gallette del marinaio, biscotti, torte. Da ricordare, per i non liguri, che della focaccia non si chiede mai una “fetta”, bensì un pezzo, altrimenti ci si fa guardare con sussiego. Cosa resta ancora? Il piacere di un giro dal Fauchon di Santa, il mitico **Seghezzo** di via Cavour, dove trovare il massimo di tutti le golosità e non solo liguri. Poi, per provare l'emozione di varcare la soglia di Bulgari, ma solo per comprare zucchine

trombette o ciliegie (si racconta ancora di un cartoccio proveniente dalla Provenza pagato come un volo Milano Parigi) non ci si può negare un salto dal **Fruttivendolo Milanese** di via Palestro: trionfale nelle sue esposizioni e fornitore anche di un pesto (con e senza aglio) quasi insuperabile, fatto col vero basilico di Prà. Liquidato il gelato – buono e senza fronzoli da **Simonetti** in via Bottaro, proprio davanti al porto e prossimo al Circolo Velico – non resta che il capitolo vino. E allora, senza andare nei territori doc di Pigati e Vermentini, restiamo al Tigullio Tigullio con un salto fino a Chiavari da Bisson (corso Gianelli 28 tel 0185.314462) per comprare un bianco fresco e vibrante un po' perduto come la Bianchetta Genovese U Pastine (senza dimenticare la splendida bianchetta che fa nella vicina Castiglione Chiavarese l'azienda agricola Pino Gino).

NB. I prezzi sono indicativi e vino escluso.