

Testata: *Il Gambero Rosso*

Pag: 57-59

Diffusione: 55.000

Data: *Luglio 2018*

Periodicità: *Mensile*

GAMBERO ROSSO®

IL GOLFO DEI POETI TERRITORIO DI MARE RACCONTATO DALLE OSTRICHE VERDI

parole di Loredana Sottile



Basterebbe un unico aggettivo a descrivere al meglio questo itinerario: verde. Il verde del promontorio, che, come in un acquarello, si riflette nelle acque sottostanti. E il verde delle tavole, che spazia dalla tinta decisa del pesto più famoso d'Italia e quella tenue delle ostriche. Siamo nella verde Liguria, nella pittoresca **Portovenere**, la "sesta terra" che anticipa le altre cinque, di cui ne è porto ed encoire. La vista a picco sul golfo dal Castello Doria non teme confronti con nessun drone di ultima generazione: basta salire fino in alto per avvistare le Cinque Terre, l'isola di Palmaria, la grotta di Byron e tutto il Golfo dei Poeti, i mulini a vento diventati nel tempo torri di avvistamento, la Chiesa di San Pietro a picco sul mare, le rocce dove secondo la leggenda Venere si fermò, affascinata e infine, i palazzi-fortezza che, con i loro colori pastello, sono diventati la cartolina perfetta di questo territorio. Proprio nella stradina in mezzo a questi palazzi pulsa il cuore della cittadina, con i suoi negozi, le sue boutique esclusive e i suoi locali. Tra questi, merita una sosta La Piazzetta che offre rifugio dalla colazione al dopocena. La proposta spazia dai soffici cornetti della mattina alle tipiche focacce liguri, passando per i testaroli al pesto. Di fronte, c'è il regno degli oleonauti, l'oleoteca Bansigo, che propone bottiglie e degustazio-

ni di extravergine della zona, la Razzola. Tutt'attorno, oltre il muro delle case fortezza, quasi a vigilare su tutto questo tesoro, ci sono i pescatori che amano definirsi la "coscienza del Golfo", attenti che il progresso non distrugga quello che hanno creato in questa vigna del mare, popolata soprattutto da muscoli (altrimenti dette cozze) e dalle ostriche spezzine, che portano un marchio di fabbrica: il verde che gli viene dalle caratteristiche alghe della zona. Per conoscere la vita di mare da vicino, la Cooperativa dei Miticoltori Spezzini (90 soci) organizza in esclusiva per il Grand Hotel di Portovenere dei giri in barca, con gli stessi pescatori, che si concludono con delle degustazioni a base di ostriche e vino. Ad accompagnare i tour, c'è anche una guida molto particolare: il gabbiano Arturo, la vedetta del mare. «Le ostriche sono un po' come i vini – spiega il pescatore **Paolo Varrella** – le loro caratteristiche dipendono molto da ciò che possiamo definire marroir (il corrispettivo di terroir per i vini, ndr). Le nostre, ad esempio, presentano, in maniera naturale, questo caratteristico colore verde. Mentre, lasciatemi fare un po' di campanilismo spicciolo, i francesi per ottenerlo le mettono in delle vasche apposite a contatto con le alghe». Se le ostriche qui sono una coltura del mare storica (risalente al 1887), gli allevamenti ►

Testata: **Il Gambero Rosso**

Pag: **57-59**

Diffusione: **55.000**

Data: **Luglio 2018**

Periodicità: **Mensile**

GAMBERO ROSSO®

► appartengono a una storia più recente: «Abbiamo ricominciato nel 2006 – continua Varrella – e adesso abbiamo reintrodotta anche la tipologia piatta, tipica del nostro golfo. Il ciclo di vita dell'ostrica inizia a ottobre/novembre ed è di circa un anno. Dal mare alla padella, il passo è breve. Esprimere tutto questo "marroir" nel piatto è una sfida molto stimolante, come ci spiega **Francesco Parravicini**, executive chef del Ristorante Palmaria, all'interno del Grand Hotel. Una struttura che è anche una scommessa per il territorio e per il suo direttore Antonio Polesel: dopo essere stato sede di un convento francescano dal '600 e trasformato in albergo nel 1970, ha riaperto qualche anno fa e ha appena ottenuto le 5 stelle (unico tra le Cinque Terre e il Golfo dei Poeti). Con l'ingaggio di Parravicini, il ristorante ha cercato di ritagliarsi un punto centrale nella vita del borgo marinaro, sdoganando l'idea che in un hotel di lusso debba mangiarci solo la clientela straniera. «Il rapporto con i pescatori è costante – dice lo chef – Pensate che uno dei fornitori, Matteo, mi chiama anche alle 3 del mattino per dirmi cosa ha pescato. Così, poi, io sto lì a pensare e ripensare ai pesci e a come cucinarli il giorno dopo». Il risultato è una cucina di territorio, che non scade, però, nel banale classicismo e che si ispira al leggendario Grand Tour. Per realizzarla Francesco, di origini lombarde, con alle spalle un curriculum che va dal Grand Hotel di Rimini al Four Season di Milano, passando dall'Harry's Bar di Londra, ha cercato di apprendere dalla cucina delle donne del luogo, carpandone ricette e segreti. Qualche esempio? Muscoli alla spezzina ma destrutturati; trofie al pesto; millefoglie del Levante (ovvero un club sandwich vegetariano fatto con la prescinseua). «La cosa che trovo molto stimolante è il fatto di trovarmi in una terra di confine: a un passo dalla Toscana e non lontano da Piemonte ed Emilia Romagna, dove, porto a mia volta i miei retaggi. Per cui anche nei piatti si può notare questo mélange di sapori». Oltre al pesce, tanti i legumi utilizzati e gli elementi di terra: mescolata di ceci, fagioli cannellini, farro con olio extravergine di oliva, garganello con ragù di Chianina, pasta ceci e calamari.

Il terroir potrebbe definirsi "marroir". Questo mare e le sue alghe danno colore e sapore ai molluschi



1. Portovenere: dal 1997, insieme alle isole Palmaria, Tino, Tinetto e alle Cinque Terre, è stato inserito tra i patrimoni dell'umanità Unesco
2. Raccolta di ostriche negli allevamenti dei Miticoltori Spezzini

Parla ligure (quello di confine), anche il cocktail bar dell'Hotel, dove insieme ai classici da banco, si possono assaggiare quelli a base di liquori della regione, prodotti dalla liquoreria della vicina cantina Colli Lvnæ. Cantina che merita senz'altro una visita (vedi articolo di Emiliano Gucci), se si vuol capire cosa significhi oggi fare enoturismo con la E maiuscola. Con alle spalle una storia di solide radici nel territorio e l'intuito del suo carismatico fondatore - Paolo Bosoni - la cantina oggi non è solo azienda vitivinicola, ma una fucina di idee formato famiglia, con all'interno anche un laboratorio di marmellate e uno di liquori. Entrare in quest'ultimo è come varcare la porta del laboratorio di un alchimista, dove è tutto un effluvio di erba cedrina, arance, limoni, rose selvatiche, foglie di pesce, da cui nascono i più famosi liquori della zona, come il rosolio, il persichetto, il limoncino. «Questo è il regno della signora Fiorella Stoppa

– ci racconta Debora Bosoni (figlia di Paolo, che si occupa di accoglienza) – la proprietaria di una storica liquoreria di La Spezia. Quando per lei diventò difficile portare avanti da sola la produzione, le proponemmo di venire qui e da allora non ci siamo più lasciati, ma guai a rivelare le sue ricette». Che qui si possono provare e comprare.

Finiamo di percorrere idealmente il ferro di cavallo di questo pezzo di Liguria, spingendoci fino a Lerici, il terzo Comune – dopo Portovenere e La Spezia – che si affaccia sul Golfo dei Poeti. Dopo una visita ai due castelli (quello di Lerici e quello di San Terenzo), quasi come un faro, ci accoglie la Locanda Miranda: 60 anni e non sentirli. La vista qui è impagabile e la cucina golosa e rassicurante. Tutta a base di pesce. Ed è proprio questa parte della costa la meta di oltre 300 nuotatori che ad agosto si tuffano a Portovenere per sfidare le acque fino a San Terenzo per la Coppa Byron: una gara internazionale per ricordare la leggendaria impresa di Lord Byron che attraversò a nuoto il golfo per raggiungere il poeta Shelley. Una leggenda, certo. Ma qui tutto ha del leggendario. E, se si aguzza la vista, forse, la sua sagoma è ancora là, tra la grotta Arpaia e il promontorio di Montemarcello. «Ho fatto un sogno, che non era del tutto un sogno».