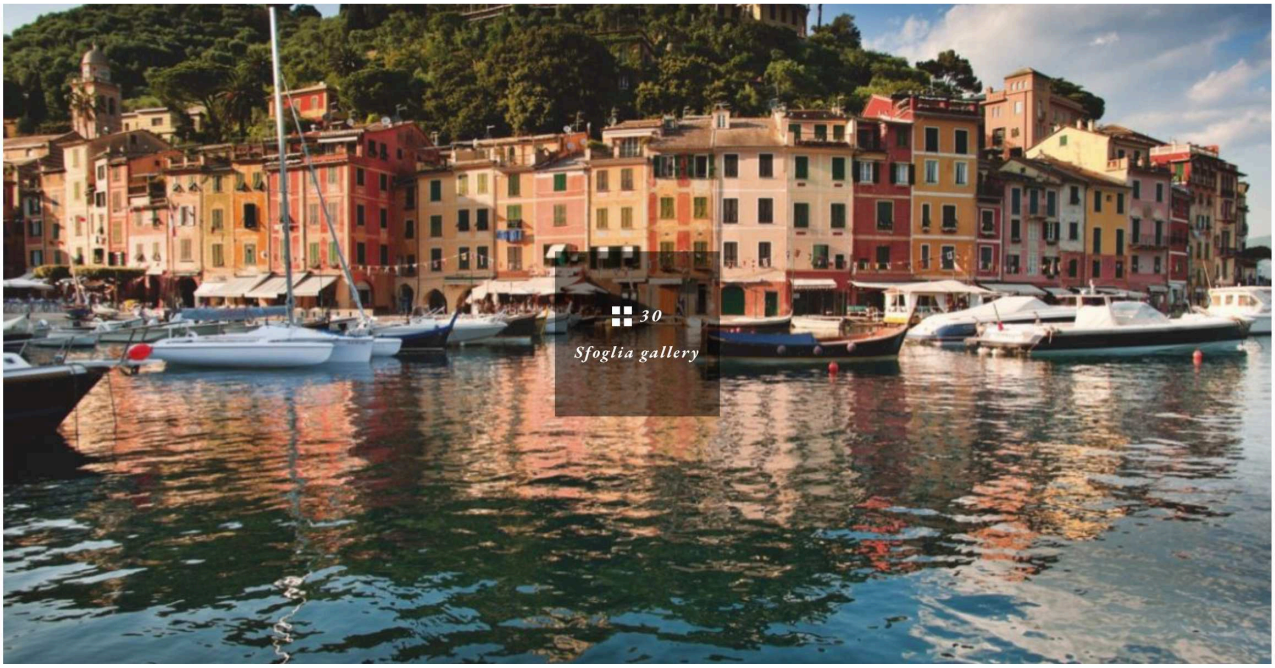
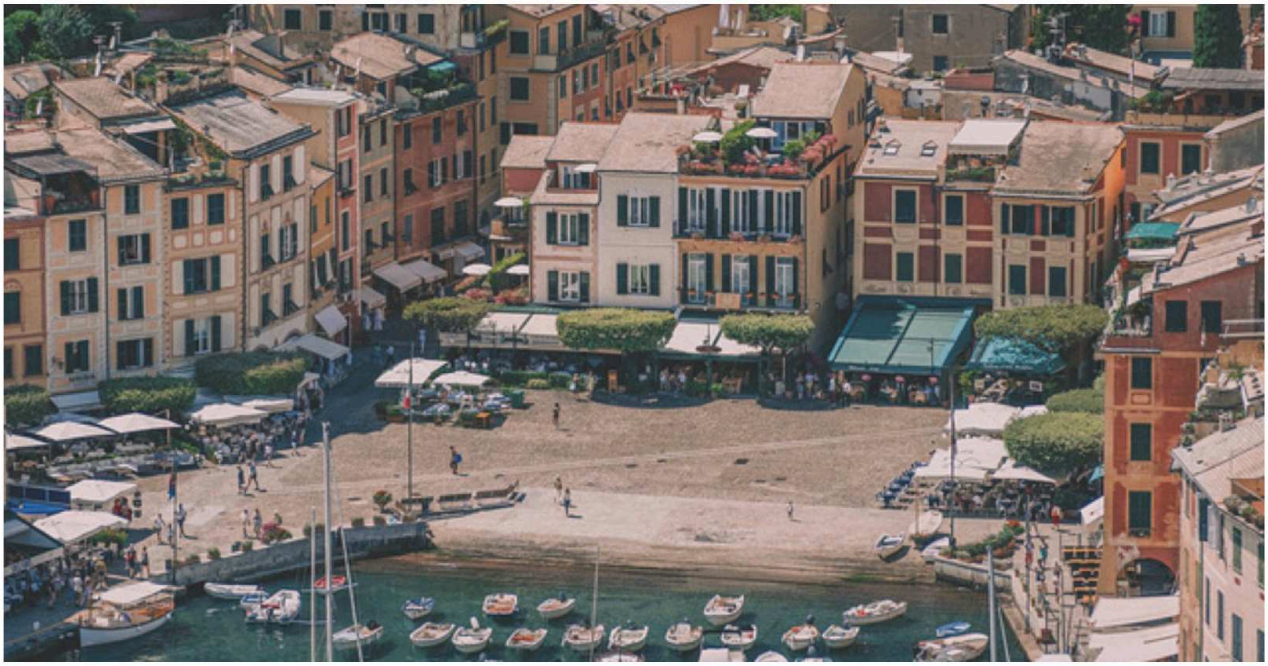
Portofino: il leggendario Belmond Splendido Mare riapre con il nuovo ristorante

di Redazione • 09 marzo 2021

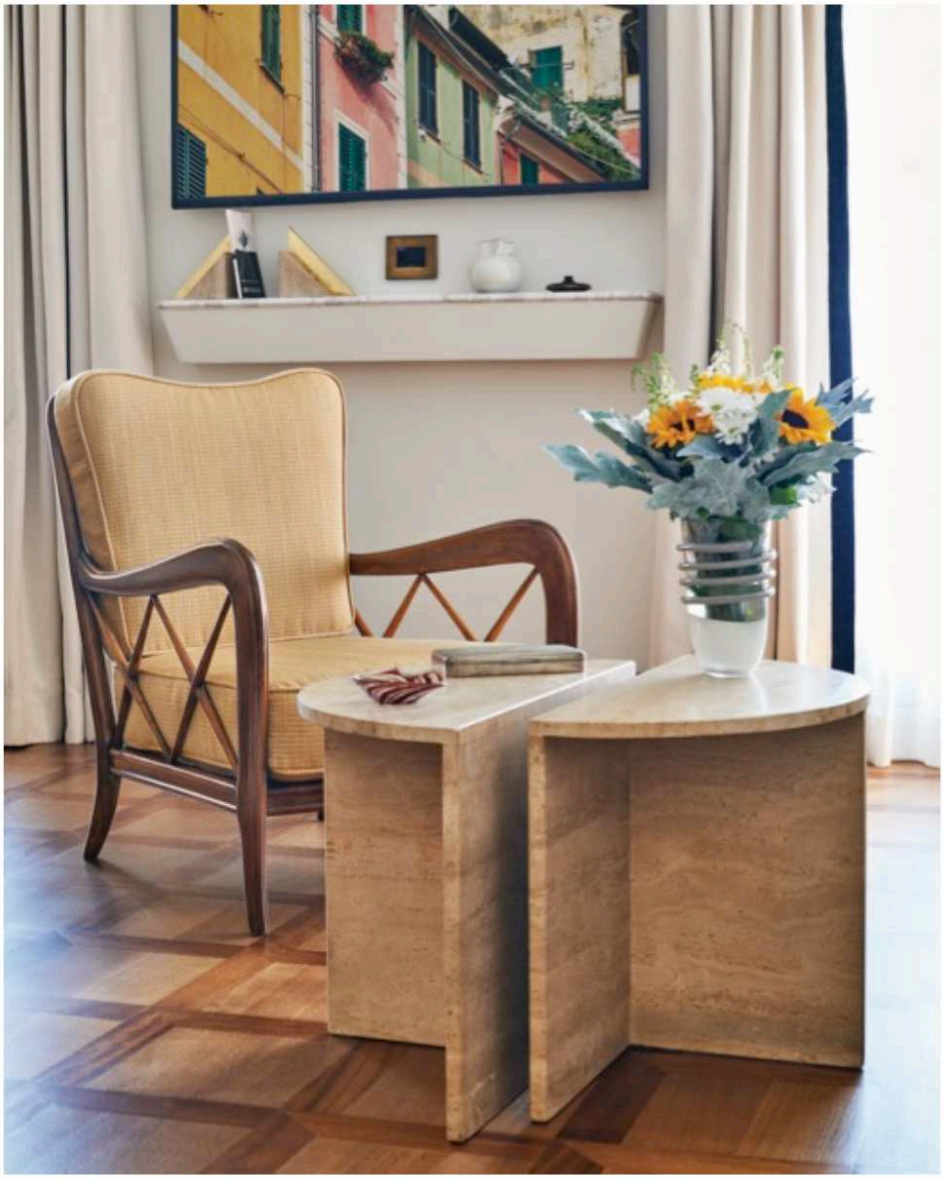


Lo Splendido Mare, iconico hotel Belmond sulla piazzetta, riaprirà ad aprile 2021 completamente rinnovato, su progetto dello studio parigino Festen Architecture. La partnership con il Gruppo Da Vittorio, arricchisce l'eccellenza gastronomica sulla costa ligure, rilanciandone il fascino intramontabile.



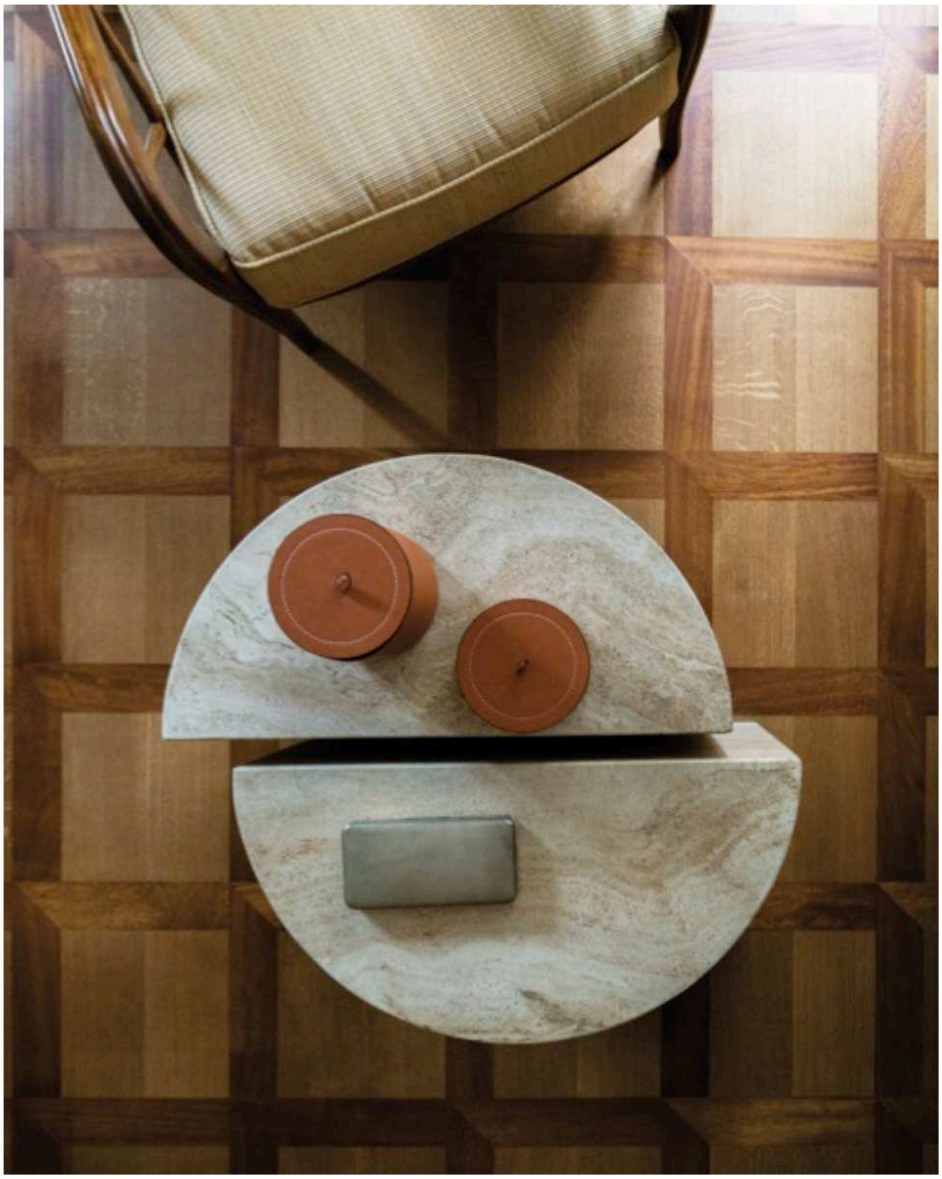
La vista è quella del porticciolo più famoso d'Italia, l'atmosfera è tipicamente ligure, con le case affacciate sul mare colorate in tinte pastello e i pini marittimi arroccati sullo sfondo. A partire da aprile 2021, la piazzetta di Portofino si potrà ammirare anche dai tavoli del ristorante **DaVMare**, dello Splendido Mare**, a Belmond Hotel, Portofino**.

Lo Splendido Mare, a Belmond Hotel, Portofino riaprirà ad **aprile 2021**, completamente rinnovato con un progetto firmato dallo studio parigino **Festen Architecture** e con una partnership con il Gruppo Da Vittorio, che unisce l'ospitalità di Belmond all'abilità culinaria della famiglia **Cerea**.



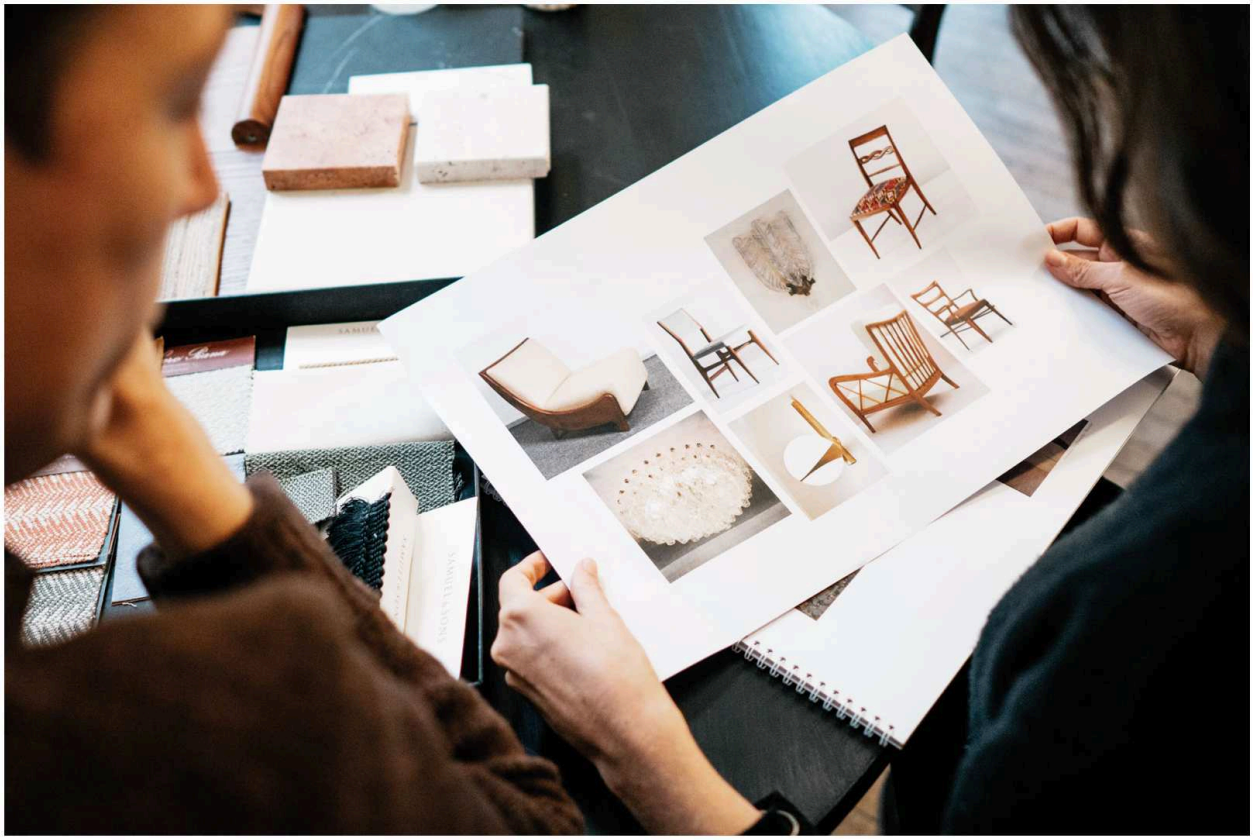
Gli interni di Splendido Mare, a Belmond Hotel, Portofino.

Il *fil rouge* che ha ispirato il restyling e che farà da guida alle proposte culinarie dell'hotel è, neanche a dirlo, il mare. I colori della riviera ligure negli anni'50, quando la Bella Vita si svolgeva in ballerine, pantaloni capri e un foulard di seta al collo, seduti nella piazzetta affacciata sul porto. Gli interni dello **Splendido Mare, a Belmond Hotel, Portofino** si rifanno a quegli anni, riprendendo i materiali senza tempo sinonimo di lusso e di ricercatezza.



Gli interni di Splendido Mare, a Belmond Hotel, Portofino.

L'arredo di ognuna delle 14 stanze comprende pezzi autentici come le poltroncine con struttura in noce di **Giò Ponti** e **Paolo Buffa**, dallo stile sobrio e iconico, che creano un senso di nostalgica familiarità. Con un occhio rivolto al passato, Festen ha armonizzato elementi di artigianato in chiave contemporanea, oggetti vintage originali e arredi su misura. In tutta la struttura si ritrovano dettagli e riferimenti alla storia marinara del porticciolo: in ognuna delle 14 camere e suites sono stati utilizzati legni di provenienza locale e verniciati a mano, gli stessi utilizzati tradizionalmente nelle barche dei pescatori allineate nel porto.

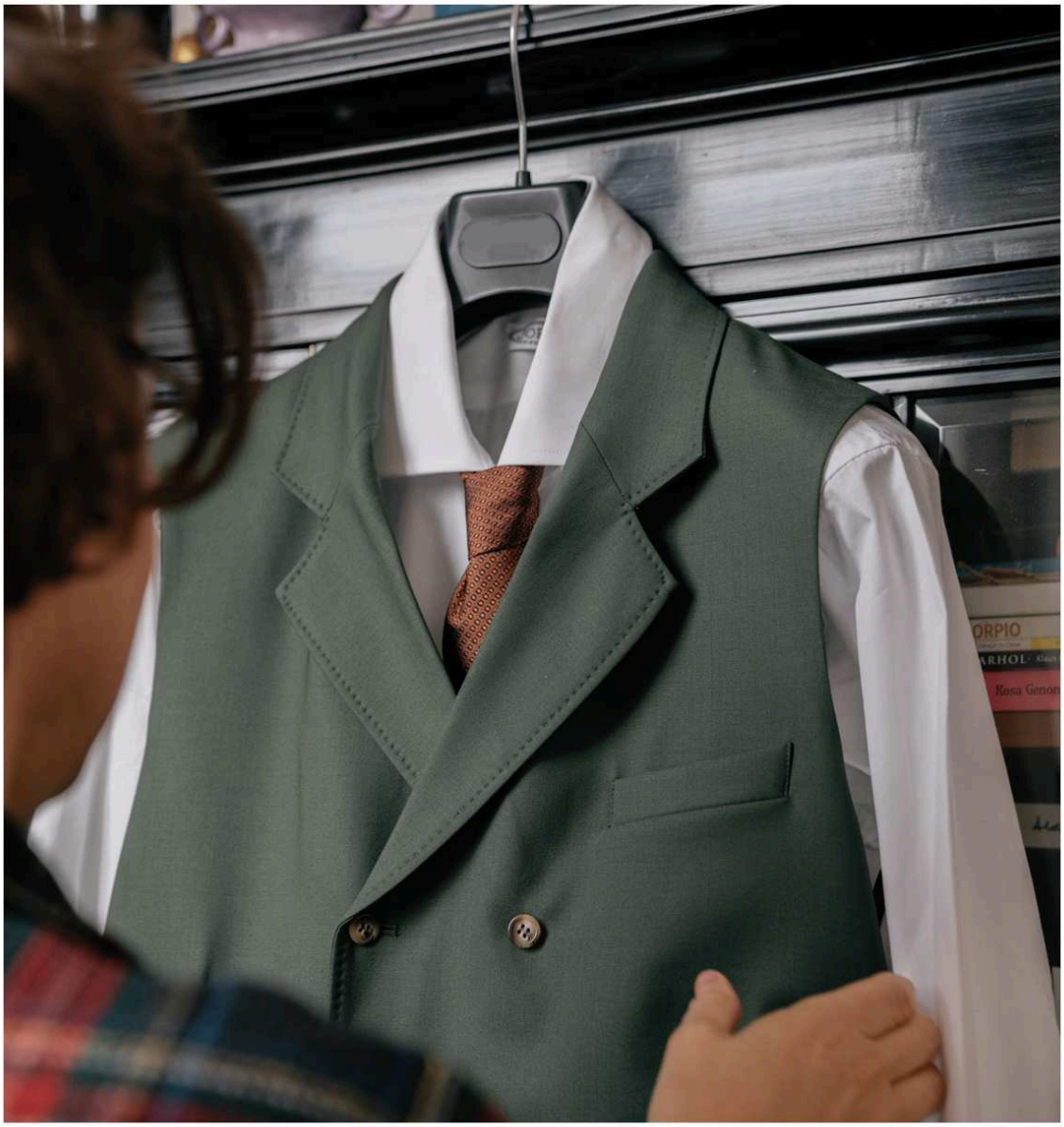


Il progetto del restyling è firmato dallo studio parigino Festen Architecture

I motivi in corda si ritrovano anche intessuti nell'intarsio delle testiere dei letti, realizzate artigianalmente dalla nota
designer tessile **Veronique de Soultrait**. Il nodo nautico è l'emblema dell'hotel ed è referenziato in piccoli dettagli
nelle stoviglie e bicchieri di cristallo di disegno esclusivo, così come nelle chiavi delle singole camere. Le 7.000
piastrelle di terracotta, create a mano da un artigiano ligure, utilizzate nella pavimentazione del ristorante,
richiamano il movimento ondulatorio del mare dando l'illusione di camminare nell'acqua.

Gli interni di Splendido Mare, a Belmond Hotel, Portofino.

Ogni dettaglio rispecchia lo spirito del luogo, con materiali di origine italiana e lavorazioni artigianali, come il marmo di Carrara nei pavimenti dei bagni o i rivestimenti di ardesia delle terrazze. I tessuti degli arredi sono di **Loro Piana** e **Rubelli** e le lampade a parete sono in vetro di Murano. Un'attenzione per i dettagli che si ritrova anche nelle divise del personale dell'hotel, studiato da **Arthur Arbesser**, ispirato ai colori del mare e realizzato con tessuti italiani acquistati dai migliori fornitori toscani.



L'abbigliamento del personale disegnato da Arthur Arbesser

Al ristorante DaV Mare gli ingredienti e le materie prime di stagione locali, come pesce e frutti di mare saranno i protagonisti del menu. A questi si aggiungeranno i sapori della tradizione ligure, come il "cappon magro", rivisitati in maniera creativa. La cucina sarà nelle mani esperte degli executive chef **Enrico e Roberto Cerea**, **Paolo Rota** e **Roberto Villa**. A dettare la linea del menu saranno la semplicità delle tecniche di cottura e il rispetto dei Presìdi Slow Food. Tra i piatti proposti non potranno mancare i grandi classici proposti dal ristorante di Brusaporto, come i *Paccheri alla Vittorio*, mantecati a tavola davanti agli ospiti, e la creatività degli chef si potrà sperimentare assaggiando le nuove creazioni, come il *Risotto mantecato al pesto, gamberoni ed emulsione di pomodoro*.

Gli chef Paolo Rota e Roberto Villa in cucina

«Quando abbiamo aperto il nostro primo ristorante "Da Vittorio" a Bergamo, 55 anni fa, abbiamo voluto innovare, proponendo la cucina di pesce in una città votata alla carne e ora stiamo portando la nostra esperienza culinaria nuovamente al mare, realizzando così un sogno di famiglia», ha commentato la famiglia Cerea.