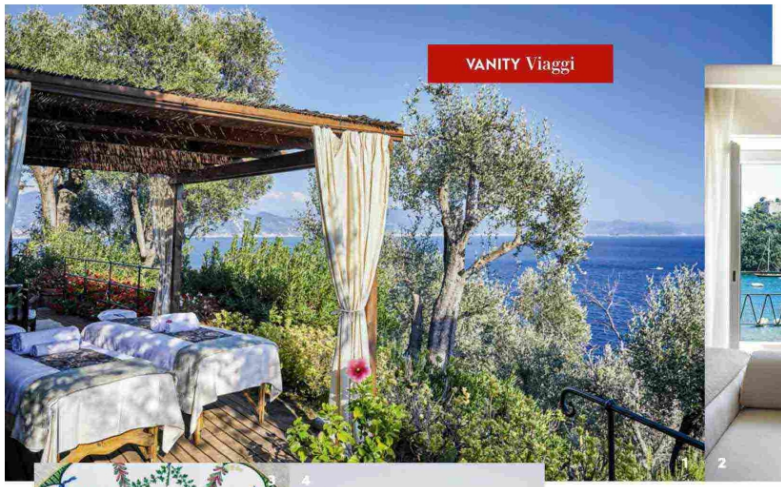
IL PORTO RITROVATO

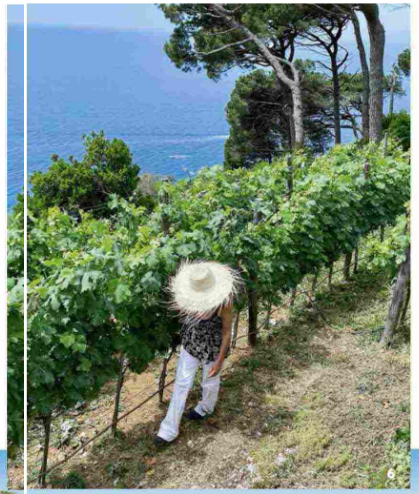
Camere con vista che non c'erano, un nuovo hotel nella Piazzetta, grandi cuochi a cielo aperto, velisti a caccia di plastica e trekking gourmet: avventura a **PORTOFINO**, il posto caldo della Italian Riviera

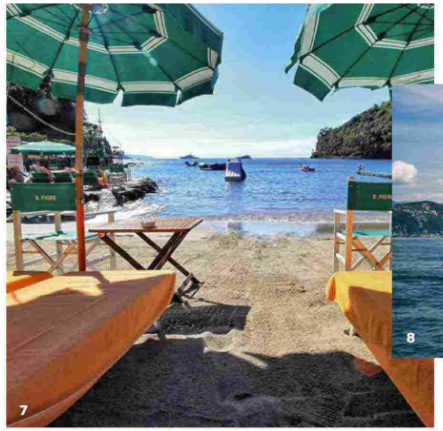
di
LAURA FIENGO

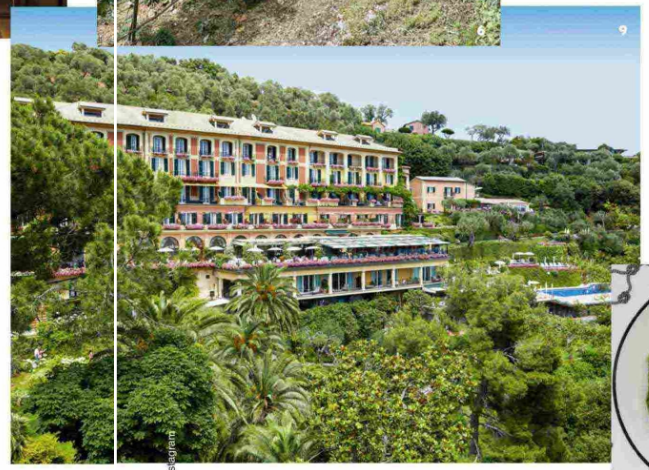
IN PRIMA FILA
La terrazza in una delle quattordici camere al nuovo **Belmond Splendido Mare**, che ospita anche il ristorante **DaV Mare** dei tristellati fratelli Cerea.

Mattia Aquila









24 ORE IN PORTOFINO
1. La cabina all'aperto della Spa al Belmond Hotel Splendido ha una vista unica. **2.** Le camere allo Splendido Mare disegnate dallo studio francese Festen in stile nautico anni '50. **3** e **4.** Lo chef Luigi Taglienti, dal Lume di Milano, approdato ospite per tutta l'estate al ristorante dello Splendido. **5.** La già celebre prima colazione allo Splendido Mare firmata dai fratelli Cerea. **6** e **11.** L'azienda agricola La Portofinese, che organizza picnic, pranzi e degustazioni. **7.** Gli ambiti Bagni Fiore di Paraggi, con il ristorante della Langosteria, sono gratuiti per gli ospiti dello Splendido Mare. **8.** Veleggiando nella baia. **9.** L'edificio che ospita lo Splendido è un monastero benedettino del XVI secolo. **10.** Le trofie al pesto al DaV Mare, di cui abbiamo chiesto il segreto ai fratelli Cerea.

Mattia Aquila, Laura Fiengo, Tyso Sadio, Bagnifiore/Instagram, Laportofinese/Instagram

La prima notizia è delicata: c'è il forte rischio che il pesto più buono del mondo non sia stato fatto da un ligure. Ma Roberto Cerea, per tutti Bobo, non vuole scucire il segreto. Sulla Piazzetta le trofie prendono forma in diretta sul carrello, versione speculare dei celebri paccheri al pomodoro da tre stelle Michelin che i fratelli Cerea dal ristorante Da Vittorio a Brusaporto hanno fatto assaggiare anche ai reali inglesi. Qui a Portofino sono appena arrivati, e l'aria è quella dei Cerea, tra i grandi piatti del ristorante e il catering che li ha portati ovunque, un misto di informalità, alta cucina e divertimento (con riempimento finale dei cannoli ai tavoli di rito, che qui avviene letteralmente in piazza) che sta mandando in visibilio le due signore nel tavolo accanto arrivate da Praga pur di essere qui, in questa estate 2021 che non era assicurata. «Portofino, Oh My God», sintetizzano guardando il mare blu. Le trofie danzano nel tegame di rame con davanti il porto e dietro l'hotel. Il nuovo indirizzo, Belmond Splendido Mare, ha 14 camere progettate dallo studio francese Festen con pietre locali, legno chiaro e pezzi d'arte della collezione Belmond. Come prendere casa qui, nel cuore della scena, a dir poco *pieds dans l'eau*.

E la presenza dell'albergo e delle sue terrazze fiorite rinfresca il tutto con un'aria nuova: chi arrivava in gita a Portofino e, dopo il giretto di rito dei portici ammirando barche a vela da America's Cup che dondolano disinvolte allo stesso ritmo di gozzi minuscoli, si sentiva un po' estraneo, quasi fuori luogo tra le ville, una più unica e panoramica dell'altra che punteggiano il promontorio, adesso può entrare nel palcoscenico marinaro unico al mondo che è Portofino, e anche se non si ferma qui ne fa parte lo stesso, magari ordinando una prima colazione, che i Cerea hanno concepito ispirandosi direi al banchetto degli Dei: è una cornucopia infinita di meraviglie dolci, salate, tortine ai carciofi, formaggi locali e chi più ne ha più ne metta, da sola vale il viaggio. Ci guardiamo in giro, con l'espressione beata da posto che rende felici a prima vista. Gli stessi gabbiani in volo di sempre, gli stessi balconi schierati sul mare, e il gioco del di chi sono le case che molti, non solo i turisti, indicano con brevi frasi discrete. Le finestre verdi che spuntano tra le palme? Villa Olivetta, di Stefano Dolce e Domenico Gabbana. La vigna scoscesa che degrada sul mare? La duchessa di Westminster, madrina di William d'Inghilterra e nipote del poeta russo Pushkin.

A dominare tutto la sagoma allungata del Belmond Splendido, l'indiscussa Grande Dame della baia, l'albergo di cui tutti guardano più volte al giorno i terrazzamenti che scoppiano di bougainvillee. Nonostante i 500 anni di storia, e l'origine di monastero benedettino di cui ancora si sente l'eco nell'aria serena, che riconcilia, e si combina in modo unico e decisamente pop con alcuni must storici dell'albergo, come il *pianist entertainer* Vladi Gatto, con tanto di giacca di paillettes da *Re per una notte*, un personaggio da non perdere che dal tramonto genera feste d'altri tempi dove non ti stupiresti di trovare Anouk Aimée che improvvisa uno strip. Entrambi gli indirizzi del gruppo Belmond, forte della proprietà LVMH di cui si sente l'effetto glamour non solo nella Vespa brandizzata Dior all'ingresso (si può prenotare), sono tra i motori del rinascimento di Portofino, fatto di sostenibilità, visione del futuro e connessioni local sia per mare che per terra. Gli hotel promuovono attività chiamate Curiosity Circle, come giri in barca con miti della vela (a noi è toccato nientemeno che Mauro Pelaschier, a bordo della Anywave, reduce dalla vittoria alla regata Rolex Giraglia). Abbiamo timonato raccogliendo plastica e imparando il codice etico del mare della One Ocean Foundation. C'è anche il kayak, le case private aperte, la pesca consapevole e una bellissima visita alla Portofinese, l'azienda agricola più chic mai vista, voluta da Franca Sozzani e da un pool di amici di Portofino. Produce vino eroico, miele, olio e birra. Visto il panorama da lassù, è quotata per proposte di cuore e innamorati, ma anche un più tranquillo giro tra amici lascia il segno.

E il segreto delle trofie? Cerea è sfinito e cede: basilico di Pra', olio di Oneglia, pinoli italiani, pecorino sardo e parmigiano 24 mesi. Insisto: ma perché è così vivido? «Ok, ghiaccio. Nel frullatore, ma quando lo avrà rotto perché non ne ha uno adatto non se la prenda con me».