



A TAVOLA

A cura di **Paolo Massobrio** • Il Golosario



ALASSIO (Savona) RISTORANTE NOVE

La cucina della natura in un paradiso della Riviera

Nei lussureggianti giardini di villa della Pergola, lo chef Giorgio Servetto crea piatti inediti ispirati ai profumi di erbe e agrumi

Da Alassio l'auto si inerpica sulla collina, curva dopo curva, verso una delle scenografie più belle della Riviera di Ponente. Lungo via Montagu un portone immette in una tenuta che guarda il mare, un parco di 22 mila metri quadrati ricco di alberi secolari e centinaia di varietà botaniche, mediterranee ed esotiche. Dalla terrazza si ammira il litorale; alle spalle, il verde e i fiori dei giardini di villa della Pergola, fatta costruire a partire dal 1880 dalla famiglia inglese McMurdo. Oggi è un relais di lusso dove Giorgio Servetto, chef del ristorante Nove, cura una cucina che è la sintesi dei profumi e dei colori di questo angolo di Liguria, lavorando in particolare su agrumi, erbe aromatiche e fiori eduli. Le sale da pranzo sono eleganti e solenni. Servetto punta sull'essenzialità, reinterpretando la migliore tradizione. **Il suo è un viaggio fra il mare e le campagne, dove c'è tanta Liguria, ma anche un po' di Francia e di Piemonte.** Non possono mancare il *brandacujun* (stoccafisso di qualità ragnò, patate quarantine, panissa), oppure la semplicità di "uovo e aglio" (uovo, patate, peperoncino dell'orto,

scorzone estivo e aglio di Vessalico) e la sorprendente *bagna cauda* (verdure dall'Orto Insolente altoatesino di Harald Gasser, acciughe salate e aglio di Vessalico). **I suoi prebbogion sono ravioli farciti di erbe spontanee, noci Pecan e scorzone estivo**, accanto alla specialità "Triglia e Carnaroli" (Carnaroli Riserva San Massimo, triglie locali, pomodoro, capperi di Pantelleria e porro di Cervere). È antica la *mesciua* con i fagioli di Pigna, ceci di Nucetto, ceci neri, farro, carote e sedano, mentre la capra con i fagioli è un'interpretazione della cucina dell'interno. C'è poi il mare con il besugo e le zucchine trombette, oppure la sogliola con erbe aromatiche, pisellini d'Albenga, Pigato, limoni e foglie di capperò. Chiusura con una sfoglia con crema pasticcera, fave di Tonka, panna e caramello salato.

info

Ristorante Nove, Alassio (Savona), via Privata Montagu 9, 0182/64.61.40; www.noveristorante.it

Come arrivare: autostrada A10, uscita Albenga; da qui prendere la strada statale Aurelia bis fino ad Alassio.

Conto medio: 90 €.

Chiusura: martedì, mai ad agosto.



A sinistra: il ristorante Nove, nei giardini di villa della Pergola. **Sopra:** la *bagna cauda* fredda, specialità di Giorgio Servetto. **In basso:** il Panificio Cassina, a Varigotti.

LA BOTTEGA

VARIGOTTI (Savona)

PANIFICIO CASSINA

Prima di raggiungere, a tre quarti d'ora d'auto da Alassio, il pittoresco borgo marinaro di Varigotti, si nota sulla statale Aurelia, all'altezza della chiesa, una fila continua di gente.

Già dalle 8 del mattino, davanti al Panificio Cassina si fa la coda per comprare una delle migliori focacce liguri della costa.

Gli "occhi" d'olio sulla crosta color nocciola sono un invito a colazione, che ha il sapore di una fragranza unica.

Ma da Cassina si trovano anche le irresistibili sfogliatine con marmellata e zucchero, i classici baci di dama

e i biscotti ottenuti con tre giorni di lievitazione naturale, reinventati da una ricetta di nonno Nino.

Un forno famoso per le sue bontà, ma anche per la generosa ricerca delle migliori materie prime.

INFO

Panificio Cassina, Varigotti (Savona), via Aurelia 91, 019/69.80.03.

