

HOME > NOVE: IL RISTORANTE DELLO CHEF GIORGIO SERVETTO APRE A VILLA DELLA PERGOLA AD ALASSIO

NOVE: IL RISTORANTE DELLO CHEF GIORGIO SERVETTO APRE A VILLA DELLA PERGOLA AD ALASSIO



NOVE: IL RISTORANTE DELLO CHEF GIORGIO SERVETTO APRE A VILLA DELLA PERGOLA AD ALASSIO

E' aperto dal 15 aprile **NOVE** il nuovo ristorante dello chef **Giorgio Servetto** a **Villa della Pergola** ad **Allassio**.

LA FILOSOFIA DEL 'NOVE'

NOVE nasce dall'incontro dello chef Giorgio Servetto con Villa della Pergola. Il NOVE mette al primo posto la qualità della materia prima, ricercando prodotti autentici del territorio e dando assoluta importanza alle stagionalità. La cucina dell'executive chef Giorgio Servetto vuole narrare la sua storia, fatta di sapori che raccontano della sua infanzia, legata ad una forte tradizione di cucina ligure con influenze piemontesi e francesi, rivisitata in chiave moderna. Per esaltare la genuinità della cucina, lo chef e la sua brigata attingono da 'I Giardini di Villa della Pergola' agrumi, erbe aromatiche e fiori eduli.

Tre menù degustazione, uno dei quali interamente vegetariano, e un menù à la carte porteranno gli ospiti del NOVE ad un viaggio fra il mare e le campagne della Liguria, passando per la Francia, per poi proseguire verso il Piemonte.

Il ristorante NOVE a Villa della Pergola (Allassio) è aperto al pubblico tutto l'anno (pranzo e cena 12.30 - 14.30 / 19.30 - 22.00, chiusura martedì).

GIORGIO SERVETTO

Giorgio Servetto è nato a Savona nel 1975. Di famiglia ligure, trascorre la sua infanzia tra il mare e le montagne: Albissola e Palo di Sassello. Già da bambino, inconsapevolmente, inizia ad avvicinarsi al mondo della cucina grazie al padre e grazie proprio a quella cascina di famiglia a Palo che gli permette di conoscere sapori e prodotti autentici e genuini. Cresce a contatto con la terra e con gli animali della tenuta. Essendo un paese vicino al confine con il Piemonte, i sapori e gli odori della tradizione ligure si mescolano a quelli piemontesi.

Nel 1995 si diploma all'Istituto Alberghiero 'Elio Miretti' di Finale Ligure (SV). Già da molto giovane, durante gli studi, lavora nell'ambito della ristorazione: agli inizi come semplice garzone di pizzeria, avvicinandosi passo dopo passo a cariche sempre più importanti. La dedizione al lavoro, che gli ha portato una grande esperienza nel settore è sempre stata un punto cardine della sua vita.



22 APRILE 2016

A metà degli anni '90, Giorgio inizia a fare ricerca e a studiare per conto suo e, in questi anni, frequenta diversi corsi di cucina e ristorazione. Uno fra i più importanti e significativi per lui è sicuramente il corso di 'Cucina Classica Francese' tenuto dallo chef Gianluca Strobino, sous chef del ristorante di Alain Ducasse 'Louis XV' (Hotel de Paris) di Montecarlo. Proprio in questo periodo lo chef Servetto si avvicina molto alla cucina francese e ai suoi prodotti.

Nell'aprile del 2005, insieme ad un amico, Servetto apre il suo primo ristorante: 'Ù sciarattù' ad Alassio (SV). Qui lo chef propone piatti classici della cucina ligure e cucina creativa. Il tutto basato su un unico credo: la qualità delle materie prime. Nel 2010 il ristorante chiude e lo chef Servetto continua a lavorare presso altre strutture in Liguria.

Nel 2012, viene chiamato a seguire i fornelli de 'La locanda dell'Asino' ad Alassio (SV). Qui lo chef inizia sempre di più ad avvicinarsi all'alta cucina e a raffinare le sue tecniche. In questo ristorante gourmet lo chef ottiene molti riconoscimenti importanti, in primis fra tutti nell'ottobre del 2014 viene premiato da 'Le guide dell'Espresso' 15 su 20 e con un cappello; nel dicembre dello stesso anno viene premiato come 'Cucina d'Autore' dalla guida del TouringClub Italiano ("[...] come la Locanda dell'Asino di Alassio, che Giorgio Servetto ha portato in pochi mesi dalla nascita a livelli di assoluta eccellenza, con una cucina naturale e non artefatta. E che gli ha valso un 15/20 in pagella").

Nel 2013 trascorre un mese presso 'Antica Osteria del Ponte' a Cassinetta di Lugagnano (MI), un tempio della cucina italiana.

Nel gennaio 2015, frequenta per diverse settimane le cucine dello chef Enrico Bartolini al ristorante 'Devero', due stelle Michelin, a Cavenago di Brianza (MB).

Proprio nelle cucine dello chef Bartolini emerge un nuovo Giorgio, aperto ad una visione completamente diversa, più ampia e moderna della cucina.

A gennaio 2016 conclude il suo percorso a 'La locanda dell'Asino'.

Nel marzo 2016 viene assunto come Executive Chef presso l'historical suite relais Villa della Pergola ad Alassio (SV).

Dall'unione della freschezza e innovazione della cucina dello chef Servetto con l'eleganza storica e intramontabile del relais nasce una nuova combinazione: NOVE.



Per informazioni e prenotazioni:

NOVE, via Privata Montagu 9, 17021 Alassio (Savona)

Tel. +39.0182.646140 – +39.0182.646140

info@noveristorante.it – info@villadellapergola.com