

Il Nove di Villa della Pergola dà il via al rinascimento della grande cucina ligure

di MARCO TRABUCCO



Lo leggo dopo

09 luglio 2016



Il luogo è meraviglioso. Una villa sulla collina, alle spalle di Alassio, la "spiaggia dei torinesi" per eccellenza. Villa della Pergola il nome, edificata a fine '800 dal generale scozzese William Montagu Scott McMurdo secondo i canoni del gusto "anglo-indiano", il preferito da quei militari anglosassoni che dopo aver servito in India o Malesia, sceglievano per le loro villeggiature la Riviera Ligure.

Circondata da un parco tra i più

belli del Ponente, la villa passò di mano in mano tra nobili famiglie inglesi tra cui gli Hanbury (sì, gli stessi della Mortola) che ne rimasero proprietari fino agli anni '90. Nel 2006 è stata acquistata da Silvia e Antonio Ricci (l'inventore della trasmissione tv Striscia la notizia) che con l'architetto Paolo Pejrone hanno riportato parco e edifici all'antico splendore. E hanno trasformato la villa in un lussuoso bed & breakfast, un angolo di Paradiso sul mare alassino. Da aprile alla bellezza e all'eleganza del luogo si è aggiunta la bontà di un ristorante, il "Nove", che già oggi, a tre mesi dall'apertura, è ai vertici della Liguria. Una regione da anni in crisi sul fronte gastronomico e in cui finalmente (a partire da Alassio dove si stanno moltiplicando gli indirizzi gourmet) si vedono segnali di risveglio.

In cucina c'è una bella squadra guidata dallo chef Giorgio Servetto, che aveva già dato buona prova in un altro locale di Alassio e che qui, dopo ulteriori stage in ristoranti di prestigio, ha fatto un vero salto di qualità. Si mangia in una elegante sala, stile vecchia Inghilterra o su una terrazza dal panorama inenarrabile. Tre menu degustazione (da 50 euro a 75) di cui uno vegetariano. E anche i prezzi alla carta sono umani. I piatti che partendo rigorosamente da prodotti locali giocano con classe su tecniche e consistenze: le acciughe, pomodori e cipolle: il cremoso di zucchine trombette e terra di olive taggiasche (un capolavoro); Liguria al massimo nei ravioli di sfoglia di borragine farciti di erbe spontanee con salsa di noci e tartufo nero; mare nelle triglie di scoglio in crosta di pinoli con fonduta di pomodoro, salsa di triglie e crema di capperi (ma c'è anche la solida terra delle ottime lumache alla ligure); tra i dolci il cheesecake sedano e barbabietole illustra la bravura del pasticciere Davide Ottonello. Il servizio ha ancora qualche particolare da mettere a punto ma il sommelier e maitre Mattia Trentani saprà consigliarvi al meglio nella scelta dei vini.

Nove Ristorante - via privata Montagu 9 - Alassio (Sv) tel. 0182.646140/30