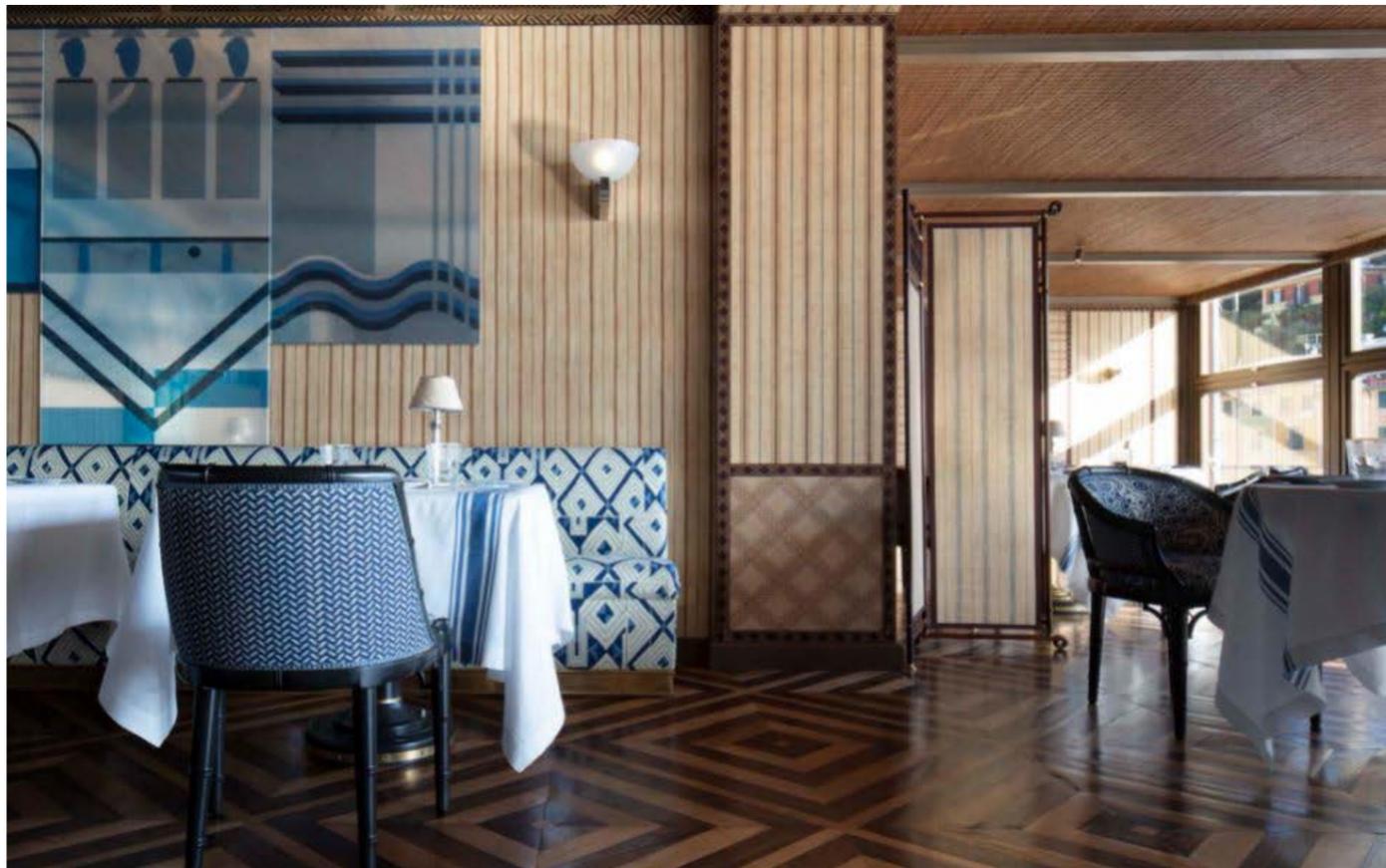


Il nuovo ristorante di Carlo Cracco a Portofino

di Bianca Felicori • 13 luglio 2021

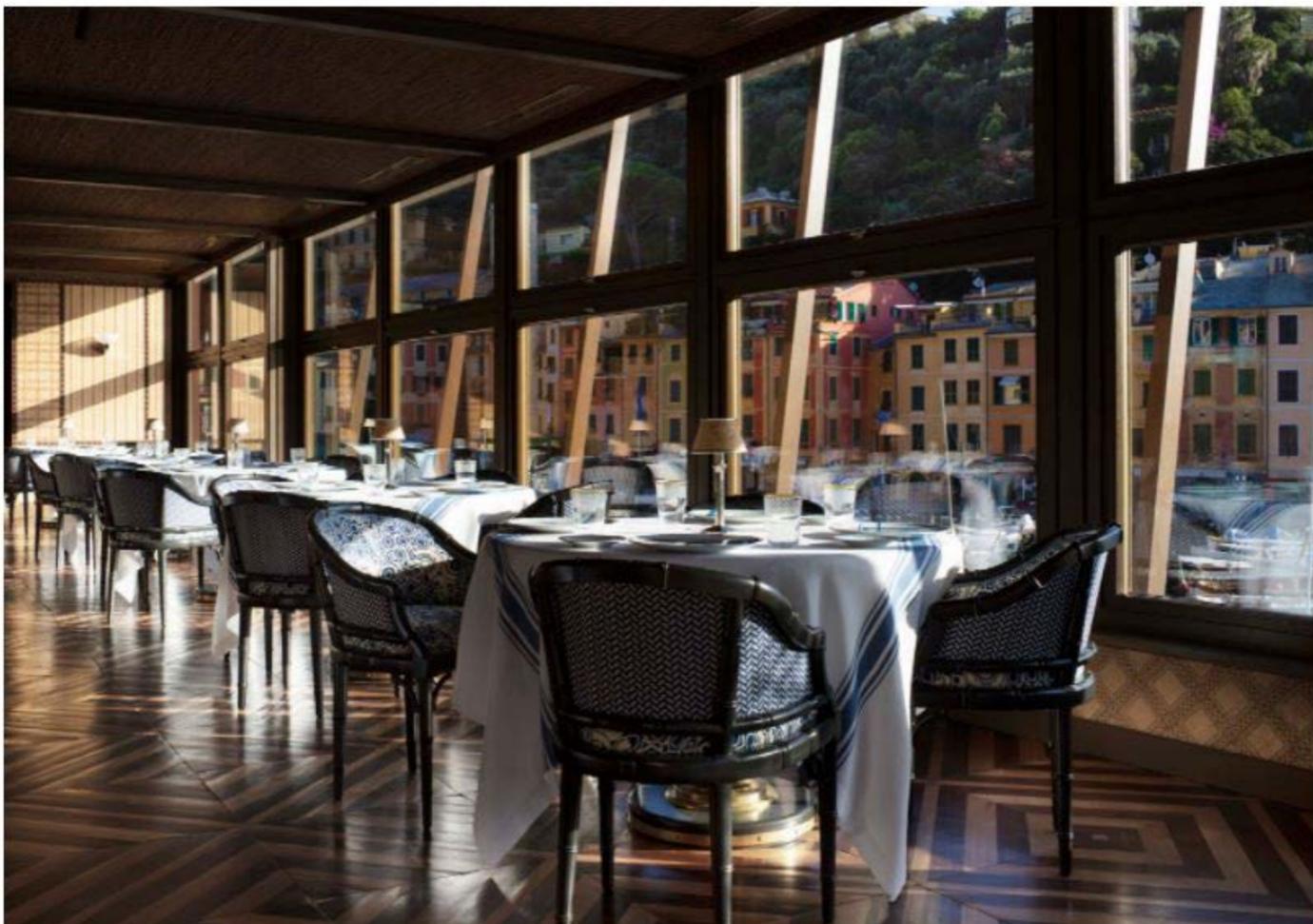


Carlo Cracco apre il suo nuovo ristorante a Portofino, sul Golfo del Tigullio. Il ristorante, progettato dallo Studio Peregalli, è una lode alla territorialità e agli odori e sapori del borgo marinaro ligure.

Una nuova e meravigliosa sfida per lo chef **Carlo Cracco** che, dopo più di un anno di crisi sanitaria che ha colpito gravemente il mondo della ristorazione, decide di ripartire aprendo un locale in uno dei luoghi più belli d'Italia. Cracco ha infatti rilevato uno dei posti più iconici di **Portofino**, l'ex ristorante *Il Pitosforo* che per alcuni decenni, a partire dagli anni Cinquanta, è stato un punto di riferimento nella vita del borgo italiano grazie alla sua posizione strategica affacciata sul porticciolo, isolato e al tempo stesso perfettamente integrato nel paese. A disegnare il locale di Portofino è lo **studio Peregalli**, gli stessi architetti che hanno brillantemente progettato il ristorante in **Galleria Vittorio Emanuele a Milano**. Il recupero di questa struttura storica ha comportato una lunga fase di ristrutturazione che ha permesso di adattare alle nuove funzioni lo spazio; **Cracco Portofino** riunisce al suo interno un caffè, un ristorante e un bar in un unico luogo, aperto tutti i giorni, dalla mattina a fino tarda sera, per prime colazioni, pranzi, aperitivi in terrazza, cena e dopo cena. «Sono molto felice di far rivivere un luogo storico e simbolico come il Pitosforo» dice Carlo Cracco.

. «Mi auguro nel mio piccolo di contribuire a far brillare questo borgo meraviglioso che è Portofino, conosciuto in tutto il mondo e che mai come in questo periodo sta vivendo un momento di magia e splendore».





Il nuovo ristorante di Carlo Cracco a Portofino. Foto di Santi Caleca.

IL RISTORANTE FIRMATO STUDIO PEREGALLI

L'obiettivo primario del progetto era quello di mantenere un rapporto costante tra gli spazi del ristorante e il paesaggio, per tale motivo gli architetti hanno scelto materiali che conferissero agli spazi un senso di calore quasi domestico e che allo stesso tempo ricordassero il territorio ligure. **Nelle sale, roccia, pietra, legno, paglia, bambù – materiali che ricreano un'atmosfera calda e protetta – si alternano a specchio, vetro, ceramica, materiali freschi che ricordano il mare circostante.** All'ingresso si viene accolti dal bar ricavato all'interno di una grotta naturale che preannuncia la sala principale del ristorante, dove una grande vetrata a tutta altezza offre una vista suggestiva sul porto e il golfo di Portofino. Qui **Laura Sartori Rimini** e **Roberto Peregalli** hanno studiato un sistema per garantire ai clienti una cena intima e riservata grazie ad un sapiente uso di paraventi in legno laccato e paglia dipinta come elementi divisori dello spazio. Le pareti, rivestite in paglia intrecciata e dipinta a mano, sono scandite da galloni color prugna stampati in ocre, svelando texture tattili che caratterizzano anche il soffitto rivestito da un cannucciato in bambù che proviene dal Giappone. La ripetizione ritmica degli elementi definisce anche il disegno geometrico in legni chiari e scuri alternati del pavimento della sala e di quello in ardesia della zona bar dove è protagonista un motivo a due colori. Lampade esclusive, disegnate dallo Studio Peregalli, insieme a quelle invisibili di **Davide Groppi**, che ha curato l'illuminazione degli ambienti, creano una luce morbida e sofisticata.