



LIFESTYLE

Ristorante Cracco Portofino, l'attesa è finita

Di Olga Winderling
2 luglio 2021

Carlo Cracco inaugura il suo nuovo ristorante nel Golfo del Tigullio, affacciato sull'ormeggio dei grandi yacht, con bar nella grotta, terrazza con vista e un menu esclusivo ispirato alla cucina ligure



Il ristorante **Cracco Portofino** apre finalmente il 2 luglio 2021, dopo una lunga attesa dovuta a note cause di forza maggiore che hanno piegato il settore. Per questo, l'inaugurazione è accolta da un doppio entusiasmo: alla fine del tunnel si torna infatti a investire sulla ristorazione e sul turismo, oltre che sul nuovo corso della gastronomia italiana.



In una Portofino luminosa e già gremita di turisti stranieri, il ristorante Cracco Portofino domina dall'alto la celebre piazzetta e il Golfo negli storici locali de **Il Pitosforo**, frequentato negli Anni 50 e 60 da star come Liz Taylor, membri di famiglie reali e rappresentanti di Stato. Siamo tra il mare e la roccia, in uno sviluppo su due livelli che conta il grande bancone-bar ovale inserito in una grotta, il ristorante-veranda con ampia vetrata sul porticciolo (14 tavoli), la terrazza sopraelevata a cui si accede sfiorando la pietra viva, su gradini di ardesia, e che offre una vista unica. La ristrutturazione è firmata dallo **Studio Peregalli**, che aveva già collaborato con lo chef per l'apertura del Ristorante Cracco «in galleria», a Milano, nel 2018. Ora la nuova sfida è stata vinta nei binari stretti dei vincoli imposti dai Beni culturali, grazie a una delicatezza estetica che ha saputo coniugare al presente una località intoccabile: legno, paglia, bambù, vetro e specchi si alternano con le insenature naturali, creando ambienti diversi ma perfettamente omogenei. Le pareti del ristorante, in particolare, sono rivestite in paglia intrecciata dipinta a mano e il soffitto in cannuce di bambù giapponese. Sotto la luce diffusa dalle lampade esclusive create da **Davide Groppi**, sui tavoli di legno laccato color testa di moro profilato in ottone, il tovagliato a righe diagonali blu su fondo bianco e i piatti firmati Richard Ginori. Un lavoro di ricerca che **Roberto Peregalli** e **Laura Sartori Rimini** hanno condotto in sintonia con la cucina di Carlo Cracco, per ottenere «un risultato sofisticato, basato sull'eccellenza delle materie prime».



Ed eccoci alla proposta gastronomica, che si articola dalla mattina alla notte, passando dalla prima colazione al pranzo, dagli stuzzicchini all'aperitivo, alla cena e ai drink sotto le stelle. In terrazza, oltre ai cocktail e a una **selezione straordinaria di vini**, non mancano la celebre focaccia ligure e alcuni piatti legati alla tradizione tra cui i **pansoti**, i noti ravioli locali che Carlo Cracco - 55 anni, 1 stella Michelin - realizza con un «semplice impasto di farina e acqua» e che giustamente hanno nel ripieno il *preboggion*, miscela di erbe selvatiche locali ottenute «direttamente da una signora che le raccoglie nella campagna sopra Chiavari». Sull'utilizzo creativo del pesto sta ancora riflettendo - e naturalmente parliamo del «pesto autentico, rigorosamente con l'aglio, anche se privato della sua anima per renderlo meno aggressivo» - ma il menu del ristorante appare già perfettamente strutturato. Gli appassionati della cucina di Carlo Cracco troveranno alcuni piatti iconici dello chef come l'insalata russa caramellata (dove però l'insalata russa è verde - a base di basilico, fagiolini, piselli - fra le calde esterne di isomalto caramellate con la fiamma al momento) e il celebre uovo marinato, stavolta appoggiato su un *corzetto*, formato ligure di pasta fresca rotonda e sottile. Tra gli ingredienti freschi forniti dai pescatori della zona spiccano i **Gamberi di Santa Margherita Ligure, pinoli portofinesi e pesca alla brace**. Tra i primi, il **Risotto alla triglia, riduzione di birra doppio malto e «prebuggiun»**. Tra i secondi invogliano l'**Aragosta di Manuel, burro alla lavanda, bergamotto, insalata di crescione e pomodorini** e il **Pescato in crosta d'argilla, fieno tostato e verdure croccanti**.



Nei prossimi mesi Carlo Cracco sarà a Portofino per vigilare sulla sua nuova creatura, ma a guidare i 12 ragazzi in cucina sarà lo chef **Mattia Pecis**, 25 anni, che aveva lavorato quattro anni e mezzo con Carlo Cracco prima di passare al trisstellato St. Hubertus di **Norbert Niederkofler**, a San Cassiano (Bolzano). Il ristorante Cracco Portofino rimarrà aperto sino a fine ottobre, e riprenderà la stagione in occasione della Pasqua 2022. Tra i **servizi** offerti: la possibilità di arrivare via mare con un pick up da Santa Margherita, e di essere accompagnati nei luoghi migliori per fare il bagno lungo la costa prima o dopo il soggiorno. È anche previsto il catering per le barche ormeggiate a Portofino, nonché la possibilità di richiedere uno chef a bordo per realizzare pranzi o cene su richiesta.

