

Al “Nove” di Villa della Pergola ad Alassio, cucina di territorio in un giardino esotico

di **Elisa e Stefano Pezzini**

06 Giugno 2022 - 12:38



Panta rei, diceva Eraclito, ma di certo, quando affermava che “tutto scorre”, non pensava che il suo pensiero si potesse adattare ad un ristorante. Ed invece...Eccoci al Nove, Stella Michelin 2022, perla all’interno degli splendidi giardini di Villa della Pergola Relais & Châteaux (premiati come Giardini più belli d’Italia), con agrumi, piante esotiche, esplosioni di fiori, fontane e sentieri silenziosi che rendono ancora più emozionante la vista del panorama mozzafiato del Golfo di Alassio.

Torniamo al Nove, dove Francesca Ricci, spalleggiata da mamma Silvia Arnaud e papà Antonio, ha scelto chef Giorgio Pignagnoli, 30 anni, che a dispetto della sua età ha già ottenuto una stella Michelin al Baglioni Resort di San Teodoro, per confermare la Stella e, soprattutto, cambiare passo sfruttando al meglio l’Orto Rampante e gli altri orti della grande area verde, cara agli inglesi di inizio ‘900, diventata un punto di riferimento per chi ama la natura e la cucina gourmet.

Tre i menù degustazione: Orto (110 euro, 7 portate, vini esclusi); Liguria (130 euro, 7 portate, gamberi compresi, vini esclusi) e Intrecci (150 euro, 8 portate di carne e pesce, vini esclusi). Alla carta i prezzi variano dai 38 ai 160 euro (porzione per due persone) della Chateaubriand. Ricca la carta dei vini (con una giusta valorizzazione delle cantine liguri).

La scelta è caduta sul Liguria, con qualche “aggiunta” dall’Orto. Abbiamo pasteggiato con uno splendido Vermentino di Laura Aschero, cantina a Pontedassio, che ben si è abbinato ad un menù fatto di fantasia, tecnica e tradizione.

Si inizia bene già dagli amuse bouche, zucchini trombetta con balsamico, daikon con arancia dei Giardini di Villa della Pergola, millefoglie di sedano rapa con origano, olive (pugliesi) ripiene di coniglio e fritte, panissa con tartufo, mattonella di ceci e lardo, riber ripieno di stoccafisso (sorprendente), fragola con gamberi, cedro candito e cedrata per sgrassare. Già dai primi assaggi si capisce la linea di Giorgio: unire gli opposti, non per una sterile voglia di stupire, quanto per creare nuove sonorità papillari.

Andiamo avanti. Rubo (in effetti mi invita a farlo) dal piatto di Antonio Ricci una cucchiata di puntarelle e tartufo nero, delicate e croccanti, poi vado sul mio antipasto, un "classico" gambero di Sanremo con ridotto di arancia, equilibrato e goloso. Non banale anche (piccolo assaggio) il calamaro arrostito avvolto nella pancetta e salicornia. Liguria e Piemonte si sposano su una fettina di cima alla genovese (fatto con animelle e tettine) coperta da una fettina di fassona. L'apoteosi sono i ravioli alla sardenaira, sfoglia soda e sottile che, non appena si addenta, rilascia pomodoro, capperi, acciughe: non saranno le madeleine di Proust, ma a me hanno portato alla memoria la sardenaira che il nonno mi portava a mangiare ai Vini d'Italia, cuore della Sanremo Anni '60! Delicati i corzetti al pesto leggero abbinati ai gamberi, con maggiore personalità il morone alla brace con tocco e borragine.

I dessert sono firmati da Paola che segue la filosofia di Giorgio, a cominciare dal pre-dessert a base il mio di barbabietola e yogurt, di insalata e miele quello di Antonio. Il dessert vero e proprio è un soufflè agli agrumi da scomporre e completare con un buon gelato alla vaniglia. Non poteva mancare la piccola e ghiotta pasticceria da gustare col caffè.

Per concludere bravo Giorgio Pignagnoli, che in pochi mesi ha carpito i segreti per utilizzare al meglio le erbe aromatiche della Liguria, sostituendole al sale e restituendo i profumi della Riviera.

"Liguria del gusto e quant'altro" è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa e Stefano, per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici, ogni lunedì e venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#).