

EVENTI | martedì 06 dicembre 2016, 16:00

Alassio, Villa della Pergola: mercoledì riapre il ristorante "Nove"

Nuovo menù invernale e per le feste natalizie



Mercoledì 7 dicembre si riaccendono i fornelli della raffinata ed esclusiva cucina del NOVE, il ristorante dello chef Giorgio Servetto a Villa della Pergola, che proporrà il nuovo menù invernale e quello specialissimo delle feste (Natale e San Silvestro).

Nel menù del 25 dicembre, messo a punto da Servetto, i grandi protagonisti sono le verdure di stagione e i piatti di carne e pesce della tradizione, rivisitati: tra le proposte il "Carciofo spinoso" (sfornato di carciofi d'Albenga, sablé di nocciola Tonda Gentile, carciofo brasato, carciofo croccante), la carne e il pesce con il "Cappone, castagne e melograno" (cappone arrosto, purée di castagne, scorzonera, melograno), la "Gallina e tartufo" (tortelli di gallina ruspante, doppio brodo, radici scottate, tartufo nero), il "Cappone magro" (cappone magro, pescato del giorno, crostacei, musciame, verdure, galletta del marinaio, bagnetto verde, uovo di quaglia) e i "Rossetti, topinambur e lattuga" (rossetti scottati, crema di topinambur, lattuga, branzino locale). In allegato il Menù nel dettaglio del giorno di Natale del ristorante NOVE.

Queste settimane di chiusura hanno permesso allo chef Servetto di dedicarsi alla ricerca di prodotti e sapori per arricchire le sue conoscenze e allo scambio di esperienze con altri chef di talento come Gaetano Trovato di "Arnolfo" a Colle di Val d'Elsa e Pino Cuttaia de "La Madia" di Licata. Entrambi premiati con due stelle dalla Guida Michelin 2017, hanno visioni e percorsi molto simili a quelli dello chef Servetto: passione per la cucina, ricerca degli ingredienti di qualità e stagione, il forte legame alla terra e il territorio.

Il debutto del ristorante NOVE avviene ad Aprile 2016. Ad 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.

Nel corso di pochi mesi Servetto riceve numerosi riconoscimenti, tra cui due cappelli nella Guida de L'Espresso, classificandosi secondo migliore ristorante della Liguria e fra i centocinquanta migliori d'Italia; due forchette dalla guida del Gambero Rosso e altri riconoscimenti dalla guida Touring Club Italiano e dalla guida GattiMassobrio.

Chi proverà i sapori invernali del NOVE avrà anche l'occasione di un assaggio dei Giardini di Villa della Pergola in versione invernale, con le piante e i fiori a riposo che si risveglieranno a primavera con la riapertura del parco alle visite guidate da fine marzo 2017, in concomitanza con la fioritura della collezione di glicine, più di 28 varietà profumatissime.

Il ristorante NOVE a Villa della Pergola, Alassio (SV) è aperto a pranzo (12.30 - 14.30) e cena (19.30 - 22.00). Chiusura martedì

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 www.noveristorante.it - www.villadellapergola.com

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.

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.

Il Relais. Immersi nei Giardini, Villa della Pergola, Villino della Pergola e Casa del Sole sono eleganti capolavori architettonici di fine '800, che compongono un relais di charme dove - da marzo ad ottobre - è possibile soggiornare ospitati e curati come "a casa" nelle dodici suite, una diversa dall'altra e dedicate ognuna ai numerosi personaggi che in passato hanno soggiornato a Villa della Pergola o hanno fatto parte della colonia aristocratica britannica di Alassio.

Le strutture vantano infatti una storia unica, strettamente legata a quella della comunità inglese che aveva eletto, tra il 1800 e il 1900, quest'angolo della Riviera tra le sue mete preferite di villeggiatura invernale.

Le due ville (Villa e Villino della Pergola), riportate a nuovo da un attento restauro conservativo curato dall'architetto Ettore Mocchetti, replicano con originalità l'impostazione delle residenze inglesi di epoca vittoriana in India e Malesia, portando a rivivere, attraverso arredamenti minuziosamente studiati e una elegante collezione di acquerelli e dipinti vittoriani ed edoardiani, il fine gusto e le atmosfere dell'epoca fin de siècle.

Appartata in un angolo del rigoglioso giardino, la Casa del Sole deve il suo nome alla particolare posizione che la rende costantemente inondata di luce naturale. La Casa del Sole era luogo prediletto per il classico "tè delle cinque" e per i momenti di ozio dei Dalrymple e poi degli Hanbury, i precedenti proprietari di Villa della Pergola.

Il Relais e i Giardini di Villa della Pergola sono aperti da marzo a fine ottobre.

Il Relais è da poco entrato a far parte di Small Luxury Hotel of The World, il brand di affiliazione internazionale che raccoglie intorno a sé alcuni dei più lussuosi piccoli hotel e resort indipendenti nel mondo.

I Giardini. Villa della Pergola è un luogo unico che si affaccia sul Golfo di Alassio e regala ai propri ospiti esperienze irripetibili: dalla raffinata e accogliente ospitalità nel suo Relais, alle proposte di qualità del ristorante alle straordinarie fioriture che per molti mesi all'anno colorano e profumano i suoi Giardini, realizzati alla fine del XIX secolo e che rappresentano uno dei rari esempi di giardino inglese in Italia e, grazie all'attento restauro curato dall'architetto paesaggista Paolo Pejrone, uniscono sapientemente la tipica vegetazione mediterranea con piante rare della flora esotica.

Nei 22.000 mq di superficie sono ospitate importanti collezioni botaniche come quella dei glicini, con oltre 28 varietà, e una collezione botanica unica in Europa con più di 400 varietà di agapanti.