

CONDÉ NAST johansens

LUXURY HOTELS • SPAS • VENUES

COMUNICATO STAMPA

AD OGNI TAVOLA IL SUO PESTO:
CONOSCERE LA LIGURIA STUDIANDO IN CUCINA
Viaggio nelle tradizioni gastronomiche di una regione iconica e chic



Per conoscere appieno un luogo sono fondamentali le esperienze culinarie: oltre ad esplorare un territorio, è piacevole e opportuno approfondirne e testarne le tradizioni in cucina, tratto culturale per eccellenza; ciò permette di scoprire la sua storia e di cogliere il massimo del piacere dal soggiorno. La Liguria offre una ricettività particolarmente raffinata ed elegante, con strutture storiche che hanno ospitato il jet set per decenni, e una cucina semplice e gustosa basata su sapori puliti e marcati. Il re della tradizione gastronomica ligure è il pesto, le cui origini risalgono all'epoca romana, oggi simbolo dell'identità culturale della Liguria. La regione vanta anche il riconoscimento DOP per il basilico genovese. La prestigiosa guida [Condé Nast Johansens](#), il top dell'ospitalità di lusso, consiglia tre strutture ricche di storia, che propongono agli ospiti corsi di cucina ligure e un lusso discreto, per vivere l'esperienza di un appagante viaggio culinario.

Se si pensa a lezioni di cucina ligure, il pensiero va immancabilmente al pesto, simbolo della tradizione regionale famoso in tutto il mondo. Le sue origini vengono fatte risalire al "moretum," salsa dell'antica

Roma descritta da Virgilio preparata pestando erbe aromatiche, formaggio, olio d'oliva, aceto e aglio in un mortaio; ma l'ingrediente principale del pesto come lo conosciamo oggi, il basilico, arrivò in Liguria dall'India e dall'Asia tropicale grazie ai commercianti e ai marinai. La prima ricetta scritta del pesto, chiamata **"pesto alla genovese,"** è documentata per la prima volta nel XIX secolo, nel libro "La Cuciniera Genovese" di Giovanni Battista Ratto, pubblicato nel 1863. **Questa versione include basilico, aglio, pinoli, formaggio Parmigiano-Reggiano o Pecorino, e olio d'oliva extravergine, tutti pestati insieme in un mortaio di marmo con un pestello di legno.**

Nel corso del XX secolo, il pesto ha guadagnato popolarità al di fuori della Liguria, diffondendosi prima in tutta Italia e poi nel resto del mondo. Oggi, è una delle salse italiane più amate e conosciute a livello globale.

Ogni famiglia genovese ha la propria ricetta, tramandata di generazione in generazione. Ecco un mini viaggio attraverso diverse varianti di pesto, grazie ai corsi di cucina e show cooking delle strutture affiliate a [Condé Nast Johansens](#).

[Villa Porto Rapallo](#)

Villa Porto Rapallo risiede sulla Riviera italiana da oltre un secolo. **Originariamente era una grande casa di famiglia, prima di essere trasformata in un hotel rinomato, mecca dell'intrattenimento per star musicali internazionali. Negli anni Sessanta e Settanta sono stati ospiti d'onore dell'hotel artisti del calibro di Frank Sinatra, Chet Baker, Stevie Wonder, Donna Summer, Gloria Gaynor, Ray Charles, James Brown, Julio Iglesias e Liza Minelli.** Dopo un periodo di abbandono durato 30 anni, Villa Porto Rapallo è stata riportata in vita dai suoi nuovi proprietari, Simon Catt e Lisa Pelloso, che hanno **reinterpretato lo spazio in 5 appartamenti moderni e lussuosi**, ognuno dei quali può ospitare da sei a otto persone. Ogni appartamento è dotato di una cucina completamente attrezzata e **si affaccia sul porto di Rapallo, sul mare e sulle Cinque Terre.** Villa Rapallo offre ai suoi ospiti l'opportunità di seguire i **Wellness Retreats, ritiri benessere** guidati da Lisa Pelloso, terapeuta nutrizionale qualificata. Sono un'opportunità per il ringiovanimento e la scoperta di sé attraverso una trasformazione naturopatica personalizzata incentrata sulla nutrizione.

Pacchetto Pesto

Un pacchetto vacanza incentrato sull'esperienza culinaria del **"Pesto show", una dimostrazione pratica di come si realizza il tipico condimento locale. Gli ospiti mangeranno poi il risultato con un piatto di trofie locali.** Prima di cucinare brindisi e aperitivo a base di **spumante locale e focaccia.** A seguire, una **degustazione di olio extravergine di oliva, accompagnata da tartine di olive locali** e dalla presentazione di tre diversi aceti balsamici artigianali invecchiati.

[Villa Edera e La Torretta Boutique Hotel](#)

È un boutique hotel 4 stelle **adults only**, a Moneglia, a metà strada fra le Cinque Terre e Portofino. La villa è a **conduzione familiare da 60 anni, e si trova a soli 250 metri dalla spiaggia**, con 21 camere arredate con gusto eccentrico tutte diverse. **Sono organizzati corsi di cucina e degustazioni di vino.**

È **considerato un vero Gourmet Retreat** grazie al **Ristorante stellato "Orto by Jorg Giubbani"**, al bistrot-tradizione "La tavola di Edi" e al **servizio Colazione Garden-to-Plate servita ne L'Orto a Colazione op-pure nel giardino** (con prodotti locali di qualità, fatti in casa e dell'orto). Fra i servizi anche piscina scoperta e solarium, 2000m2 di giardino mediterraneo con frutti, fiori, vigna, aromatiche e orto non trattato, garden fitness Room.

Orto by Jorg Giubbani, 1 stella Michelin, è ispirato da una profonda connessione con la natura e dall'amore per la Liguria in un'ottica di cucina del benessere.

Sostenibilità e filosofia a zero scarti sono componenti essenziali della cucina. Un esempio è lo studio di una linea di bevande analcoliche autoprodotte: infusi, vermut analcolici, estrazioni, fermentati e H2O ottenuti dai prodotti botanici dell'orto. **Il ristorante offre ai suoi ospiti un vero percorso sensoriale**, stimolando tatto e olfatto attraverso ingredienti naturali e spontanei. Oltre alla carta, sono presenti **menu degustazione che esprimono al meglio la filosofia dello chef celebrando storia, tradizioni e territorio liguri.**

Degustazione di vini e dimostrazione di pesto alle Cinque Terre

L'esperienza prevede di preparare il tradizionale pesto ligure con lo Chef, **a partire dalla raccolta degli ingredienti freschi, fino a macinarli e mescolarli e infine assaporare** la miscela perfetta di sapori e fragranze aromatiche. Ogni fase della lavorazione di questa salsa tradizionale è una celebrazione del

patrimonio culinario.

Golfo dei Poeti Relais & SPA

È una struttura 5 stelle totalmente ristrutturata nel 2014 a picco sul Golfo della Spezia. La proprietà è parte integrante del Parco Naturale di Montemarcello e si fonde con il naturale splendore degli uliveti e della macchia mediterranea.

La particolare conformazione a chiocciola e l'accesso esterno alle camere, rendono il Relais perfetto per un soggiorno ad uso esclusivo in grado di legare il calore familiare di un'affascinante villa alla professionalità di uno staff dedicato. 24 camere raggiungibili con transfer con Ape Calessino elettrici; SPA con il percorso umido interno, Jacuzzi riscaldate e la sauna panoramica situate nei giardini; piscine esterne e il solarium.

La componente show cooking è presente in diverse proposte gastronomiche: segno della volontà di far vivere agli ospiti l'elemento culinario da protagonisti, in prima fila, mostrando autenticità, territorialità e genuinità della cucina. Si possono vedere gli Chefs servirsi dall'orto e assistere alla trasformazione dei prodotti sempre freschi in prelibatezze ispirate alla tradizione.

Il **Ristorante Incanto**, completamente rinnovato a inizio 2023, si estende su una **veranda panoramica** vista mare. Qui si degustano **prelibatezze gourmet ispirate alla tradizione ligure e la cucina a vista accoglie gli ospiti soggiornanti e i commensali esterni aprendo il sipario** sullo spettacolare mondo dell'**Executive Chef Boraldo Sejdiraj** e del suo Team, con i ritmi e i retroscena della **preparazione dei gustosi piatti**. C'è inoltre lo **Chef's Table, uno spettacolo in prima fila** per i pochi eletti.

La sera le opzioni sono diverse: si aggiungono due offerte diverse nella zona solarium adiacente alle piscine. Si può godere di un apericena con buffet e **show cooking**, avvolti dalla brezza e dai colori suggestivi del tramonto su Portovenere e sulla Palmaria (su prenotazione). Ogni domenica è disponibile la versione Grill.

Inoltre ad inizio 2024 si è aggiunto il Ristorante Desiderio, nel solarium tra le due piscine e il muretto a secco ligure, su una terrazza di legno che si getta nel Golfo dei Poeti con vista verso l'infinito e la vegetazione del Parco di Montemarcello. Ha un menù à la carte che richiama la tradizione e il territorio tra Liguria e Toscana: un'immersione nei sapori tipici del territorio.

Condé Nast Johansens

Condé Nast Johansens, degli stessi editori di Vogue, GQ, Tatler, Condé Nast Traveller e Vanity Fair, è la principale guida di riferimento per chi viaggia. Con più di 40 anni di esperienza nell'ispezione e nella consulenza di strutture in tutto il mondo, il team di Condé Nast Johansens di Local Experts dedicati, ispeziona ogni proprietà anno dopo anno. Se consigliano una struttura, ci si può fidare sul fatto che si vivrà un'esperienza eccezionale. Con un pubblico di circa 3.8 milioni di lettori, la distribuzione delle Guide è di 16.100 copie in tutto il mondo.

[Follow us on Facebook : Conde Nast Johansens](#)

[Follow us on X: @CNJohansens](#)

[Follow us on Instagram:#condenastjohansens](#)

[Follow us on LinkedIn Conde Nast Johansens](#)

Condé Nast Johansens

1-11 John Adam Street, London, WC2N 6HT

[E-mail info@johansens.com](mailto:info@johansens.com) – [Internet www.condenastjohansens.com](http://www.condenastjohansens.com)

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

Ufficio Stampa - Travel Marketing2, Roma

Alessandra Amati 335/8111049

www.travelmarketing2.com

E-Mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 