

La buona cucina di Ö Magazin: due sorelle ristoratrici e un progetto che non conosce sosta

scritto da Gabriele Pasca | 07/07/2024



Emilia e Simona Mussini hanno trasformato un vecchio magazzino di Portofino in un'icona della gastronomia ligure. Con l'apertura della nuova sede a Santa Margherita Ligure e, prossimamente, del ristorante a Rapallo, continuano a espandersi, tenendo sempre a mente la qualità e i sapori autentici della Liguria

Quello di **Ö Magazin** è un racconto che si intreccia in maniera indissolubile con la storia di una famiglia che, da sempre, ha a che fare con il mare. **Emilia e Simona Mussini**, discendenti di una lunga tradizione marinara, hanno ereditato dal nonno Giorgio un cantiere navale fondato nel 1949.

Ö Magazín, il ristorante a Portofino in un vecchio magazzino

Nel 1990, le due sorelle hanno deciso di **dare una nuova vita a un vecchio magazzino di Portofino**, un tempo utilizzato per le reti e le attrezzature da pesca, trasformandolo in un ristorante. Così è nata la prima e storica sede di Ö Magazín, un nome che in dialetto ligure significa **“il magazzino”**, un ristorante rapidamente diventato un punto di riferimento per chi ama la buona cucina, grazie anche alla sua **posizione incantevole sulla costa ligure**.



La vista dal ristorante Ö Magazín a Portofino (Foto © Ufficio stampa).

La casa madre di Portofino: tra mare e tradizione

La **“casa madre”**, ossia il ristorante di Portofino, non ha bisogno di particolari descrizioni: i tavolini, **realizzati con il legno della storica imbarcazione di famiglia**, sono quasi sull'acqua e offrono una vista impareggiabile e aggiungono un tocco autenticamente marinaro all'atmosfera. L'obiettivo delle sorelle Mussini, infatti, è proprio quello di creare un luogo dove i clienti possano sentirsi a proprio agio e gustare **piatti che esprimono il legame con il mare e la terra della Liguria**. La cucina, attenta alle materie prime locali e agli ingredienti di stagione, porta in tavola i veri sapori della tradizione ligure.

La proposta gastronomica del ristorante **varia tra il pranzo e la cena**, per adattarsi al meglio ai diversi momenti della giornata. Il **menù del pranzo** è pensato per chi vuole godersi una giornata al mare, con piatti leggeri e informali che permettono di assaporare i sapori del territorio senza

appesantirsi. La cena, invece, offre **un menù più strutturato e ricercato**, adatto a chi vuole un'esperienza più completa.

La carta dei crudi e i piatti signature: simboli di freschezza e innovazione

Uno dei grandi punti di forza del ristorante è **la carta dei crudi**. Le ostriche, i gamberi e gli scampi di Santa Margherita Ligure sono serviti freschissimi. Le **diverse tipologie di ostriche**, le Regal selezione oro, le Marie Morgan e quelle di San Michele, offrono un ventaglio di sapori veramente completo, dalla dolcezza dello zucchero di canna alla mineralità estrema, passando per le note vegetali e di frutta secca. Il **plateau di crostacei e tartare**, con l'opzione di aggiungere il **caviale**, è il non *plus ultra* per gli amanti del crudo.



Plateau di crudi di Ö Magazin Ristorante (Foto © Ufficio stampa).

All'interno del menù, una sezione speciale è dedicata ai piatti *signature*, veri e propri simboli della cucina di Ö Magazin. Tra questi, gli **spaghetti magazin**, con crema di cozze, peperoncino e pangrattato. Il **fritto misto di pesce** con salsa marinara piccante è un altro piatto iconico, che esalta la freschezza del pescato con una leggera panatura e una salsa dal carattere deciso.



Spaghetti magazin, con crema di cozze, peperoncino e pangrattato (Foto © Ufficio stampa).



Il fritto misto di pesce con salsa marinara piccante (Foto © Ufficio stampa).

Il resto della **proposta varia in base alla stagionalità** e alla disponibilità delle materie prime. Gli antipasti spaziano dalle **cozze al Pigato e profumo di limone** alla **ceviche di ricciola con pomodori freschi**, un piatto che unisce la tradizione sudamericana ai sapori mediterranei. Nei primi piatti, le **tagliatelle ai frutti di mare** e le **pappardelle portofino** offrono combinazioni classiche ma sempre apprezzate, mentre gli gnocchi di patate al pesto sono un omaggio alla tradizione ligure.

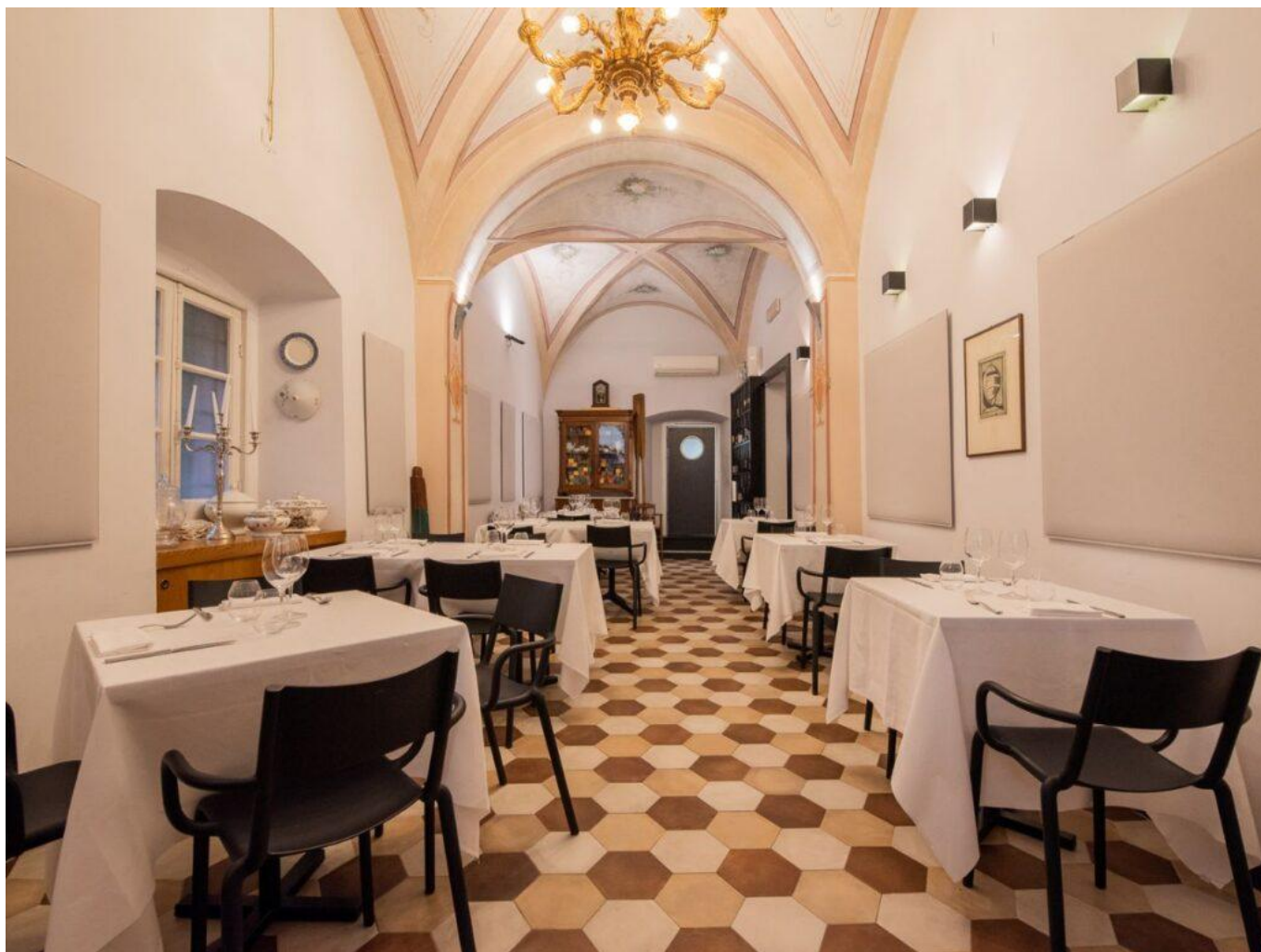
Tra i secondi piatti, una varietà di opzioni tra pesce e carne, come il **medaglione di tonno alla mediterranea** e la **sogliola burro e pinoli**, che esaltano la qualità degli ingredienti con **preparazioni semplici ma di gusto**.

Ö Magazín Österia: un tributo alle ricette regionali

Ö Magazín Österia nasce nel 2021 come **tributo alle ricette regionali del passato**. Situata nei vicoli del centro storico di **Santa Margherita Ligure**, l'osteria si trova in un palazzo antico caratterizzato da tre splendide volte dipinte, che creano un'atmosfera che richiama le antiche case nobiliari. Anche qui, Emilia e Simona Mussini hanno voluto mantenere un forte legame con le tradizioni culinarie della loro terra, portando in tavola i **sapori autentici e i profumi della Liguria di un tempo**. In questo senso, il menù dell'osteria è un omaggio alle ricette della cucina genovese, con piatti che parlano il linguaggio di una gastronomia ricca e variegata.



L'esterno di Ö Magazin Österia, a Santa Margherita Ligure (Foto © Ufficio stampa).



La sala di Ö Magazin Österia (Foto © Ufficio stampa).

Piatti intramontabili e sapori autentici all'osteria

Tra gli antipasti, la **cima alla genovese con giardiniera** è un classico intramontabile, nel quale la pancia di vitello ripiena viene servita con una croccante giardiniera di verdure. Il **cabòn magro** (o cappon magro), un'insalata di carni bianche di cortile e verdure, offre un assaggio di una tradizione secolare, mentre l'**insalata di polpo dell'osteria** è una delle proposte più apprezzate dai clienti.



Il Cabòn magro o cappon magro (Foto © Ufficio stampa).

Tra i primi piatti il **menestrùn alla genovese**, servito tiepido e accompagnato da pesto al mortaio racchiude tutta la freschezza degli orti liguri. I **pansoti con salsa di noce** sono un altro piatto simbolo della cucina regionale, dove la delicatezza della pasta ripiena si sposa perfettamente con la cremosità della salsa alle noci. I **ravioli con il tocco alla genovese**, preparati con stracotto di cabannina (razza bovina autoctona della Liguria) al Rossese cotto in terracotta, sono un assaggio intenso e ricco di tradizione.



Menestrùn alla genovese con pesto al mortaio (Foto © Ufficio stampa).



Pansoti con salsa di noci (Foto © Ufficio stampa).

Tra i secondi piatti, il [coniglio alla ligure in bianco con olive e pinoli](#), le **seppie in zimino con ceci e bietoline** e il pesce (orate o branzini) in tocchetto con pomodori, olive e pinoli, che esaltano la freschezza del pescato locale.

Anche in Osteria è presente la sezione del menù dedicata ai **piatti signature**, che riflette l'identità culinaria del ristorante. La proposta gastronomica è completata da una **carta dei vini che privilegia le etichette locali**.

Roberto Villa: la mente gastronomica di Ö Magazin

Roberto Villa, chef executive di Ö Magazin, ha iniziato la sua carriera nel 1983, in Piemonte. La passione per la cucina gli è stata trasmessa dalla nonna, una grande cuoca. Dopo essersi formato al **Convitto Marconi di Camogli**, scuola rinomata per la formazione di chef per navi e alberghi di lusso, ha navigato per quasi due anni, sviluppando una profonda comprensione delle tecniche culinarie.

La svolta nella carriera di Villa è avvenuta al **Bristol di Rapallo**, dove ha lavorato per sei anni, partendo come capo partita e diventando chef. “

«Ho sempre cercato di aggiornarmi, partecipando a corsi e concorsi. L'innovazione è fondamentale», racconta Villa.

Successivamente, ha aperto lo **Sheraton a Genova** e ha prestato **consulenza per la Sampdoria**.

«La mia cucina è semplice: i sapori si devono sentire. Uno spaghetti al pomodoro deve essere uno spaghetti al pomodoro», spiega, sottolineando la sua filosofia di **valorizzare la semplicità e l'autenticità dei sapori**.

Per quasi 22 anni, Villa ha lavorato allo **Splendido Mare**, collaborando anche con i **fratelli Cerea**, *«un'esperienza che ha arricchito il mio bagaglio professionale»*, dice. Durante questo periodo, ha partecipato a numerosi food festival in America, Inghilterra e Russia, portando la cucina italiana in tutto il mondo. *«Mi piace andare a vedere se c'è qualcosa di nuovo che posso portare a casa, anche nella semplicità»*, racconta, parlando del suo continuo desiderio di apprendere e innovare.

Oggi, Villa gestisce le cucine di O Magazin con una filosofia chiara: *«Lavorare in team è fondamentale. Non creo rivalità, discuto in punta di piedi e valorizzo le idee di tutti»*. La sua cucina è improntata sulla qualità dei prodotti e la semplicità delle preparazioni.

«Un piatto deve raccontare una storia, deve avere un'identità ben precisa. Non serviamo solo cibo, ma emozioni».



Lo chef Roberto Villa (Foto © Ufficio stampa).

Nuove aperture: la visione delle sorelle Mussini per il futuro

Nel 2024, le sorelle Mussini hanno ampliato la loro offerta con l'**acquisizione della storica gelateria di Portofino**, Calata 32, che ora prende il nome di **Ö Magazin Gelateria**: un ulteriore tassello nella visione gastronomica delle Mussini, che continuano a valorizzare le eccellenze del territorio.

A breve, inoltre, è prevista l'apertura di **Ö Magazin Al Pörto**, un progetto ambizioso che si inserisce nel **piano di riqualificazione della Marina di Rapallo**. Questo nuovo spazio non sarà solo un luogo dove mangiare, ma un vero e proprio centro di ritrovo per gli amanti del buon cibo e del buon bere. Al suo interno, troveranno posto un **ristorante**, un **American bar** e una **gelateria**.

Inoltre, **Ö Magazin Enöteca** sarà un punto di riferimento per gli appassionati di vini, con una selezione curata che spazierà dalle etichette locali a quelle internazionali. Questo nuovo spazio sarà anche al servizio delle **imbarcazioni di lusso** che transiteranno nella zona.

I progetti che stanno per vedere la luce a Rapallo saranno guidati da **Antonio Bertullo**, figlio di Emilia Mussini, che rappresenta il **passaggio generazionale** dell'azienda di famiglia.



Antonio Bertullo, figlio di Emilia Mussini (Foto © Ufficio stampa).

Per maggiori informazioni: omagazin.it