



Ristorante Olimpo a Sestri Levante: il connubio vincente tra panorama e cucina fusion gourmet

Al penultimo piano dell'Hotel Vis à Vis, davanti alla straordinaria vista dall'alto della Baia del Silenzio e della Baia delle Favole, Giacomo Pittaluga invita gli ospiti a intraprendere un viaggio tra sapori e suggestioni degustando gli eclettici piatti dello chef Mauro Manfredi

Di fronte a un colpo d'occhio del genere, non si può che rimanere colmi di meraviglia. Le ampie **vetrate panoramiche affacciate sul mare di Sestri Levante** e i grandi specchi che ricoprono tutte le pareti della sala regalano la sensazione di essere saliti su una nuvola.

Mai nome fu più azzeccato: il **Ristorante Olimpo** gode di un panorama che farebbe invidia persino alla dimora degli dèi!

Immersi all'interno di uno dei paesaggi più suggestivi della Liguria, ci è chiaro fin da subito che **la proposta gastronomica non potrà di certo essere banale**

. Per essere all'altezza di un ambiente straordinario come questo sono necessari **maestria, competenze, esperienza** e, soprattutto, **coraggio**.

Curiosi e interessati, allora, abbiamo provato la cucina dello **chef Mauro Manfredi** che da anni collabora con il **patron e sommelier Giacomo Pittaluga**.



Il patron e sommelier Giacomo Pittaluga e lo chef Mauro Manfredi.

Ristorante Olimpo a Sestri Levante: la storia

Ad accoglierci all'ingresso dell'elegante sala del Ristorante Olimpo è proprio Giacomo che, mentre ci accompagna alla scoperta degli altri ambienti, ci racconta qualcosa di più su questo luogo:

«A gestire l'Hotel Vis à Vis oggi siamo in quattro: io e mia sorella Paola Pittaluga e i miei cugini Nicolò e Simona Mori. Ognuno si occupa di un settore specifico e la ristorazione è completamente slegata dal reparto hotellerie. A fondare la struttura, però, fu mio nonno **Giacomo De Nicolai**. Dopo aver girato il mondo per anni a bordo dei primi transatlantici dove lavorava come maître, nel 1964 ha deciso di fermarsi per ricreare la sua "nave su terraferma". Da allora, nella gestione dell'hotel si sono susseguite ben tre generazioni. Ognuna ha apportato novità e cambiamenti, ma tutti abbiamo continuato a impegnarci per lasciare intatta quell'atmosfera iniziale

desiderata e ricercata dal nonno».

Proprio su queste parole raggiungiamo al quinto piano lo **Sky Bar Ponte Zeus**, lo spettacolare rooftop in cui sono serviti light lunch, aperitivi e dopocena, e scorgiamo tra i tavoli un **antico timone in legno**. La firma di un uomo che aveva legato la sua vita alle onde o l'omaggio di una famiglia riconoscente a un nonno lungimirante che sapeva guardare oltre l'orizzonte?

Mentre le suggestioni dei racconti di Giacomo si fanno spazio nella mente, **davanti a noi c'è solo il mare, proprio come su una nave!**



Lo Sky Bar Ponte Zeus, al quinto piano.



La bella sala panoramica dell'Olimpo.

La cucina fusion gourmet dello chef Mauro Manfredi

Torniamo in sala proprio mentre **il sole inizia a tramontare**. Il tavolo che ci hanno riservato è affacciato lateralmente sulla deliziosa **Baia del Silenzio** e l'incanto della luce che pian piano da arancione diventa rosa e poi scompare dietro al Monte di Portofino, è una magia che si compie proprio di fronte a noi, ammaliandoci.

È qui che incontriamo per la prima volta nel corso della serata **Mauro Manfredi** che viene a salutarci e a raccontarci brevemente la sua cucina. Come ogni chef, alle parole preferisce i fatti e capiamo immediatamente quanto sia desideroso, più che altro, di farci assaggiare le sue preparazioni.

Manfredi è originario del Ponente ligure, ha viaggiato tra Francia e Giappone cercando quanto più possibile di assimilarne i segreti della cucina, ha lavorato a lungo in Toscana e, durante il suo percorso professionale, **ha affiancato il patron chef de [A Spurcacciun-a](#) durante gli anni stellati** ed è stato **executive chef di Villa Lagorio** dal 2012.

Nel **2020**, dopo aver conosciuto Giacomo Pittaluga nel corso di alcuni eventi, ha accettato l'invito di seguirlo in questa **nuova avventura presso il Ristorante Olimpo** e ha scelto di portare con sé tutta la sua squadra.

«Mi mancava risalire la china. Mi ero fermato, ma dentro di me sapevo che c'era ancora tanto da fare e da dare. Qui, insieme a Giacomo e a tutto il gruppo, mi sono nuovamente realizzato».



Un grande team contribuisce al successo dell'Olimpo.

Nonostante la mole di lavoro sia davvero enorme, con un servizio che parte dalla colazione e si conclude con una proposta di cena gourmet, passando per il light lunch e l'aperitivo, **chef Manfredi trova il tempo di sperimentare, di immaginare e di realizzare piatti sempre nuovi.**

Con il supporto della sous chef Giulia e degli altri ragazzi della squadra, gioca con la sua **idea di cucina fusion che combina insieme il pesce** (spesso e volentieri crudo seguendo gli insegnamenti di Nobu) **e la carne, le ricette della tradizione ligure e le preparazioni asiatiche, i sapori più comuni e alcune note decisamente inconsuete.**

La cucina di Olimpo, è chiaro, rispecchia la volontà dello chef *“di essere sempre normali, ma allo stesso tempo strani”*.

Il menù del Ristorante Olimpo e la nostra esperienza

Il Ristorante Olimpo è aperto dalla primavera fino all'autunno e propone **un menù che cambia tre volte seguendo il corso delle stagioni**

. Pesce locale e verdure fresche sono sicuramente i protagonisti di una carta stimolante la quale, a un occhio attento, offre **proposte intriganti che**, come dicevamo poco sopra, **legano terra e mare in un connubio che evoca indiscutibilmente il territorio ligure**.

Per questa occasione ci facciamo guidare da chef Manfredi che inizia con un'entrée composta da **Acciuga di Sestri Levante con maionese alla curcuma e wasabi**, **Tonno alalunga nostrano con maionese alla 'nduja** e **Tortello fritto con melanzana, gambero di Santa Margherita crudo e caviale**.



L'entrée dello chef Manfredi (Foto © Selene Scinicariello).

A seguire ci propone la **Tartare di cabannina in sfoglia, burratina, caviale e olio affumicato** a cui seguono le **Lattughine di mare ripiene, dashi e sedano rapa**, quest'ultimo è saporito e delicato oltre che ricco di suggestioni al punto da richiamare la nostra attenzione.



Tartare di cabannina in sfoglia, burratina, caviale e olio affumicato (Foto © Selene Scinicariello).



Lattughine di mare ripiene, dashi e sedano rapa (Foto © Selene Scinicariello).

Così, quando abbiamo incontrato lo chef per la seconda volta, a fine serata, non abbiamo saputo resistere e abbiamo chiesto di più: il luccichio nei suoi occhi ci ha confermato che in quel piatto si nascondeva una storia, quella di una nonna ligure da cui Mauro ha appreso i fondamenti della sua cucina e di una passione, quella per il Giappone, a cui oggi lo chef si ispira.

Ancora una volta abbiamo ritrovato un aggraziato equilibrio tra passato e presente, tra tradizioni che si incontrano ed esperienze che fanno parte di un percorso di crescita personale e professionale.

La serata continua con un altro piatto eccezionale: **Tortelli al cacao con anatra all'arancia sul suo fondo, prescinseua e ribes**. Anche in questo caso siamo di fronte a una preparazione garbata dove dolce e acido si bilanciano invitando ancora a un altro boccone.



Tortelli al cacao con anatra all'arancia sul suo fondo, prescinseua e ribes (Foto © Selene Scinicariello).

Si prosegue con **Tonno ai cereali con ciupin al curry verde e latte di cocco, cipollotto e scarola**, per conclude con **Crema bruciata allo zenzero con melone marinato e sorbetto al mango**, un fine pasto amabile e piacevole, assolutamente non stucchevole.



Tonno ai cereali con ciupin al curry e latte di cocco, cipollotto e scarola (Foto © Selene Scinicariello).



Crema bruciata allo zenzero con melone marinato e sorbetto al mango (Foto © Selene Scinicariello).

Alla fine della serata una cosa è certa: quella di Mauro Manfredi è **una cucina che osa in continuazione, ma che sa rimanere sempre elegante** grazie a una straordinaria capacità di bilanciare ogni ingrediente. Un equilibrio frutto sicuramente di una lunga esperienza.



Pera al cilieggiolo a bassa temperatura, con la sua salsa al profumo di wasabi, crumble di mandorla.

Il nostro consiglio? Iniziate provando uno dei **tre menù degustazione** (Olimpo – € 80; Zeus – € 85; Vis à Vis – € 65): avrete sicuramente voglia di ritornare per farvi stupire da una proposta a mano libera dello chef!

Una carta dei vini ben studiata

Interessante anche la **proposta enoica selezionata da Giacomo Pittaluga** che è sì il patron del ristorante, ma anche un appassionato sommelier **che nel 2013 si è guadagnato il titolo di Miglior Sommelier della Liguria AIS**. La sua carta dei vini spazia dall'Italia all'estero, con un focus decisamente ampio e stimolante sulla regione.

Per la cena potrete ordinare una bottiglia o lasciarvi guidare con un abbinamento al bicchiere dai quattro preparatissimi sommelier di sala. Noi ci siamo fatti accompagnare dai consigli di Giacomo che si sono rivelati assolutamente azzeccati.

Si inizia con il **Lune Rosé Extra Brut di Domaine Oinea**, una piacevole bollicina greca floreale e fragrante. Si prosegue con **Ciana – Bianchetta Genovese** della vicina cantina **Casa del Diavolo** che, con i suoi sentori floreali e di erbe aromatiche, ben si abbina agli antipasti. È il turno, poi, di un calice di **Vernatsch DOC della Weingut Gruberhof**, cantina di Marlengo (BZ), che con il suo carattere fresco e fruttato e i sentori di ciliegia e mandorla amara affiancano perfettamente sia il

primo che il secondo.

Infine, con il dolce, sorseggiamo il **Saltatempo**, un grande passito **della cantina LunaMater** affinato a lungo in damigiane di vetro rivestite di cartapesta. Questo vino, con il suo nome evocativo, sembra racchiudere in sé tutta l'essenza del nostro viaggio culinario di stasera.

Ristorante Olimpo

Hotel Vis à Vis – Via della Chiusa, 28, 16039 Sestri Levante (GE)

Tel.: 0185 42661 | hotelvisavis.com

Data di creazione

08/07/2024

Autore

selene-scinicariello