



Il Viaggiatore Magazine –
Gran Hotel Portovenere –
Portovenere, La Spezia

Il **Grand Hotel Portovenere** ha inaugurato venerdì **16 marzo** la **stagione 2018** con una nuova **offerta gourmet, laboratori di cucina ed eventi di richiamo internazionale**. Ampliata l'offerta dei servizi; la struttura ricettiva ligure ha infatti siglato una serie di partnership con gli operatori del territorio del Golfo dei Poeti, sia in Liguria, sia in **Toscana**, per l'organizzazione di tour esclusivi che coinvolgeranno il vasto pubblico nazionale e internazionale che ogni anno visita **Porto Venere, le Cinque Terre e la Lunigiana**. Tra le novità anche la nuova veranda vista mare che è stata trasformata come il ponte di una barca in teak calafatato richiamando il lavoro degli artigiani del borgo de Le Grazie.

Il **17 e 18 marzo** si è tenuto il corso per **Chocolate Taster** organizzato dall'**International Institute of Chocolate Tasting**, rivolto agli operatori professionali e amatoriali, per proseguire il **24 marzo** con la presentazione della **Guida Vini Buoni d'Italia**, edita dal **Touring Club Italiano**, con la presenza del **sommelier Alessandro Scorsone**, anche conosciuto come il sommelier di **Palazzo Chigi**, per la sua pluriennale esperienza nel cerimoniale degli eventi del Governo Italiano.



Il Viaggiatore Magazine –
Gran Hotel Portovenere –
Portovenere, La Spezia

Il **Gran Premio di auto d'epoca Terre di Canossa** farà tappa a Porto Venere con il pranzo eseguito dal **ospitalità** e il **10 maggio** la serata dedicata ai produttori di **Champagne** selezionati da **Premiere** per arrivare al **6 settembre** con la

presenza degli ospiti della tappa del tour **“Celebrity Fight Night”** organizzato dal celebre tenore **Andrea Bocelli**.

“Il nostro ruolo di leader nell’ospitalità esclusiva in Liguria ci ha spinti a potenziare i servizi di incoming e di promozione del territorio nella sua interezza – spiega **Cristina Raso, Comunicazione e Marketing** del Grand Hotel Portovenere – per questo abbiamo ideato una serie di tour esclusivi (vedi le escursioni tra i vigneti dello Sciacchetrà, le uscite in gozzo per la pesca delle ostriche di La Spezia, o le visite alle cave di marmo di Carrara) che spaziano dall’enogastronomia, alle bellezze naturali e all’arte. Vanno inoltre in questa direzione i laboratori di cucina aperti agli ospiti e al pubblico esterno, gli educational alla scoperta dei vignaioli eroici e dei vini più rappresentativi del Levante ligure e della **confinante Toscana**, ma anche le proposte innovative del ristorante Palmaria e del bar Venus, che si sono già imposti all’attenzione internazionale nelle scorse stagioni”.



Il Viaggiatore Magazine –
Gran Hotel Portovenere –
Ristorante Palmaria –
Portovenere, La Spezia

Il **Palmaria Restaurant**, anche nel 2018, sarà guidato dallo **Chef Francesco Parravicini** e da un giovanissimo team composto da professionisti “under 30” tutti provenienti da esperienze significative nei maggiori ristoranti europei. **Fausto Lembo** con un’esperienza professionale ai massimi livelli maturata in Italia e all’estero, sarà il **nuovo restaurant manager**.

Motore creativo della cucina del Palmaria sarà dunque lo **Chef Francesco Parravicini**, professionista di lungo corso, che vanta nella sua carriera esperienze in alcuni dei più noti celebri locali italiani ed europei: dall’**Hotel Principe di Savoia di Milano**, al **Grand Hotel di Rimini**, fino all’**Harry’s**

Bar di Londra, alla corte di Alberico Penati. Le proposte del ristorante punteranno a coinvolgere sempre di più la **clientela esterna del Grand Hotel Portovenere**, con iniziative e degustazioni che partendo dai prodotti del territorio proietteranno l'esperienza del gusto del Palmaria in un vero e proprio **Grand Tour** d'Italia.



Il Viaggiatore Magazine –
Gran Hotel Portovenere –
Ristorante Palmaria –
Portovenere, La Spezia

Il Grand Tour nella cultura culinaria italiana ispirerà il menù 2018 del Palmaria Restaurant.

Il menù 2018 sarà ispirato all'epopea del **"Grand Tour"**, cioè il lungo viaggio nell'Europa continentale, in particolare in Italia, intrapreso dai rampolli dell'aristocrazia europea a partire dal XVII secolo e destinato ad accrescere il loro sapere. Un viaggio che poteva durare da poche settimane fino a svariati mesi. Durante il Tour, i giovani imparavano a conoscere l'arte, la cultura e lo stile di vita dei luoghi visitati. L'Italia con la sua eredità della Roma antica, divenne uno dei posti più anelati. Lo stesso **Lord Byron** attraversò il nostro paese passando per Portovenere.



Il Viaggiatore Magazine –
Gran Hotel Portovenere –
Camera da letto -
Portovenere, La Spezia

Il Grand Tour contemplava altresì la scoperta dello straordinario patrimonio culinario nazionale e proprio in quest'ottica il menù prevederà la celebrazione dei **grandi piatti italiani**, eseguiti a regola d'arte, e un vero e proprio

lavoro di scouting delle materie prime più pregiate. Nel menù “à la carte” saranno protagonisti gli **accostamenti “tra terra e mare”** dove saranno protagonisti il polpo, l’acciuga e i “muscoli” tipici della tradizione spezzina e ligure.

“La preferenza per le cotture leggere, capaci di restituire il prodotto in purezza, l’assenza di soffritti e la scelta di **materie prime biologiche** – spiega lo Chef Francesco Parravicini – resteranno il nostro punto di forza. L’ampliamento del **menù vegetariano** e le proposte **gluten free** accoglieranno le eccellenze delle regioni confinanti. L’**Appennino Tosco Emiliano e l’entroterra ligure**, con le loro perle gastronomiche, rimarranno le fonti principali di ispirazione. Un omaggio al territorio che darà vita a ricette più eclettiche, come il raviolo aperto al centro del quale abbiamo adagiato il cacciucco livornese, un sentito omaggio alla cucina regionale di vicinanza”.