



L'Osteria dai Pippi a Imperia, il regno del camaleontico chef Ivano Perrone

Nel suggestivo Borgo Marina di Porto Maurizio, a pochi metri dal mare, abbiamo provato un accogliente ristorante di tipica cucina ligure che conquista per la qualità del servizio e la creatività della proposta gastronomica.



Il dehor de L'Osteria dai Pippi a Imperia (Foto Facebook).

Varcare la soglia de [L'Osteria dai Pippi](#) a Imperia, suscita un rispettoso timore come se l'eleganza del dehor esterno e la suggestione offerta dal pittoresco **Borgo Marina di [Porto Maurizio](#)**, intriso di storia e folklore, facesse presagire un locale elitario da scegliere solo in occasioni importanti. Questa suggestione svanisce appena entrati e si viene accolti da un'ospitalità genuina, non comune per lo schivo popolo ligure, e da un sorriso spontaneo che trasmette la sensazione di essere arrivati nel posto giusto per una serata piacevole.

L'avventura di questa deliziosa osteria imperiese inizia oltre vent'anni fa per l'intraprendenza dello chef e titolare **Ivano Perrone** (conosciuto come Ivo), un cultore della cucina ligure che lui ha saputo rinnovare con intelligenza e azzardando accostamenti inediti, apprezzati da una clientela sempre più esigente. Oggi **L'Osteria dei Pippi** non è solo un ritrovo di turisti internazionali ma un rifugio frequente per molti cittadini di Imperia che vogliono percorrere un intenso viaggio nel gusto, in un contesto familiare che mette di buon umore.

Borgo Marina, un affascinante angolo di storia

Siamo in **via dei Pellegrini n. 9 di Borgo Marina**, una delle aree più incantevoli di Imperia, ai piedi del promontorio del Parasio. Anticamente era abitata da famiglie di pescatori mentre oggi è il centro della movida più chic della città, con diversi ristoranti e locali di buon livello, cullati dal rumore delle onde e inebriati dal profumo del mare.

Immersi nel silenzio dei tipici carrugi e creuze, si può fantasticare sulla vita movimentata del borgo antico che fu teatro delle vite di uomini dalle braccia forti che traevano dal mare e dal commercio il sostentamento per le proprie famiglie. Il porto, infatti, ospitava sia i pescherecci che le barche da cui si scaricavano le merci da trasportare a Porto Maurizio su carri trainati da cavalli, lungo l'attuale Via Pirinoli chiamata "*munta di càr*" (salita dei carri).

In uno scorcio nascosto di questo scenario (conviene chiedere se non riesce a trovarla), **L'Osteria dei Pippi brilla come una scatola di cristallo** che, al calar del sole, si illumina con luci soffuse. L'arredamento dell'area esterna è moderno, sobrio ed elegante e si contrappone allo stile più tradizionale dell'interno dove si è circondati da pietra, legno e tanti ricordi.

I tavoli sono vicini tra loro ma spaziosi e comodi, una cosa apprezzabile perchè non esiste niente di più snervante di cenare senza avere agio e libertà di movimento. I clienti sono rilassati e poco chiososi e l'atmosfera è quella di un bistrot intimo dove non è raro scambiare qualche parola (e qualche sorriso) con gli altri avventori. Un elemento importante è la **possibilità di portare al seguito i propri cani** che avranno sempre una ciotola di acqua fresca.

Dall'osservazione del contesto, emergono la **cura dei dettagli** e la grande esperienza di Ivano Perrone nel gestire un locale. La *mise en place* è impeccabile seppure non lussuosa, il **personale è stato scelto giovane, sveglio, empatico** e capace di comunicare la conoscenza delle portate presenti sul menù. Non è un aspetto trascurabile nella ristorazione che deve prevedere buona qualità dell'offerta enogastronomica ma anche competenza e piacevolezza del servizio.

L'Osteria dei Pippi a Imperia: il menù

Dalla lettura del menù è lampante l'estro del titolare che, partendo dalla cucina ligure con i suoi tipici ingredienti di mare e di terra come il pesce fresco, le olive, l'olio extravergine, il **pesto**, la pasta ripiena, le **spezie** e gli ortaggi, dimostra di non volersi porre dei limiti. Approfitta, infatti, della ricchezza di prodotti offerti dalle varie regioni italiane che vengono combinati in una amorevole sinfonia di sapori.

Per lo chef Ivo Perrone non è solo il vicino Piemonte ad essere fonte di ispirazione con il suo **tartufo** e i suoi **formaggi rinomati**, ma anche – tra le altre regioni – la Calabria di cui è originario e di cui spesso usa i pomodori secchi, la Puglia e la Campania con le loro mozzarelle e burrate, la Toscana con i pinoli che lui stesso ammette «utilizzerei in ogni ricetta».

All'ingrediente principale di ogni piatto viene sempre sempre riservato il ruolo di protagonista ma esso viene esaltato con contorni particolari, salse stravaganti e pungenti, aromi che lo chef personalizza avvalendosi di una naturale inclinazione alla sperimentazione. Ne escono specialità che rispecchiano la sua personalità: Perrone è semplice e di poche parole ma accogliente, diretto e volitivo. Sempre gentile e disponibile al contatto con il pubblico ma, da perfetto padrone di casa,

mai invadente. Non c'è compiacimento né enfasi nel raccontare la sua cucina perchè lascia che ad esprimersi siano i piatti stessi, il **loro fine senso estetico**, la sapidità data più dalle spezie che dal sale, i profumi e i sapori che sorprendono e ammaliano il palato.

La proposta dei Pippi non è ripetitiva perchè dipende dall'approvvigionamento di prodotti freschi, dall'andamento delle stagioni e anche dalla ricerca continua dello chef che evita di banalizzare la sua arte; probabilmente è questo il segreto del suo successo che, ogni volta, sorprende e appaga i suoi clienti. Il mio consiglio è di affidarsi al personale e lasciarsi condurre in un percorso a sorpresa che non deluderà nè dal lato del cibo nè da quello dell'abbinamento con i vini.

Una cena presso L'Osteria dei Pippi

La mia esperienza in questa moderna trattoria dal fascino antico è iniziata con un antipasto fresco ed incisivo: il **Carpaccio di spada con melone, caviale di salmone, crema di pesca e zenzero**. Ottima la marinatura del pesce la cui dolcezza viene bilanciata dalla crema a base di piccante spezia indiana, a sua volta mescolata alla pesca per ottenere una contrastante dolcezza al palato. Le minuscole **uova di caviale** esplodono ad ogni boccone dimostrando come, anche in un accostamento apparentemente semplice, ci sia intuito, studio e ricerca delle sensazioni più intriganti.



Carpaccio di spada con melone, caviale di salmone, crema di pesca e zenzero (Foto © Enzo Radunanza).

Tre i primi piatti provati, ovviamente in assaggio perchè le porzioni intere sono abbastanza generose, una **Lasagnetta con melanzane e scamorza**, gli **gnocchi di canapa con formaggio Castelmagno e tartufo** (per coloro che non rinunciano ai sentori decisi anche nelle sere d'estate), e i **ravioli di pesce**. Qui ci muoviamo nel territorio culinario della tradizione italiana, in cui vengono impiegati alcuni ingredienti provenienti dal vicino Piemonte come il [formaggio Castelmagno](#) o il Tartufo, ma la preparazione è accurata e il condimento succulento; il tutto diventa davvero irresistibile se si aggiunge un filo di olio di oliva della Liguria.



Lasagnetta con melanzane e scamorza – Gnocchi di canapa con Castelmagno e tartufo (Foto © Enzo Radunanza).

Il **polpo** è uno dei piatti per eccellenza dell'estate ma presso L'Osteria dei Pippi ne ho provato una versione straordinaria ed eccellente. Questo ingrediente minimale, infatti viene arrostito e valorizzato dall'accompagnamento con una soffice misticanza, fichi freschi, **caviale di wasabi** e una piccante maionese preparata con Rum, zenzero e soia. Un piatto unico e completo, se non lo avessimo condiviso in più persone per il piacere di provare più ricette possibili in questa giostra di sapori. Squisita anche la **Tartare di tonno con salse balsamiche**.



Polpo arrostito con fichi, caviale di wasabi e maionese di Rum, zenzero e soia (Foto © Enzo Radunanza).

Ad accompagnare la cena un ottimo **cestino del pane integrale** e [focaccia ligure](#).



Cestino del pane e focaccia ligure (Foto © Enzo Radunanza).

In continuo aggiornamento anche la scelta dei dolci preparati dallo chef. Ci si può coccolare, infatti, con quelli più tradizionali come la **Torta stroscia di Pietrabruna**, tipico dolce imperiese con olio d'oliva, la **torta ai fichi con glassa al cioccolato bianco** e la **doppia frolla alle pesche** oppure orientarsi verso dessert più sofisticati come la **Mousse al sambuco con coulisse alle fragole e pistacchi**, il **Cremino al mango con salsa ai mirtilli**, il **Cremino al sigaro** (assolutamente da provare) e il **Cre moso al fondente con salsa ai frutti rossi**.

Ben fornita anche la cantina, che spazia dai vini liguri come Pigato e il Vermentino a quelli di altre regioni e anche meno conosciuti ma di alta qualità. Nell'occasione abbiamo bevuto un **[Davolarosa di Feudi del Pisciotto](#)**, un elegantissimo spumante rosato ottenuto da uve Nero d'Avola in purezza. Dal perlage fine e persistente, il vino ha ottimi profumi di rosa ed agrumi che insieme alla freschezza e sapidità lo rendono perfetto per una cena di pesce.



Davolarosa di Feudi del Pisciotto (Foto © Enzo Radunanza).

E i prezzi? Assolutamente onesti, in linea con i ristoranti della zona e adeguati alla freschezza e qualità dei prodotti serviti.

L'OSTERIA DAI PIPPI

Via Dei Pellegrini, 9 Imperia – Porto Maurizio, località Borgo Marina
Tel. + 39 0183 652122 (si consiglia di prenotare)

[Pagina Facebook](#)

Data di creazione

18/08/2018

Autore

enzo-radunanza