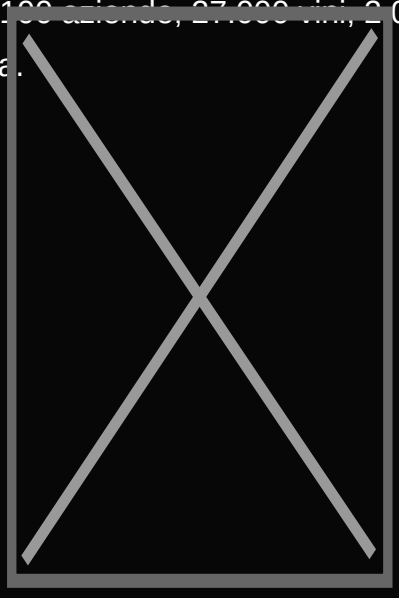
Nove: “ristorante dell’anno” per Bibenda 2018

giorgio-servetto-ph-matteo-carassale-b694a798

Il **ristorante Nove** dello chef **Giorgio Servetto** a Villa della Pergola (Alassio) vince il **premio Ristorante dell’Anno per la Guida Bibenda 2018**.

Francesca Ricci, manager del ristorante commenta: “Siamo molto emozionati ed orgogliosi per questo traguardo. Tutta la nostra squadra lavora con molta dedizione e passione per portare in alto la gastronomia della nostra amata terra Liguria. L’ossessione per la ricerca dei migliori prodotti e produttori sul territorio, combinati alla creatività di chef Servetto, sono la nostra arma vincente. E’ proprio a tutti i nostri piccoli produttori locali che dedichiamo questo importante riconoscimento”.

La **cerimonia di premiazione** si terrà al Rome Cavalieri di Roma sabato 18 novembre in occasione della Grande Festa del Vino e della Migliore Ristorazione Italiana, quando verrà presentata la ventesima edizione della guida Bibenda 2018, che raccoglie 2.100 aziende, 27.000 vini, 2.000 ristoranti di qualità, 200 aziende di olio e 50 produttori di grappa.



[caption id="attachment_132820" align="alignleft" width="200"] Villa Pergola[/caption]

Aggiunge lo chef Giorgio Servetto: “L’emozione che ho provato quando mi hanno detto di aver ricevuto questo riconoscimento è difficile da raccontare. Al Nove vogliamo far sentire i nostri ospiti come a casa, la casa di campagna, di famiglia, della nonna, dell’amico, dello zio, dove si scoprivano nuovi profumi e gusti ogni volta, ogni stagione. Piano piano ci stiamo riuscendo. **Siamo noi, per primi, che ricerchiamo i sapori autentici e genuini, i valori e le radici** che ci legano alla nostra terra e cerchiamo di trasmetterli ai nostri ospiti attraverso i nostri piatti. Il menu del Nove, combina la tradizione con la leggerezza delle tecniche più attuali. Non dovete preoccuparvi di compiere un viaggio attraverso tutta la Liguria, basta sedersi comodamente ai nostri tavoli, concedersi una pausa, e lasciarsi trasportare”.

LE VALUTAZIONI DI BIBENDA 2018 - Edita dalla **Fondazione Italiana Sommelier**, Bibenda è la guida di riferimento per il mondo del vino e della ristorazione che raccoglie anche i migliori produttori di grappa, olio extravergine di oliva e birra. Ogni ristorante viene descritto in maniera sintetica per meglio far comprendere al lettore le varie tipologie di accoglienza: il luogo, la cucina e la cantina. Per evidenziare la qualità, dedotta dalla peculiarità e dal prestigio della cucina, dell’ambiente e della proposta dei vini, vengono usati simbolici Baci. Sono definiti Ristoranti dell’Anno quei luoghi che, a prescindere dalla loro valutazione in Baci, sono stati ritenuti particolarmente attraenti nella loro formidabile evoluzione rispetto alle precedenti visite, tutte effettuate in forma anonima.
La ventesima edizione della Guida Bibenda sarà disponibile a fine ottobre.

[caption id="attachment_132821" align="alignright" width="300"]



Villa Pergola[/caption]

IL NOVE - Nasce dall’incontro dello chef Giorgio Servetto con Villa della Pergola e mette al primo posto la qualità della materia prima, ricercando prodotti autentici del territorio e dando assoluta importanza alle stagionalità. La cucina dell’executive chef Giorgio Servetto vuole narrare la sua storia, fatta di sapori che raccontano della sua infanzia, legata ad una forte tradizione di cucina ligure con influenze piemontesi e francesi, rivisitata in chiave moderna. Per esaltare la genuinità della cucina, lo chef e la sua brigata attingono agrumi, erbe aromatiche e fiori eduli da ‘I Giardini di Villa della

Pergola'.

L'importante riconoscimento di Bibenda 2018 segue altri premi che il Nove si è aggiudicato dall'apertura nel 2016, tra cui **due cappelli nella Guida de L'Espresso 2017**, classificandosi secondo migliore ristorante della Liguria e fra i primi centocinquanta d'Italia; **due forchette dalla Guida del Gambero Rosso** e altri riconoscimenti dalla guida Touring Club Italiano e dalla guida GattiMassobrio.

GIORGIO SERVETTO - E' nato a Savona nel 1975. Di famiglia ligure, trascorre la sua infanzia tra il mare e le montagne: Albissola e Palo di Sassello. Già da bambino, inconsapevolmente, inizia ad avvicinarsi al mondo della cucina grazie al padre e grazie proprio a quella cascina di famiglia a Palo che gli permette di conoscere sapori e prodotti autentici e genuini. Cresce a contatto con la terra e con gli animali della tenuta. Essendo un paese vicino al confine con il Piemonte, i sapori e gli odori della tradizione ligure si mescolano a quelli piemontesi.

Nel 1995 si diploma all'Istituto Alberghiero 'Elio Miretti' di Finale Ligure (SV). Già da molto giovane, durante gli studi, lavora nell'ambito della ristorazione: agli inizi come semplice garzone di pizzeria, avvicinandosi passo dopo passo a cariche sempre più importanti. La dedizione al lavoro, che gli ha portato una grande esperienza nel settore è sempre stata un punto cardine della sua vita. A metà degli anni '90, Giorgio inizia a fare ricerca e a studiare per conto suo e, in questi anni, frequenta diversi corsi di cucina e ristorazione. Uno fra i più importanti e significativi per lui è sicuramente il corso di 'Cucina Classica Francese' tenuto dallo chef **Gianluca Strobino**, sous chef del ristorante di Alain Ducasse 'Louis XV' (Hotel de Paris) di Montecarlo. Proprio in questo periodo lo chef Servetto si avvicina molto alla cucina francese e ai suoi prodotti. Nell'aprile del 2005, insieme a un amico, Servetto apre il suo primo ristorante: **'Ü sciarattü'** ad Alassio (SV). Qui lo chef propone piatti classici della cucina ligure e cucina creativa, il tutto basato su un unico credo: la qualità delle materie prime.

Nel 2010 il ristorante chiude e lo chef Servetto continua a lavorare presso altre strutture in Liguria. Nel 2012, viene chiamato a seguire i fornelli de **'La locanda dell'Asino**' ad Alassio (SV). Qui lo chef inizia sempre di più ad avvicinarsi all'alta cucina e a raffinare le sue tecniche. In questo ristorante gourmet lo chef ottiene molti riconoscimenti importanti, in primis fra tutti nell'ottobre del 2014 viene premiato da 'Le guide dell'Espresso' 15 su 20 e con un cappello; nel dicembre dello stesso anno viene premiato come 'Cucina d'Autore' dalla guida del TouringClub Italiano ("[…] come la Locanda dell'Asino di Alassio, che Giorgio Servetto ha portato in pochi mesi dalla nascita a livelli di assoluta eccellenza, con una cucina naturale e non artefatta. E che gli ha valso un 15/20 in pagella").

Nel 2013 trascorre un mese presso **‘Antica Osteria del Ponte’** a Cassinetta di Lugagnano (MI), un tempio della cucina italiana. Nel gennaio 2015, frequenta per diverse settimane le cucine dello chef Enrico Bartolini al ristorante **‘Devero’,** due stelle Michelin, a Cavenago di Brianza (MB). Proprio nelle cucine dello chef Bartolini emerge un nuovo Giorgio, aperto ad una visione completamente diversa, più ampia e moderna della cucina.

A gennaio 2016 conclude il suo percorso a ‘La locanda dell’Asino’. Nel marzo 2016 viene assunto come Executive Chef presso l’historical suite relais **Villa della Pergola** ad Alassio (SV). Dall’unione della freschezza e innovazione della cucina dello chef Servetto con l’eleganza storica e intramontabile del relais nasce una nuova combinazione: Nove.

La passione per la cucina, ricerca degli ingredienti di qualità e stagione e il forte legame alla terra e il territorio sono al primo posto per Giorgio. Lo **scambio di esperienze con altri chef di talento** durante questo anno è stato molto significativo come con Gaetano Trovato del ristorante Arnolfo a Colle di Val d’Elsa e Pino Cuttaia de La Madia di Licata.

Inoltre, per far scoprire ed apprezzare una cucina di qualità, con tocchi molto personali, realizzata con prodotti d’eccellenza, unendo idee e differenti approcci in cucina, da febbraio 2017 al Nove ha preso il via l’appuntamento delle Cene quattro mani. Le serate hanno visto coinvolti alcuni fra i migliori chef stellati della Liguria e non - **Luigi Taglienti** del Ristorante Lume di Milano, **Flavio Costa** del Ristorante 21.9 di Piobesi d’Alba, **Andrea Sarri** del Ristorante Sarri di Imperia, **Giuseppe Ricchebuono** del Ristorante Vescovado di Noli e **Andrea Berton** del Ristorante Berton di Milano - legati da amicizia, a volte di lunga data, con chef Servetto. Chef Servetto è anche Membro di CHIC - Charming Italian Chef ed Euro-Toques Italia.