# Il Timone di Portovenere: Una Storia di Famiglia, Pizza e Sapori Liguri dal 1960

Situato a guardia del porticciolo di Portovenere, di fronte all’Isola Palmaria, **il Ristorante Pizzeria Il Timone** rappresenta qualcosa di più di un semplice locale. Per gli abitanti del posto, il Timone è **un’istituzione dai lontani anni ‘60** del secolo scorso, quando Marino Cheli e sua moglie la Toni si affacciano nel mondo della ristorazione. Un mondo in cui valorizzare il prodotto locale, non sprecare e seguire la stagionalità delle ricette non rappresenta una moda, ma è nella natura stessa delle cose.

**Marino e Toni** portano in tavola, a disposizione degli avventori che cominciano a frequentare Portovenere per una gita dalla mattina alla sera, o per rilassanti ferie estive, il cibo più confortevole, le ricette dei giorni di festa. Una cucina autentica, attenta a rispettare le ricette e le preparazion della **tradizione, con un tocco di modernità** legato al contesto di fruizione. Siamo in uno dei borghi marinari meglio preservati del Levante Ligure.

Proprio in quel locale affacciato sul mare muove i primi passi **Antonella**, figlia dei proprietari, che fin da bambina rimane in cucina a curiosare, ascoltando il ritmo che si sprigiona dalle padelle durante le lunghe cotture a fuoco basso. Antonella parla con i **pescatori** e fornitori di muscoli (cozze nd) per capire come riconoscere i più buoni e *quale sia la morte loro*… si appassiona alla preparazione della pasta ripiena (i *pansoti*) e, quando comincia a diventar più grande, si affaccia al **forno a legna**. È amore a prima vista per quel marchingegno magico da cui escono focacce, farinate e pizze che sono il vanto del Timone.

Il resto è storia, una piccola grande storia fatta di passione e di passaggio di testimone da generazione a generazione. In oltre sessant'anni di vita Il Timone non è cambiato nella qualità della propria offerta. Ha mantenuto un legame speciale con il territorio grazie al rapporto con i fornitori e agli Orti terrazzati delimitati dai muretti a secco che la famiglia Cheli ha recuperato e gestisce. Da qui proviene un olio extravergine di oliva eccellente (vincitore del "Bicchiere d’Oro" al *Milan International Olive Oil Award 2023*). Frutto del blend di alcune rare cultivar locali, l’**olio degli Orti del Timone**, profuma di macchia mediterranea ed è l’oro verde che sta alla base di molte ricette del ristorante.

Negli ultimi anni, il Ristorante Pizzeria Il Timone si è rinnovato negli ambienti e nella proposta. Alla guida resta saldamente Antonella, ma ha preso le redini della cucina il figlio **Andrea**.

La **proposta** è semplice: che si tratti di un **pranzo di lavoro** per assaggiare alcune specialità come le acciughe ripiene, il *Croston d’erbetti*, lo *Scabeccio* di acciughe, il *Prebugiun* dell’orto, il *Cappon Magro*, e i Muscoli ripieni, di un **aperitivo al tramonto** accompagnato da una selezione di focacce, di una **cena** con piatti come trippa alla ligure, cima alla genovese, *Mesciua*, al Timone si gusta la cucina autentica del Levante ligure.

Tra **le specialità** che hanno reso Il Timone famoso e che non sono mai uscite di carta, spiccano i "Muscoli ripieni di Portovenere", un piatto che celebra i mitili locali, farciti con una delicata miscela di mortadella ed erbe liguri, cotti lentamente in un sugo di pomodoro. "È una ricetta che risale a mia nonna", racconta Andrea, "e rappresenta perfettamente l'incontro tra terra e mare tipico della nostra cucina."

Negli anni, grazie all’esperienza e la formazione accumulata da Antonella nell’ambito dei levitati, della maturazione degli impasti e delle cotture al forno, il Timone ha saputo offrire un'esperienza che combina i sapori della cucina ligure accanto a novità come la *Pizza Miglio Zero* con frutti di mare locali, o la *Focaccia al formaggio della Anto*, con i fiori di zucca nella bella stagione o con crema di zucca in autunno. L'impasto, frutto di oltre 42 ore di lievitazione, utilizza una miscela di cereali italiani integrali selezionati.

Il locale non si limita a offrire un'esperienza gastronomica, ma si propone come un vero e proprio **ambasciatore del territorio**. "Vogliamo che i nostri ospiti non solo assaggino i sapori della Liguria, ma si portino a casa un pezzetto di storia e di cultura locale", afferma Capellini. Per questo, Il Timone organizza anche degustazioni di vini locali e collabora con guide del territorio per proporre esperienze che vanno oltre la tavola.

L'ambiente, con la sua vista mozzafiato sul mare e le isole del Golfo, completa l'esperienza.

**Contatti e Informazioni**

Orari di Apertura

Lunedì, Mercoledì, Giovedì, Venerdì: 17.00 – 24.00

Martedì: Chiuso

Sabato, Domenica: 12.00 – 15.30 | 17.00 – 24.00

**Indirizzo**

Via Olivo, 29 - 9025 Portovenere – La Spezia

**Telefono**

+39 0187 914595 / WA 3472601008

**Email**

[info@pizzeriailtimone.it](mailto:info@pizzeriailtimone.it)

[Facebook](https://www.facebook.com/iltimoneportovenere)

[Instagram](https://www.instagram.com/iltimone_portovenere/)

Sito web: <https://pizzeriailtimone.it>