

Weekend Gastronomico al Parasio

Una fuga slow luxury in un borgo medievale ligure affacciato sul mare

Entra in un mondo di bellezza silenziosa, sapori raffinati e dolce vita senza tempo. Il nostro Weekend Gastronomico al Parasio unisce un soggiorno di due notti nella dimora elegante di Belle Arti Blu a un percorso gastronomico completo, guidato dallo chef del rinomato Ristorante Agrillo.

Un'esperienza che fonde fascino ligure, eleganza architettonica e cucina italiana contemporanea – il tutto proposto in un'atmosfera intima, autentica e curata nei minimi dettagli. Pensato per una o due coppie (fino a 4 ospiti), rappresenta un'alternativa personale e profonda ai classici tour gastronomici: più lenta, più umana, e davvero indimenticabile.

Prenota Ora

+39(0)183 880895

info@ristorantegrillo.it

belleartiblu@gmail.com

Cosa Include l'Esperienza

Soggiorno a Belle Arti Blu

Nel cuore del Parasio — l'antico quartiere collinare medievale di Imperia, splendidamente conservato — Belle Arti Blu è una dimora privata che unisce l'eleganza dell'architettura storica a un gusto contemporaneo e misurato. Soffitti a volta, pavimenti in pietra e dettagli d'epoca si armonizzano con arredi essenziali e un design pensato con cura. Restaurata con mano leggera e occhio artistico, la casa è insieme senza tempo e attuale — un luogo dove rallentare, distendersi e assaporare ogni istante.

Dalle sue stanze si aprono ampie vedute sul mare della costa ligure, con la luce del giorno e la brezza marina che attraversano gli spazi. Basta uscire per perdersi nei vicoli serpeggianti del Parasio, sorseggiare un bicchiere di vino in una piazzetta tranquilla e assistere al tramonto dorato sotto le arcate del convento di Santa Chiara, a pochi passi da casa.

È l'Italia come dovrebbe essere: intensa, armoniosa, vissuta profondamente.



Benvenuto Culinario al Vostro Arrivo

Al vostro arrivo troverete una selezione di piatti stagionali preparati dallo chef, accompagnati da un vino ligure scelto con cura — il tutto disposto in modo elegante e pronto per essere impiattato o scaldato. Un'esperienza di lusso senza sforzo: la qualità di un ristorante, nella comodità della vostra casa.

Cooking Class Privata

Il pomeriggio sarete ospiti dello chef presso Ristorante Agrillo per una lezione di cucina interattiva e pratica, dedicata alla preparazione di pasta fresca e altre specialità stagionali liguri. L'esperienza sarà adattata ai gusti e alla curiosità del vostro gruppo — che siate appassionati di ingredienti, tecniche o semplicemente del piacere di cucinare. Un momento intimo e ricco di sapore, tra apprendimento, degustazioni e convivialità.

Cena Degustazione a 7 Portate

La sera, vi attende una cena degustazione di sette portate curata nei minimi dettagli presso Agrillo, con ogni piatto abbinato a un vino selezionato. Un'esplorazione raffinata e immersiva della cucina ligure contemporanea.

Cofanetto Colazione Artigianale

Per concludere l'esperienza, riceverete un cofanetto per la colazione con una selezione di delizie dolci e salate fatte a mano. Una mattinata lenta e luminosa, con buon caffè, focaccia fresca e profumo di mare — un ultimo assaggio di Liguria da portare con voi.

Lo Chef e il Ristorante Agrillo

Lo chef Vincenzo Marco Agrillo unisce le sue radici napoletane all'identità e agli ingredienti della Liguria. Formatosi in cucine stellate — tra cui l'Apsleys di Heinz Beck a Londra — e arricchito da esperienze in tutta Europa, ha aperto Agrillo nel 2020 insieme alla sommelier Gessica Vescera.



Il loro approccio è istintivo, emozionale e profondamente legato alla stagionalità. Gli abbinamenti di vini, scelti personalmente da Gessica, provengono da piccoli produttori indipendenti, creando un'esperienza gastronomica calda, espressiva e profondamente personale.



Radici Napoletane

Inizia a cucinare a 14 anni, portando con sé la tradizione autentica del Sud Italia.



Formazione Stellata

Tecniche raffinate apprese in cucine di prestigio in Italia e all'estero.



Ristorante Agrillo

Fondato nel 2020 insieme a Gessica Vescera, propone una cucina personale, stagionale e profondamente sentita.

Prezzo del Pacchetto (Tutto Incluso)

Numero di Ospiti	Prezzo Totale
Fino a 2 persone	€1.290
Fino a 4 persone	€1.890

Il prezzo è per gruppo e include:



Soggiorno Charme

2 notti nella dimora Belle Arti Blu



Piacere Senza Sforzo

Benvenuto gastronomico & cofanetto per la colazione



Esperienza Culinaria

Cooking class privata con lo chef



Cena Degustazione

Cena a 7 portate con abbinamento vini

Informazioni Utili

Durata

2 notti (disponibile tra il
1° ottobre e il 31 maggio)

Luogo

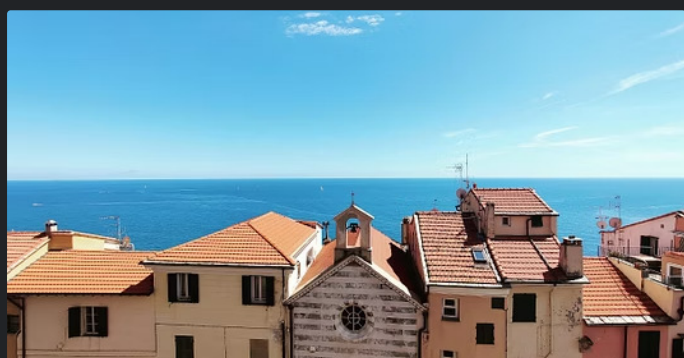
Parasio, Imperia —
facilmente raggiungibile
da Nizza, Genova, Milano
e Torino

Prenotazioni

Prenota tramite
ristoranteagrillo.it
oppure contattaci
direttamente per
soluzioni personalizzate

info@ristoranteagrillo.it

belleartiblu@gmail.com



Gastronomic Weekend in Parasio

A slow-luxury escape in a medieval Ligurian village overlooking the sea

Step into a world of quiet beauty, fine flavours, and timeless *dolce vita*. Our Gastronomic Weekend in Parasio pairs a two-night stay in the elegant Belle Arti Blu with a complete culinary journey, led by the chef of the acclaimed Ristorante Agrillo.

This experience blends Ligurian charm, architectural elegance, and modern Italian cuisine — all delivered with intimacy, authenticity, and attention to detail. Designed for one or two couples (up to 4 guests), it offers a deeply personal alternative to the typical gastronomic tour: slower, more soulful, and unforgettable.

Book now

+39(0)183 880895

info@ristoranteagrillo.it

belleartiblu@gmail.com

What's Included

Stay at Belle Arti Blu

Nestled in the heart of Parasio — Imperia's beautifully preserved medieval hilltop quarter — Belle Arti Blu is a private home that blends historic architecture with refined, contemporary taste. Vaulted ceilings, cool stone floors, and antique details meet clean-lined furniture and thoughtful design. Restored with a light touch and an artist's eye, the house feels at once timeless and fresh — a place to slow down, stretch out, and savour.

From its windows and rooms, you'll enjoy sweeping sea views across the Ligurian coast, with sunlight and salt air flowing through the space. Step outside into the winding lanes of Parasio; sip wine in a quiet piazza; and catch the golden sunset beneath the arched colonnade of the Santa Chiara convent, just moments from your door. It's Italy as it should be — soulful, beautiful, and deeply lived.



Welcome Meal on Arrival

Arrive to a chef-prepared selection of seasonal dishes and Ligurian wine, all thoughtfully arranged and ready to cook or plate. Effortless yet elegant — experience restaurant-level quality, without stepping out the door.

Private Cooking Class

On the afternoon, you'll join the chef at Ristorante Agrillo for a hands-on cooking class, focusing on fresh pasta and other seasonal regional specialities. The experience is tailored to your group's tastes and curiosity — whether you're passionate about ingredients, technique, or the simple joy of cooking. It's an intimate, flavour-rich session full of learning, tasting, and conversation.

7-Course Tasting Dinner

That evening, delight in a carefully crafted seven-course tasting menu at Agrillo, each dish paired with selected wines. A refined and immersive exploration of Ligurian cuisine.

Homemade Breakfast Box

To complete the experience, you'll receive a beautifully prepared breakfast box filled with handmade sweet and savoury treats. Enjoy a peaceful final morning with good coffee, fresh focaccia, and sea air — a last taste of Liguria to take with you.

About the Chef & Agrillo

Chef Vincenzo Marco Agrillo brings together his Neapolitan roots with Ligurian ingredients and identity. Trained in Michelin-starred kitchens — including Heinz Beck's Apsleys in London — and seasoned by experience across Europe, he opened Agrillo in 2020 with sommelier-partner Gessica Vescera.

Their approach is instinctive, emotional, and deeply seasonal. Gessica's carefully selected wine pairings come from small independent producers, creating a dining experience that is warm, expressive, and unmistakably personal.



Neapolitan Roots

Started cooking at age 14, bringing authentic Southern Italian traditions



Michelin Training

Refined techniques from prestigious kitchens around the world



Agrillo Restaurant

Opened in 2020 with sommelier Gessica Vescera, offering personal, seasonal cuisine

Inclusive Package Price

Group Size	Total Price
Up to 2 guests	€1,290
Up to 4 guests	€1,890

Per group, including:



Beautiful Accommodation

2 nights at Belle Arti Blu



Effortless Indulgence

Welcome meal & breakfast box



Culinary Experience

Private cooking class



Fine Dining

7-course tasting dinner with wine pairings

Good to Know

Duration

2 nights (between 1st
October to 31st May)

Location

Parasio, Imperia – easily
accessible from Nice,
Genoa, Milan & Turin

Booking

Reserve via
ristoranteagrillo.it or
contact us directly for
tailored arrangements
info@ristoranteagrillo.it
belleartiblu@gmail.com

