

Come si vive a bordo del Pardo GT65, il nuovo yacht di Cantiere del Pardo

Di Carlotta Sisti PUBBLICATO: 27/09/2026

Esquire IT



0:04 / 0:23



courtesy press office

Il nuovo Pardo GT65 in navigazione

A metà settembre ad Antibes il caldo feroce della piena estate ha ceduto il passo al clima perfetto: sole alto, qualche nuvola a macchiare il cielo, il vento a dare respiro. La zona di Port Vauban, a una manciata di passi dagli antichi bastioni che abbracciano il cuore della cittadina della Costa Azzurra, piena di palazzi color crema, rosa, ocra e giallo burro, restituisce la voglia urgente di godersi una giornata come ne vorresti altre cento: ci sono i giocatori di pétanque che popolano i campi ombreggiati dai platani, i turisti in fila per la ruota panoramica, le scolaresche in gita al **Musée Picasso**, e poi ci sono quelli che escono in mare. Il porticciolo, con di fronte il possente **Fort Carré**, esplode del bianco di yacht e super yacht, ipnotici nel tipico ondeggiamento di quando sono a riposo. Io, però, ho appuntamento con una creatura diversa, un nuovo abitante del luogo, fresco di rientro dal giro completo del nostro Stivale. Arriva e rompe il paesaggio omogeneo di bianchi e di beige, e si presenta con un grintoso grigio squalo. Si tratta del **nuovo Pardo GT65**, terzo modello nella gamma *Gran Turismo* di **Cantiere del Pardo**, che ha appena debuttato con successo (ne sono stati venduti sei) al **salone nautico di Cannes**, creato con una missione: interpretare in chiave più contemporanea (e, scoprirò, più conviviale) il concetto di crossover di lusso.

Il progetto del Pardo GT65, tra profilo sportivo e salone panoramico

Il colpo d'occhio, da terra, è vibrante: il GT65 da fuori è affilato, agile, pronto allo scatto, sembra davvero un animale marino che smania di correre verso il mare aperto a gran velocità.



courtesy press office

Vista dall'alto del Pardo GT65 di Cantiere del Pardo

Quando sali, invece, la sensazione cambia: i toni chiari e caldi del legno di rovere posato a terra e del lino **Dedar** alle pareti rallentano i battiti, acquietano l'adrenalina, avvolgono, fanno venir voglia di spegnere i motori (due **Volvo Penta D13** da 900 cv IPS 1200, mentre l'offerta in optional è con la motorizzazione massima di due Volvo Penta D13 da 1000 cv IPS 1350, capaci di spingere lo yacht fino a 35 nodi) e abbandonarsi al relax.



courtesy press office

Una cabina del Pardo GT65

L'**Infinity Saloon**, un unico grande ambiente in cui la vista corre a 360° lungo tutto il perimetro, è in dialogo aperto con la cucina, che – ed è questa la grande novità del GT65 – è stata posizionata su un livello ammezzato fra il ponte di coperta e quello sottocoperta, così da non isolare chi si mette ai fornelli.



courtesy press office

L'Infinity Saloon del Pardo GT65

«Quello che ci rende particolarmente orgogliosi», spiega **Marcello Veronesi**, Ceo di Cantiere del Pardo, «è il fatto di aver elaborato, dopo molte ipotesi fatte assieme allo **Studio Nauta**, un layout in grado di rispondere a tutte le richieste che ci sono arrivate negli anni dai clienti degli altri due modelli della gamma GT, 52 e 75, in base all'utilizzo che ne hanno fatto. Lo studio del layout è stato poi seguito da una ricerca molto raffinata di materiali e finiture per gli interni, in modo da offrire un prodotto di fascia alta, al contempo facilmente gestibile dall'armatore che lo vuole vivere a pieno assieme alla propria famiglia e agli amici».



courtesy press office

La cucina del Pardo GT65

Gli chef Xavier Mathieu e Andrea Giacchini mettono alla prova la cucina dell'ultimo yacht di Cantiere del Pardo

Questa nuova cucina, più conviviale ma con tutto ciò che occorre anche ai più ambiziosi, l'hanno sperimentata per noi – piccolo gruppo diviso tra giornalisti, equipaggio e rappresentanti di Cantiere del Pardo – due chef che hanno accettato la sfida di preparare a bordo e a quattro mani un menu da ristorante stellato.



courtesy press office

Xavier Mathieu al lavoro nella cucina del nuovo Pardo GT65 di Cantiere del Pardo

Una volta attraccati, dopo una breve navigazione, poco dopo Cap d'Antibes, è partita una staffetta tra Francia e Italia: per la prima, **Xavier Mathieu**, chef de **La Table de Xavier Mathieu**, ristorante stellato del relais **Le Phébus & Spa**; per la seconda, il romagnolo **Andrea Giacchini**, chef di **Essentia**, a Castrocara Terme. I due si conoscono molto bene: Mathieu è stato anche maestro per sei anni di **Giacchini**. Entrambi hanno presentato piatti dalla grande abilità tecnica, mai ostentata o fine a se stessa, ma posta al servizio di prodotti e sapori sapientemente valorizzati. Protagonisti il vegetale e il Mediterraneo, con i paccheri artigianali ai fegatini di mare, firmati Giacchini, a spingere su note più sapide e accattivanti, e la triglia piastrata con ceviche croccante agli agrumi di Menton di Mathieu a navigare su sapori più delicati. Gran finale tutto italiano, con il sorprendente gorgonzola, fichi e mandorle, dessert che da solo merita una gita all'Essentia per replicare. Dettaglio non trascurabile: gli chef non hanno lavorato solo nella cucina a L in pietra sinterizzata **Dekton**, ma anche a poppa, dove il prendisole dello yacht (che accoglie fino a quattro ospiti) nasconde lavello e barbecue elettrico. Così si cucina circondati dal blu e, volendo, con la possibilità di qualche pausa con i piedi nell'acqua, dato che la poppa può diventare una spiaggia privata, con gradini che si immergono in mare.



courtesy press office

Xavier Mathieu e Andrea Giacchini hanno preparato il menu utilizzando anche il barbecue elettrico all'aperto, a poppa del Pardo GT65

Dal salone alla poppa: spazi e funzionalità del Pardo GT65



courtesy press office

La poppa del Pardo GT65 vista dall'alto, con il prendisole e la piattaforma di accesso al mare

Marcello Veronesi spiega che la parola chiave per mettere a fuoco questo GT65 è «funzionalità, intesa come ottimizzazione degli spazi e del layout, e come ricerca di un design sempre finalizzato a offrire dei contenuti: praticità, spazi per lo storage, comodità di bordo. Ogni dettaglio, qui, è stato pensato per permettere all'armatore di condurre la barca nella massima sicurezza, garantendo sempre un comfort di bordo anche per gli ospiti. La soluzione di continuità adottata all'interno del salone mira proprio a permettere a tutti gli ospiti di condividere le giornate a bordo, senza vincoli strutturali, in piena convivialità».