COMUNICATO STAMPA

BRILLANO ANCORA LE DUE STELLE DEL PICCOLO PRINCIPE
Confermato nel 2018 il giudizio della Guida Michelin
per il ristorante del Grand Hotel Principe di Piemonte

Il Piccolo Principe è il ristorante gourmet dello storico Grand Hotel Principe di Piemonte, in Versilia. Guidato dallo Chef Giuseppe Mancino, è da 4 anni premiato con due stelle dalla storica Guida Michelin, punto di riferimento per viaggiatori, addetti ai lavori, appassionati di cucina e savoir vivre e da sempre simbolo di qualità, eleganza ed esclusività associate alla tavola. Il Piccolo Principe riapre come tutti gli anni in aprile, per far ritrovare ai suoi ospiti una vista panoramica incantevole e una cucina raffinata, moderna e dall'impeccabile presentazione.

Far parte della Guida Michelin è un traguardo: viene considerato un riconoscimento di valore e di stile, un sigillo che accomuna i ristoranti e gli alberghi migliori del mondo. **Più che una semplice guida un'icona**, con oltre un secolo di storia durante il quale la sua autorevolezza è cresciuta.
Pubblicata per la prima volta in Francia nel 1900 dal produttore di pneumatici Michelin, come vademecum per il turista, si è rapidamente diffusa in altri paesi europei e città di altri continenti, raccogliendo valutazioni su ristoranti e alberghi di alto livello. Le valutazioni vengono sancite da punteggi espressi in stelle.

La proclamazione dei promossi della guida 2018 è avvenuta il 16 novembre nell'importante cornice del Teatro Regio di Parma.

Ecco il giudizio lusinghiero ottenuto dal Piccolo Principe, firmato dagli ispettori della Guida Michelin:
"*Come in una sinfonia ben orchestrata, lo chef Giuseppe Mancino fa coesistere nei suoi piatti molteplici elementi: creatività, raffinatezza, buona tecnica ed ottime presentazioni. Il menu non fa preferenze, carne e pesce, mentre dalla terrazza lo sguardo domina costa e mare*".
E ancora: "***Due stelle MICHELIN: una cucina eccellente. Merita la deviazione!*** *I migliori prodotti esaltati dalla competenza e dall'ispirazione di uno chef di talento che « firma » con la sua squadra piatti eterei ed evocatori, talvolta molto originali*".

Il Ristorante Piccolo Principe e lo Chef Giuseppe Mancino
Chi sceglie di provare l'esperienza della cucina del Piccolo Principe **può cenare nella sala al quinto piano con splendida vista sul mare e sulle vicine montagne, o nella terrazza a bordo piscina sul roof garden**. Il Ristorante, aperto solo da fine aprile a metà ottobre, **propone un menu à la carte, un menu degustazione di mare ed uno di terra**, oltre alla vasta scelta della cantina che offre più di 800 etichette principalmente toscane ma anche italiane ed estere. **Varietà, accostamenti coraggiosi, materie prime d'eccezione e contaminazioni esotiche**, per tutto questo la cucina del Piccolo Principe ha meritato non solo le due Stelle Michelin, ma anche i riconoscimenti delle prestigiose guide del Gambero Rosso e de L'Espresso.

Lo Chef Giuseppe Mancino porta nella sua cucina tutto l'estro e la passione della sua Campania, mescolandoli con prodotti locali in raffinati ed insoliti accostamenti di gusto. La vista suggestiva sul Mediterraneo e sulle Alpi Apuane anticipa, ancora prima di aprire il menù, la vocazione del Piccolo Principe: non è solo il mare a trionfare, **non mancano i richiami alla migliore tradizione toscana di terra**.

Il Grand Hotel Principe di Piemonte

Sorto nei primissimi anni Venti, si dimostra subito dimora favorita di aristocratici, intellettuali e artisti. La sua eleganza seduce la fantasia di numerosi registi diventando teatro di prestigiose produzioni cinematografiche. Tornato all'apice del suo incanto nel 2004, dopo 19 mesi di restauro, oggi il Principe si pone indiscutibilmente **tra gli Hotel storici più esclusivi e raffinati** esistenti al mondo. **I cinque piani, arredati in stili differenti**, compiono un percorso ideale attraverso l'elegante ospitalità di ogni epoca, fino alla luminosità contemporanea della **piscina sul tetto con jacuzzi e solarium**, uno spazio azzurro proteso sul mare, che fonde edificio e orizzonte agli occhi dello spettatore.

I ristoranti "Piccolo Principe" e "Regina" hanno certamente reso celebre nel tempo il Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio. **Gli ambienti intimi ed accoglienti**, dai quali ammirare lo splendido panorama delle Alpi Apuane e del Lungomare di Viareggio, attraggono durante tutto l'anno turisti e amanti della buona cucina. **La cucina del Piccolo Principe, curata dallo chef Giuseppe Mancino e premiata con 2 stelle Michelin**, propone un menu in cui si fondono creatività, raffinatezza, buona tecnica e ottime presentazioni.

La Spa propone giochi d'acqua, sauna, centro fitness, massaggi, trattamenti estetici: un relax totale e assoluto, in un ambiente elegante e raffinato, per rigenerarsi nel benessere. Trascorrere qualche ora nella SPA del Grand Hotel Principe di Piemonte, è **un'esperienza polisensoriale** che rigenera i sensi e distende la mente.

Grand Hotel Principe di Piemonte
Piazza Giacomo Puccini, 1, 55049 Viareggio (LU)
Telefono:0584 4011 – Fax 0584 401803
info@principedipiemonte.com — www.principedipiemonte.com

Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma
Alessandra Amati Cell. 335 8111049
www.travelmarketing2.com
E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com
info@travelmarketing2.com
Seguici su facebook