

OTTOBRE-NOVEMBRE 2020

Turismo  
ENOGASTRONOMIC  
di qualità

€5,00 BIMESTRALE #17

# Viaggiare con gusto sano

Viaggio tra le bontà della

## VALLE D'ITRIA

Prima immissione: 30-09-2020



LUNASIA EDIZIONI

### E INOLTRE

- GENOVA GOURMET
- TRE ZONE VINICOLE DI MONREALE E ALCAMO
- LIGURIA DI PONENTE E VITIGNI AUTOCTONI
- UN SALAME CON UNA STORIA DI 500 ANNI
- VOLTERRA, "CITTÀ DI VENTO E DI MACIGNO"...
- IL LARIO E LE SUE PERLE
- ETNA, TERRA DI DEI E DI FUOCO
- MONTE SUBASIO



# Gourmet Experience

IL PACCHETTO CON MENÙ DEGUSTAZIONE A KM 0  
DELLO CHEF GIUSEPPE MANCINO AL RISTORANTE IL PICCOLO PRINCIPE  
DEL GRAND HOTEL PRINCIPE DI PIEMONTE

Un menù ispirato al territorio della Versilia quello dell'Executive Chef Giuseppe Mancino. L'offerta Gourmet Experience, pacchetto che abbinata al pernottamento un vero e proprio viaggio culinario sulle coste toscane, comprende un soggiorno di una o più notti e un'esclusiva degustazione presso il Ristorante Il Piccolo Principe, 2 stelle Michelin, sulla terrazza all'ultimo piano dell'albergo, da dove la vista spazia dal mare alle Alpi Apuane. Sorto nei primissimi Anni Venti, il Grand Hotel Principe di Piemonte è stato da sempre dimora favorita di aristocratici, intellettuali e artisti. Oggi si pone indiscutibilmente tra gli hotel storici più esclusivi e raffinati esistenti al mondo. I cinque piani sono arredati in stili differenti, fino alla luminosità più contemporanea. A disposizione degli ospiti la piscina sul tetto con jacuzzi e solarium. Inoltre la Spa Principe di Piemonte propone giochi d'acqua, sauna, centro fitness, massaggi, trattamenti estetici: un relax

totale e assoluto, in un ambiente elegante e raffinato, per un'esperienza polisensoriale che rigenera corpo e mente.

Nello specifico, il pacchetto Gourmet Experience include: pernottamento (di una o più notti); accesso alla piscina panoramica; colazione a buffet; una cena degustazione

di 5 portate (acqua e caffè inclusi) di Chef Mancino; utilizzo dell'area fitness; wi-fi gratuito e illimitato per tutta la durata del soggiorno (prezzo a partire da euro 496,00; la tassa di soggiorno non è inclusa nel prezzo del pacchetto). L'offerta valida fino al 31 ottobre 2020.

## IL NUOVO MENÙ DE IL PICCOLO PRINCIPE

È un menù che parla di mare e di campagna, di piatti poveri e tradizioni locali. Il pesce è protagonista: triglie, scampi, cappelletti, frutti di mare, crostacei, ricci e lumachine di mare, ma anche tartufi, ortaggi, animali dell'aia ed erbe amare spontanee, come nella Tagliatella di farro con mirtilli confit, pollo affumicato, funghi ed erbe spontanee (in foto). È una ricetta a km 0: l'idea è nata dal desiderio di usare il farro, prodotto tipico della vicina Garfagnana, e carne povera per il ragù, tutti ingredienti semplici della tradizione locale ma impreziositi da un aroma deciso e importante ottenuto con il processo di affumicatura su Pecan.

Il Ristorante Il Piccolo Principe si trova al quinto e ultimo piano del Grand Hotel Principe di Piemonte. L'ampia e luminosa sala sembra un tutt'uno con la terrazza da dove lo sguardo abbraccia mare e montagne, acqua e terra, gli stessi elementi alla base della cucina dello Chef: una cucina colta e raffinata, che rispecchia l'eleganza e l'identità del luogo.



### GRAND HOTEL PRINCIPE DI PIEMONTE

Indirizzo: Piazza Giacomo Puccini 1 - Viareggio (LU)

Sito web: [www.principedipiemonte.com](http://www.principedipiemonte.com);

[www.ristoranteilpiccoloprincipe.it](http://www.ristoranteilpiccoloprincipe.it)