

GIOVEDÌ 26 NOVEMBRE 2020
IL TIRRENO

LE GUIDE/1

Per il Piccolo Principe di Viareggio arrivano le mitiche Tre Forchette

Il Gambero Rosso premia il locale con il suo massimo riconoscimento
Ma è tutta la ristorazione nostrana a brillare: «La Versilia? Un fenomeno»

Irene Arquint / VIAREGGIO

La guida ai ristoranti del Gambero Rosso premia la costanza e la professionalità della Versilia confermandone la qualità dei locali. Di più: promuovendo il Piccolo Principe di Viareggio alle tre forchette. «Segno che la Versilia non solo c'è - commenta Valentina Marino, curatrice della bibbia romana insieme ad Antonio Paolini - bensì cresce. Pur in un periodo di forte crisi per il settore».

Tre le insegne al top per il Gambero Rosso: Lorenzo e il Piccolo Principe che si portano a casa le agognate tre forchette, a cui si unisce Enoteca Marcucci con la conferma delle tre bottiglie per vastità ed eccellenza della propria cantina. «Come ormai stiamo registrando il fenomeno Senigallia nelle Marche, in Toscana spopola la Versilia - sostiene Laura Mantovano, direttrice delle linee editoriali del Gambero Rosso - a fare



La splendida terrazza del Piccolo Principe in versione estiva: per il locale sono arrivate le tre forchette

da traino, pilastri come Romano e Lorenzo a cui si aggiungono cucine più innovative come quella di Lunasia».

Insomma: Versilia capitale gourmet della nostra regione, premiata quest'estate per afflusso di clientela.

Venticinque in tutto gli indirizzi suggeriti da Viareggio con 9 insegne a Forte dei Marmi con 7, passando per Pietrasanta (5), Scrovozza (Il Pozzo di Bugia) e Camaiore (Dogana, Emilio e Bona, Il Merlo). Manca Tax Lucis a

Forte, ma solo perché al momento della chiusura, in pieno lockdown, ancora non era stata comunicata la data di riapertura.

Confermati quindi i locali della famiglia Vaiani a Forte (Bistro, Osteria del Mare e

Pesce Baracca guidati dallo chef piembrasantino Andrea Martel), Lorenzo, Magnolia del Byron, il Parco di Villa Grey e la Barca.

A Viareggio tengono alto il vessillo Romano, Lunasia, Piccolo Principe, Zaramare, Miro, il Porto, Cicero, Pantano Macelleria e Bistrot, Giorgio.

Su Pietrasanta a guidare la cavalcata ci sono Enoteca Marcucci, Filippo, Bepino, Martinica e infine Franco Mare.

«La Versilia procede a gonfie vele con un tipo di ristorazione veramente alta. Si fa onore anche grazie a giovani chef che spesso vengono dal sud. Penso a Mancino del Piccolo Principe, a Trapani della Magnolia, capaci di gestire uno standard alberghiero di qualità assecondando le esigenze della struttura senza perdere in personalità e vogli di sperimentare - aggiunge Valentina Marino - Quest'anno abbiamo scelto di evitare il giudizio con voto, mantenendo però i simboli per evidenziare le crescite. Come appunto quella del Piccolo Principe di Viareggio, già in odore di terza forchetta lo scorso anno».

Insomma, in un momento in cui la crisi tocca profondamente il settore, costretta a ripensarsi per sopravvivere, la nostra terra non cede e punta sulla qualità. A dire che nei momenti di difficoltà, vince chi non ha paura. Ed è così che si mettono consensi di pubblico ma anche di gastronomi e professionisti. —

L'INTERVISTA



Giuseppe Mancino, chef del Piccolo Principe di Viareggio: dopo le due stelle Michelin sono arrivate anche le Tre Forchette del Gambero Rosso

Mancino, lo chef superstar «I miei segreti in cucina? Tradizione e innovazione»

VIAREGGIO

Il segreto del successo? Serietà, costanza, attenzione alla materia prima. Meglio se quest'ultima parla il linguaggio del territorio, trattata in modo semplice ma con un tocco di creatività. Giuseppe Mancino, chef trentanovenne di origine campana da sedici anni in forze al Grand Hotel Principe di Piemonte a Viareggio, conquista le tre forchette (il

punteggio massimo) sulla guida dei ristoranti del Gambero Rosso. Già due stelle Michelin dal 2014 (il più in alto in classifica in Versilia per la guida delle guide), quest'anno Mancino spinge sull'acceleratore, seduce gli ispettori romani e aggiunge un menu versiliese. «Da sempre cerchiamo di rendere omaggio alla tradizione, pur nel rispetto dell'innovazione. Perché in questa zona siamo fortuna-

tisi per qualità che per varietà di materia prima, nonché per cultura gastronomica», spiega lo chef di Sarno. «Così quest'estate abbiamo inserito un menu a 150 euro con crudità di mare, pasta di farina di fagioli condita con calamaretti e salvia, pescato di giornata in crosta di sale con maionese di zafferano ed erbe selvatiche. A chiusura il Versilia Desert, una dedica a chi ha inventato un must della gelate-

ria, diventato sinonimo di questa terra».

Opzione molto apprezzata sia dagli ospiti internazionali e dai gourmet, su cui puntare in vista della riapertura programmata per marzo. Cosa le sta insegnando questo momento di crisi mondiale? «Professionalmente mi ha dato la voglia di impegnarmi sempre di più, pensando ai tanti colleghi in cassa integrazione o che hanno perso il lavoro. Umanamente la necessità di guardarsi attorno, aiutare e ringraziare il territorio».

Un ramo di Toscana, la Versilia, in cui sta investendo la proprietà del Principe di Piemonte (la holding specializzata in software e nuove tecnologie Gb Invest che fa capo alla famiglia Nesti). I toscani Nesti infatti oltre al Grand Hotel Principe di Piemonte di

Viareggio, sono proprietari anche dei ristoranti Orsa Maggiore e Maitò di Forte dei Marmi, le cui linee guida vengono seguite da Giuseppe Mancino. «Nonostante il nuovo lockdown, non abbiamo mai smesso di lavorare - aggiunge lo chef del Piccolo Principe - stiamo infatti rivedendo i menu, sperimentando nuovi piatti, facendo colloqui per le assunzioni future. Senza contare che la cucina del Maitò è aperta per il delivery e l'asporto».

Settore in cui, per continuare a coccolare i clienti di sempre, accettano prenotazioni anche da Lucca e Prato. «Avere la fortuna di lavorare per questo gruppo è un'ottima scuola. Siva dal gourmet al bistrot, fino alla pizza. Una vera palestra di vita».

A cui Mancino è abituato, dato che è stato uno dei primi in Versilia ad essere ingaggiato per migliorare la cucina d'albergo. Infaticabile e camaleontico, indossa senza battere ciglio lo sparato dello chef gourmet e la casacca del cuoco di una cucina più basica. Cosa pensa della ristorazione versiliese? «Quando sono arrivato 16 anni fa c'erano colonne portanti come Lorenzo e Romano, che hanno fatto la storia della cucina italiana. Poi nel tempo in questi 13 chilometri di costa sono nate tante strutture di livello. Oggi la Versilia è paragonabile alla costiera sorrentina o amalfitana, con un ottimo circuito che spazia dalla trattoria alla pizzeria, dal fusion all'albergo fino ai grandi stellati. Tanto che qui si viene non solo per il mare e l'offerta ambientale ma anche per l'ampia scelta ristorativa». —

IRENE ARQUINT

© FOTOGRAFIA MONTAUDO