

Numero 252 settembre 2018 euro 3,00

LA GUIDA PIÙ AGGIORNATA ALLE VACANZE

in Viaggio Toscana 2018

Firenze

**Le novità dei
musei fra antico
e moderno**

Firenze e Vinci

**Si celebra
il genio
di Leonardo**

Da Firenze a Sovana

**L'oro etrusco,
dall'archeologia
all'artigianato**

Valdarno

**Pievi romaniche
lungo l'Arno**

Val d'Arbia e Val d'Orcia

**Borghi e dolci
colline del gusto**

Siena e Grosseto

**Sulle orme
di Guidoriccio
alla conquista
della Maremma**

**Arte, natura
e gastronomia
Sette itinerari
per vivere
al meglio una
terra magica**



EDITORIALE GIORGIO MONDADORI

FOOD RISTORANTI

Le stelle della Versilia gourmet

In pochi chilometri, tra Viareggio e Forte dei Marmi, si concentrano ben sei ristoranti stellati

TESTO DI ROSALBA GRAGLIA

Una costellazione di stelle brilla in Versilia: in 14 chilometri scarsi, quelli che separano Forte dei Marmi e Viareggio, ci sono sei ristoranti celebrati dalla guida Michelin, per sette stelle totali. Una concentrazione di eccellenze che trova la sua origine in una grande tradizione gastronomica, votata a mescolare i sapori del mare e quelli della montagna e risultato di una posizione geografica unica, con le colline e le Alpi Apuane così vicine alla costa. Ha molto contato naturalmente nella creazione di una cucina stellata un turismo un po' esclusivo che qui arriva molto presto, già a metà '800, e riceve un'ulteriore spinta dal trasferimento della capitale a Firenze nel 1865. Nascono così sul litorale grandi alberghi e ristoranti eleganti, spesso in ville Liberty e intitolati a principi e nobili della casa regnante. Altro momento significativo gli anni '30 e '60, con la famiglia Agnelli che sceglie il Forte come meta delle vacanze, quelle raccontate da Susanna Agnelli in *Vestivamo alla marinara*. E via via mondanità e cultura: il Premio Letterario Viareggio Thomas Mann, che passeggia sulla spiaggia del Forte; il regista Luchino Visconti; la Capannina e le star contemporanee. Con uno spirito di accoglienza e una ristorazione all'altezza degli ospiti famosi che hanno frequentato e frequentano la Versilia. Ma com'è la nuova onda degli chef stellati versiliesi? Glorie consolidate, spesso in ristoranti di famiglia, ma anche giovani (circa 30 anni) che reinterpretano la tradizione con creatività. E prediligono i prodotti del mare e quelli del territorio.



Nella foto. Lo chef Nicola Gronchi guida la brigata del Bistrot di Forte dei Marmi.
In alto. La spiaggia e il pontile, della metà dell'800, di Forte dei Marmi.

IN VIAGGIO - segue
Settembre 2018



• FORTE DEI MARMI
• VIAREGGIO

QUANDO: DALLA PRIMAVERA
ALL'AUTUNNO
PER CHI: VUOLE SCOPRIRE I SAPORI
DEL TERRITORIO
IL CONSIGLIO: VISITARE LE VILLE-MUSEO

IN VIAGGIO - segue
Settembre 2018





Viareggio (LU) **Il Piccolo Principe**

Anche a Il Piccolo Principe, il ristorante panoramico del Grand Hotel Principe di Piemonte, raffinato e storico albergo degli anni '20 di Viareggio, lo chef ha origini campane. Curioso questo mix Versilia-Sud. **Giuseppe Mancino** è nato a Sarno, in provincia di Salerno, nel 1981 e ha cominciato la sua carriera proprio in Campania, come pizzaiolo, giovanissimo, a 13 anni. Dopo la scuola alberghiera è finito in cucina a fianco di chef importanti: il suo modello assoluto è Alain Ducasse, dal quale è stato in stage al Louis XV di Montecarlo. Mancino propone una cucina toscana e versiliese, con qualche accenno campano, come la calamarata di Gragnano, ovvero frutti di mare, calamari, crostacei e punte d'asparagi. Una delle sue specialità è la triglia di scoglio croccante, con salsa alla Livornese. Le salse sono saporite, intense: quella allo zimino con il morone di fondale arrostito, la salsa cibreo, antico piatto toscano, che accompagna l'anatra laccata al tamarindo, e la cecina con il rombo cotto al barbecue. Molti gli aromi, gli accostamenti intriganti di spezie, erbe e frutti: paprika, tartufo, pepe di Sarawak, aglio nero, polvere d'alghie, funghi shiitake e zenzero... Audaci anche i dolci, con tocchi di rosmarino, tè, sale Maldon, crema inglese al tabacco... Risultato: due stelle Michelin.

INFO Piazza Giacomo Puccini 1
☎ 0584 401806;
ristoranteilpiccoloprincipe.it
Aperto fino al 14 ottobre solo la sera, chiuso il lunedì. **Prezzo medio:** menù da 140 €.

Viareggio (LU) **Romano**

C'è anche una chef donna fra le stelle della Versilia: è **Franca Checchi**, moglie di Romano Franceschini, il titolare dello storico ristorante, un'istituzione da queste parti fin dal 1966 (con una cantina da 1.300 etichette, annoverata da *Wine Spectator* fra le migliori al mondo). Qui, da oltre 40 anni Franca Checchi prepara piatti della tradizione. Il segreto della sua stella, sempre confermata dal 1985, sta nella professionalità, in materie prime d'eccellenza del territorio, e in una grande tecnica in cucina. Il piatto di culto sono i leggendari calamaretti ripieni di crostacei e verdure. La signora Franca racconta di averli ideati per un concorso gastronomico a fine anni '70: una variante di un classico piatto viareggino, il totano ripieno, che le preparava la sua mamma. I calamaretti però sono più teneri e, in più, ci ha aggiunto come ripieno il sapore elegante dei crostacei insieme alle verdure dell'entroterra versiliese: un successo. Oggi Franca ha una brigata di giovani chef tutti sui trent'anni guidati da Andrea Papa ai quali trasmette le tradizioni, la conoscenza delle materie prime e la passione per i pesci, anche quelli più semplici, del viareggino, uniti ai prodotti dell'interno della Versilia. Nascono così piatti più contemporanei, ma i calamaretti rimangono un must.

INFO Via Mazzini 122 ☎ 0584 31382;
romanoristorante.it
Aperto a pranzo e a cena tutti i giorni, tranne il lunedì. **Prezzo medio:** menù I Classici a 110 €, alla carta da 70 €.

In alto. Giuseppe Mancino (il primo a sinistra), chef de Il Piccolo Principe, con i suoi collaboratori durante una pausa.

In basso. La chef Franca Checchi ai fornelli del Romano; calamaretti ripieni di verdure e crostacei, un must del ristorante; l'elegante sala.

Pagina accanto. La sala de Il Piccolo Principe con vista sul mare e sulle Alpi Apuane; calamarata di Gragnano, frutti di mare, calamari, crostacei e punte d'asparagi cotti sottovetro; i bagni Nova Italia, a Viareggio.



FOOD RISTORANTI

DOVE DORMIRE

da 57 a 730 euro in camera doppia

Grand Hotel Principe di Piemonte

★★★★★

Fuori stagione diventa accessibile anche uno degli hotel più esclusivi della Versilia. Ambienti ultrachic, 106 camere, centro benessere, piscina esterna, riscaldata e utilizzabile anche nei mesi più freddi, colazione sontuosa.

Viareggio (LU) Piazza Giacomo Puccini 1

☎ 0584 4011; principedipiemonte.com

Prezzi: da 109 a 730 € con colazione.

Una Hotel Versilia

★★★★★

Sembra un transatlantico pronto a prendere il mare: 99 camere, ristorante, roof garden bar e Spa con piscina riscaldata (ma c'è pure quella scoperta da 25 m) e parking gratuito.

Lido di Camaiore (LU) Viale Sergio Bernardini

335/337 ex Viale Colombo ☎ 0584 012001;

unahotels.it **Prezzi:** da 153 a 457 €

con colazione.

Palace Hotel

★★★★★

Sul lungomare, a due passi dalla pineta, hotel Liberty con interni d'epoca. Dispone di 73 camere, una terrazza panoramica e ristorante. Ricca colazione con pani, formaggi e salumi della Garfagnana.

Viareggio (LU) Lungomare angolo Via Flavio

Gioia 2 ☎ 0584 46134; palaceviareggio.com

Prezzi: da 130 a 250 € con colazione.

Hotel London

★★★

Un bianco edificio Liberty, davanti allo storico Bagno Balena, con 33 camere e terrazza panoramica. Ottima colazione, con prodotti del territorio, servita in sala o in giardino.

Viareggio (LU) Viale Daniele Manin 16

☎ 0584 49841; hotellondon.it

Prezzi: da 109 a 169 € con colazione.

Hotel Viscardo

★★★★★

Vicino al mare, tranquillo e nel verde. Ha 26 camere, terrazza panoramica e piccola Spa-solarium. Tra i servizi anche l'appoggio a un centro cinofilo che si può occupare del cane mentre i padroni se ne vanno in giro.

Forte dei Marmi (LU) Via Cesare Battisti 4

☎ 0584 787188; hotelviscardo.it

Prezzi: da 99 a 320 € con colazione.



GRAND HOTEL PRINCIPE DI PIEMONTE



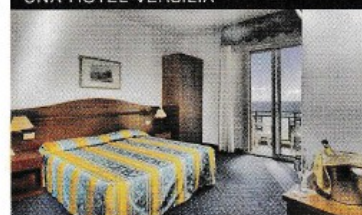
HOTEL VISCARDO



LOGOS HOTEL



UNA HOTEL VERSILIA



HOTEL LONDON

Hotel Bijou

★★★★★

A 700 metri dalla spiaggia e dal centro, ha 26 camere luminose dotate di tutti i comfort e un grande giardino, dove la ricca colazione viene servita fino a mezzogiorno. C'è anche un ottimo ristorante.

Forte dei Marmi (LU) Via Salvador Allende

31 ☎ 0584 787181; hotelbijou.it

Prezzi: da 90 a 180 € con colazione.

Petit Hotel

★★★

A 200 metri dal mare, negli anni Trenta era la villa dell'attrice Clara Calamai, tra le preferite da Luchino Visconti. Oggi è un bianco palazzotto con 9 camere, luminoso e curato. Al ristorante Piattofondo, aperto anche agli esterni, cucina locale, soprattutto di pesce.

Lido di Camaiore (LU) Via Don Minzoni 22

☎ 0584 619374; ptithotel.com

Prezzi: da 80 a 150 € con colazione.

Hotel Club I Pini

★★★

Niente male l'idea di soggiornare nella villa di Galileo Chini (1873-1956), grande artista della ceramica. Stile secessione viennese, di epoca Liberty, è stata trasformata in hotel già negli anni Sessanta dal figlio Eros, e conserva parte degli arredi originali, dipinti, affreschi e ceramiche.

Lido di Camaiore (LU) Via Roma Capitale

265 ☎ 0584 66103; clubipini.com

Prezzi: da 80 a 140 € con colazione.

Logos Hotel

★★★★★

Un po' fuori dal centro e a 150 metri dalla spiaggia, in una villa d'epoca con tocchi di design, 40 stanze, spazi comuni piacevoli, piscina e un gran bel giardino tutt'attorno.

Forte dei Marmi (LU) Viale Giuseppe Mazzini

153 ☎ 0584 880678; logoshotel.it

Prezzi: da 75 a 376 € con colazione.

Hotel Internazionale

★★★

Sul lungomare, vicino alla pineta. Solo 18 camere semplici, alcune nella dépendance, e un buon rapporto qualità-prezzo.

Viareggio (LU) Viale Giosuè Carducci 30

☎ 0584 961277; internazionalehotel.eu

Prezzi: da 57 a 120 € con colazione.

COSA FARE

Arte, cultura e tradizioni, a partire dal lungomare fino ad arrivare nell'entroterra

Ville come musei

Fra le storiche ville di Viareggio, alcune sono diventate musei. Come **Villa Paolina Bonaparte**, fatta costruire dalla sorella di Napoleone. Oggi ospita i musei civici

(Via Machiavelli 2; comune.viareggio.lu.it)

Ingresso: 3 €. Da non perdere **Villa**

Argentina, decorata e sede di mostre (Via

Fratti ang. Via Vespucci. **Ingresso:** gratuito).

Un museo a cielo aperto

Alle spalle del mare, Pietrasanta è una piccola Atene, votata all'arte e alla cultura.

Il Parco internazionale della Scultura

contemporanea è un percorso di monumentali installazioni negli spazi pubblici (mappa scaricabile da museodeibozzetti.it).

Da Botero ad Adami, Folon e Mitoraj: sono le tante opere inserite nel paesaggio urbano.

Carnevale tutto l'anno

A Viareggio la festa è un'istituzione fin dagli anni '20. Tanto da meritarsi un vero museo, nella **Cittadella del Carnevale** (Via Santa Maria Goretti; ilcarnevale.com **Ingresso:** 3 €): documenti originali, bozzetti, manifesti e modellini a raccontarne la storia. Più uno stand didattico e laboratori per cimentarsi nella realizzazione di un'opera di carta pesta.