

Mensile • Anno XIII • N°114 Settembre 2018 • Euro 3,00

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

OLIO

Un mondo
che deve
rinnovarsi

TENDENZE

Il nuovo
food pairing
con i cocktail

Foto Federica Santusano



DA GORINI

Gianluca Gorini
un anarchico in cucina

VERSILIA

Al Principe di Piemonte nobile cucina bistellata

Dimora prediletta di aristocratici, intellettuali e artisti, nonché palcoscenico di prestigiose produzioni cinematografiche, il *Grand Hotel Principe di Piemonte*, a Viareggio (Lu), è un luogo dal fascino intramontabile e uno degli hotel storici più esclusivi. Con i suoi cinque piani arredati in stili differenti, è come attraversare varie epoche fino ad arrivare, una volta raggiunta la terrazza sul tetto, alla contemporaneità, con piscina, jacuzzi e solarium. La Spa propone un'esperienza di benessere tra sauna, centro fitness, massaggi, trattamenti estetici in un ambiente elegante e raffinato. Due i ristoranti, *Piccolo Principe* e *Regina*. Firmato dallo chef bistellato Giuseppe Mancino, il menu del *Piccolo Principe* è un riuscito esempio di fusione tra tecnica, creatività ed estetica.

