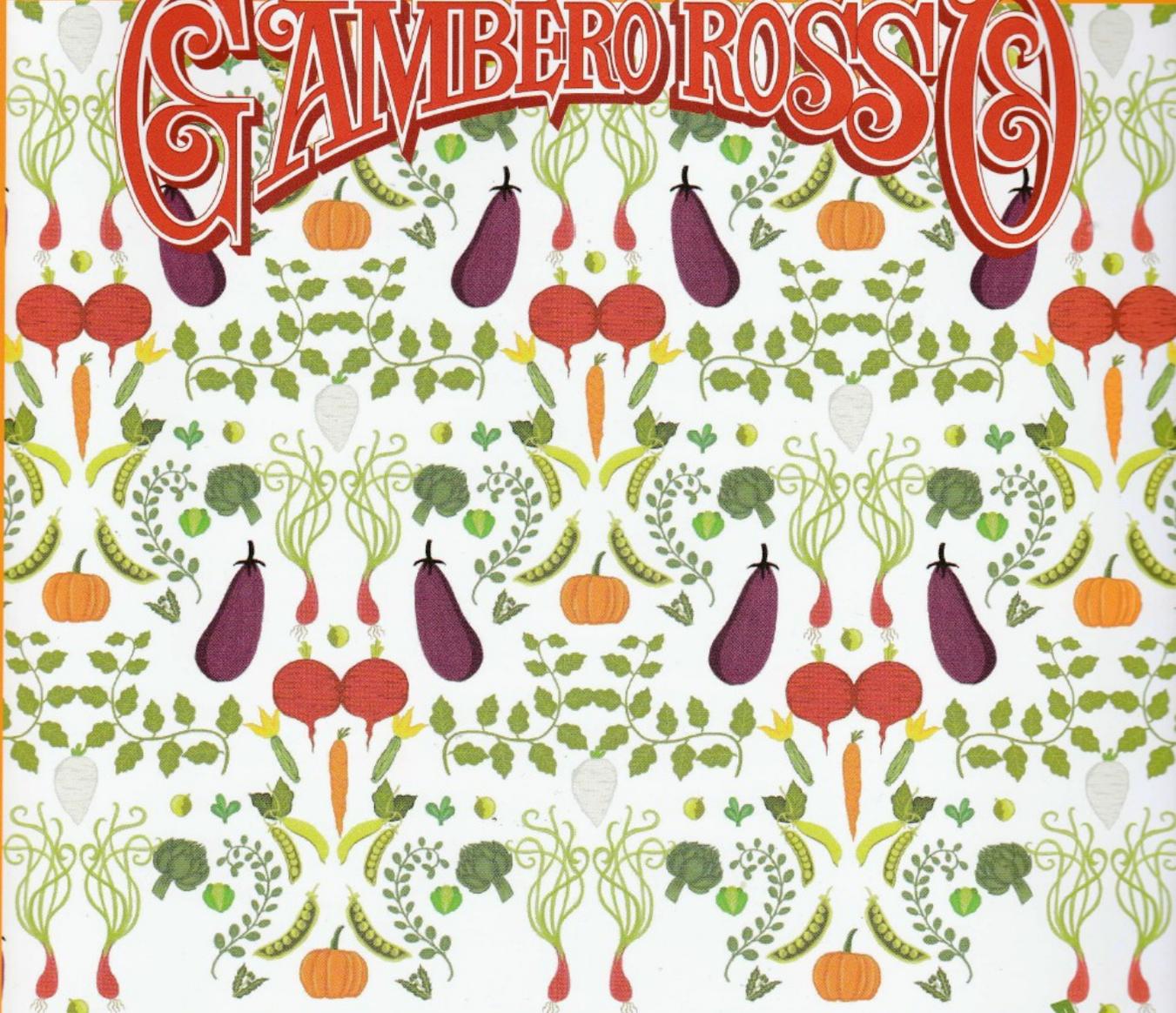


GAMBERO ROSSO®



LA BIODIVERSITÀ È UNA MODA O UNA COSA SERIA?

UNA CUCINA PER LA PIZZA
FORTANA. IL VINO DELLE SABBIE

MADRID E I SUOI MERCATI
GRANDI CHEF. MARCO SACCO



anno 29 numero 344 - mensile settembre 2020 - 4,90 euro - gamberorosso.it

In onda su
sky
canale 132 e 41

LE BREVI

**È buono e fa bene.
Le Lazzarelle aprono
un bistrot a Napoli**



Ha inaugurato nel cuore dell'estate all'interno della Galleria Principe di Napoli, dopo lunghe peripezie affrontate col piglio di chi crede con forza nei propri obiettivi. Ora, infatti, il bistrot delle Lazzarelle è realtà, e porta nel centro della città il progetto di inclusione e formazione professionale avviato nel 2010 all'interno del carcere femminile di Pozzuoli, grazie all'impegno della cooperativa guidata da Imma Carpiello. Nella torrefazione del carcere, le detenute producono l'ormai celebre caffè delle Lazzarelle, che ora è protagonista dietro al banco del caffè-bistrot inaugurato in città. Ancora un esempio di come l'economia carceraria sia capace di offrire un'opportunità di riscatto a persone altrimenti destinate a restare ai margini, riducendo di gran lunga la possibilità di incappare nella recidiva. Il bistrot di Napoli nasce come centro di aggregazione culturale fondato sul ruolo conviviale del cibo. Si occuperà, inoltre, di promuovere tutte le produzioni carcerarie d'Italia, come pure i prodotti frutto di operazioni "sociali", come quelli in arrivo da beni confiscati alle mafie. E insieme sosterrà i piccoli produttori del territorio. Aperto dalle 10 alle 23, il locale accosta alla caffetteria proposte di gastronomia fredda e calda, per pranzo e aperitivo in Galleria.

Galleria Principe, 25
Napoli

THE HOTEL GAZETTE

a cura di Clara Barra

**SETTEMBRE IN VERSILIA. AL GRAND HOTEL PRINCIPE DI PIEMONTE
CON CHEF GIUSEPPE MANCINO**



Ha riaperto i battenti a fine giugno questa prestigiosa struttura alberghiera affacciata sul lungomare viareggino, nata nei primi anni Venti del secolo scorso, che racchiude in sé il fascino di una signorile dimora d'altri tempi ai comfort e ai servizi più moderni. Ci sono varie tipologie di camere, secondo le esigenze e la disponibilità, tutte arredate con gusto e equipaggiate di ogni comodità, dal wi fi all'elegante linea di cortesia in dotazione nei bagni rifiniti in marmo. Inoltre, una splendida piscina panoramica all'ultimo piano con bar, solarium e idromassaggio, area fitness con attrezzature ginniche, centro benessere, spiaggia convenzionata con ombrelloni, sdraio e lettini, parcheggio e garage (a pagamento). Di alto livello la prima colazione, servita al ristorante Regina al pianterreno (dove c'è anche un wine bar), con un ricco e variegato buffet. Fiore all'occhiello l'eccellente ristorante **Il Piccolo Principe**, nella rosa dei migliori della zona, aperto anche alla clientela esterna (meglio prenotare con anticipo), dove officia lo chef **Giuseppe Mancino**, che con la sua cucina è in grado di far provare sensazioni ed emozioni uniche. Il nuovo menu offre tanti spunti interessanti, come le capperante, avocado, verdure in osmosi e yogurt greco; la lingua di vitello cotta 48 ore, terrina di foie gras, cipolla in agrodolce, mela alla senape e cacao; gli spaghetti acqua di pomodoro, melanzane affumicate e mozzarella di bufala; il maialino con maionese di ostriche, scalogno caramellato e barba di prete. Il tutto completato da una carta dei vini di respiro internazionale e da un servizio impeccabile.

Grand Hotel Principe di Piemonte
Viareggio (LU) - piazza G. Puccini, 1
05844011 - principedipiemonte.com