

GAMBERO ROSSO®



INCHIESTA HA ANCORA SENSO MANGIARE SELVAGGINA?

VAL D'ORCIA, IL VINO PIÙ BELLO DEL MONDO

AMIATA, UN'ALTRA TOSCANA

ALLEVAMENTI. MA CHE FINE FA LA LANA?

PIATTI: GIUSEPPE MANCINO E DAVIDE GUIDARA



anno 30 numero 349 - mensile febbraio 2021 - 4,90 euro - gamberorosso.it

In onda su
sky
canale 132 e 412

RITRATTO DI CHEF IN TRE PIATTI - GIUSEPPE MANCINO

GIUSEPPE MANCINO IL MODERNO TERRITORIO

«La mia cucina è una "mia" cucina che si basa sulla conoscenza del territorio e dei territori, sui prodotti, su chi me li fornisce ma anche sulla curiosità di viaggiare e scoprire nuovi ingredienti». Una idea di territorio più ampia e moderna, dunque, in cui l'intelligenza e l'emotività del cuoco entrano in simbiosi con gli elementi più concreti. «Viaggiare porta a scoprire nuovi gusti e nuove sensazioni: chi come me nasce al Sud e vive anni in Toscana ha dentro la storia della cucina italiana»

DOVE
**PICCOLO PRINCIPE
DEL GRAND HOTEL
PRINCIPE DI PIEMONTE**
Viareggio (LU)
p.zza G. Puccini, 1
0584401806
ristoranteilpiccoloprincipe.it

PUNTEGGIO GUIDA 2021



Cucina 46
Cantina 17
Servizio 27
Totale 90

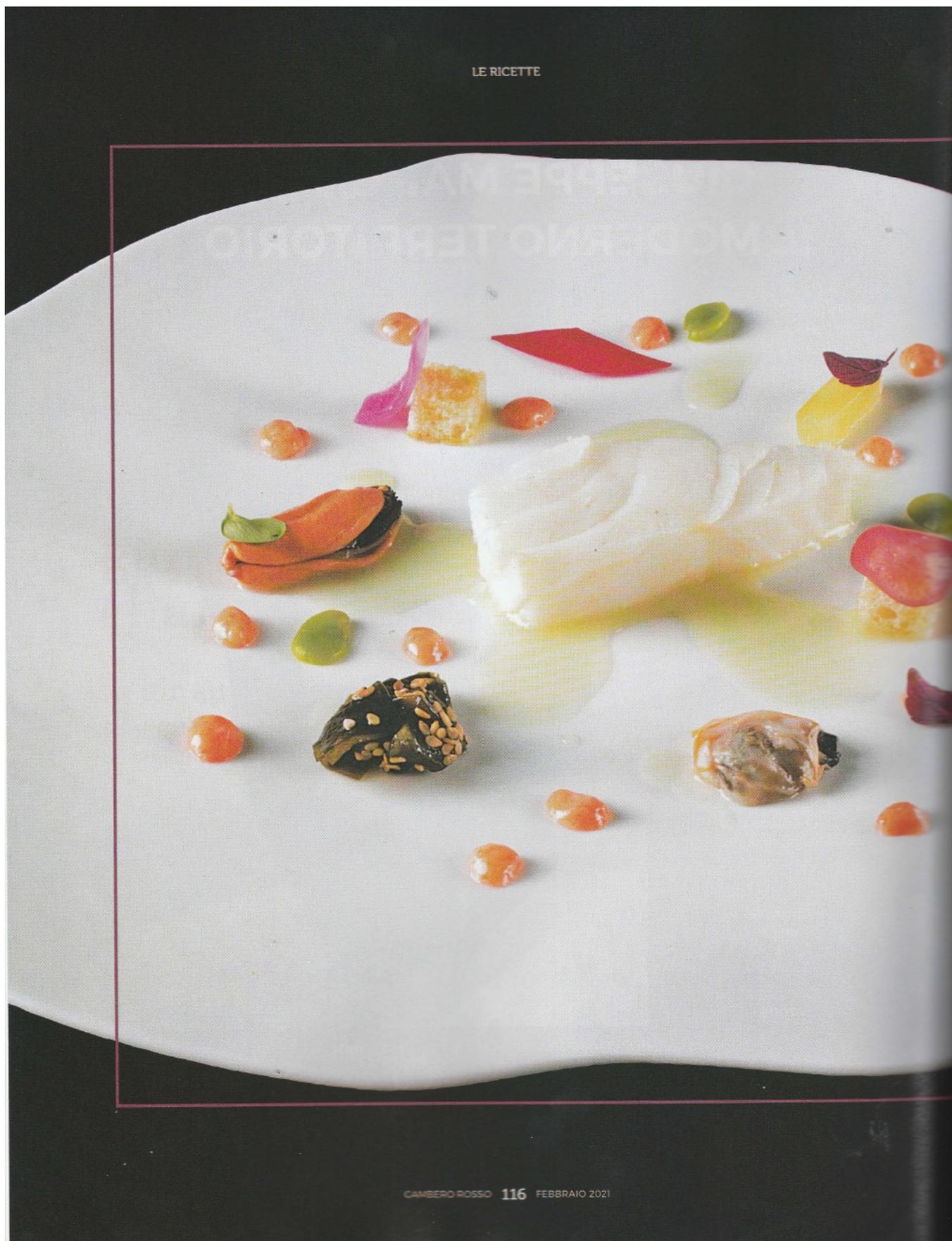
ANNO DI APERTURA
2006

a cura di Stefano Polacchi - scatti di Luciano Barsetti

SUL PROSSIMO NUMERO LE RICETTE DI ANDREA ANTONINI

Giuseppe Mancino

LE RICETTE



RITRATTO DI CHEF IN TRE PIATTI - GIUSEPPE MANCINO

**BACCALÀ CANDITO,
PANZANELLA TOSCANA,
MAIONESE DI FASOLARI
E VERDURE IN OSMOSI**

“ Questo piatto nasce dal pensiero di riproporre un piatto tipico contadino toscano come la panzanella e ricrearlo in una veste marina dove si attinge alla cucina contemporanea: come per la cottura del baccalà (tecnica e qualità del prodotto), per la consistenza delle verdure in osmosi e per l'abbinamento alla maionese con un frutto di mare non sempre apprezzato.

LE RICETTE

**RAVIOLI DI FARINA DI RISO
CON GRANCHIO, AGLIO NERO,
LUMACHINE DI MARE, POMODORO
GIALLO E POLVERE DI ALGHE**

“ Il piatto è figlio di un mio viaggio in Cina, dove assaggiai i famosi dumpling di un ristorante in un piccolo villaggio cinese: mi venne l'idea di riproporre in una veste diversa un raviolo che si avvicinasse però allo stile asiatico. La pasta è di farina di riso, molto usata in Oriente, e la farcia è realizzata con un crostaceo “diverso”. Così ho unito a queste basi le mie radici campane con pomodoro giallo e lumachine di mare al dragoncello. Infine, crema di aglio nero e polvere di alghe, che danno una forte nota marina ma che regalano anche un piccolo viaggio verso Oriente.

GAMBERO ROSSO

Febbraio 2021

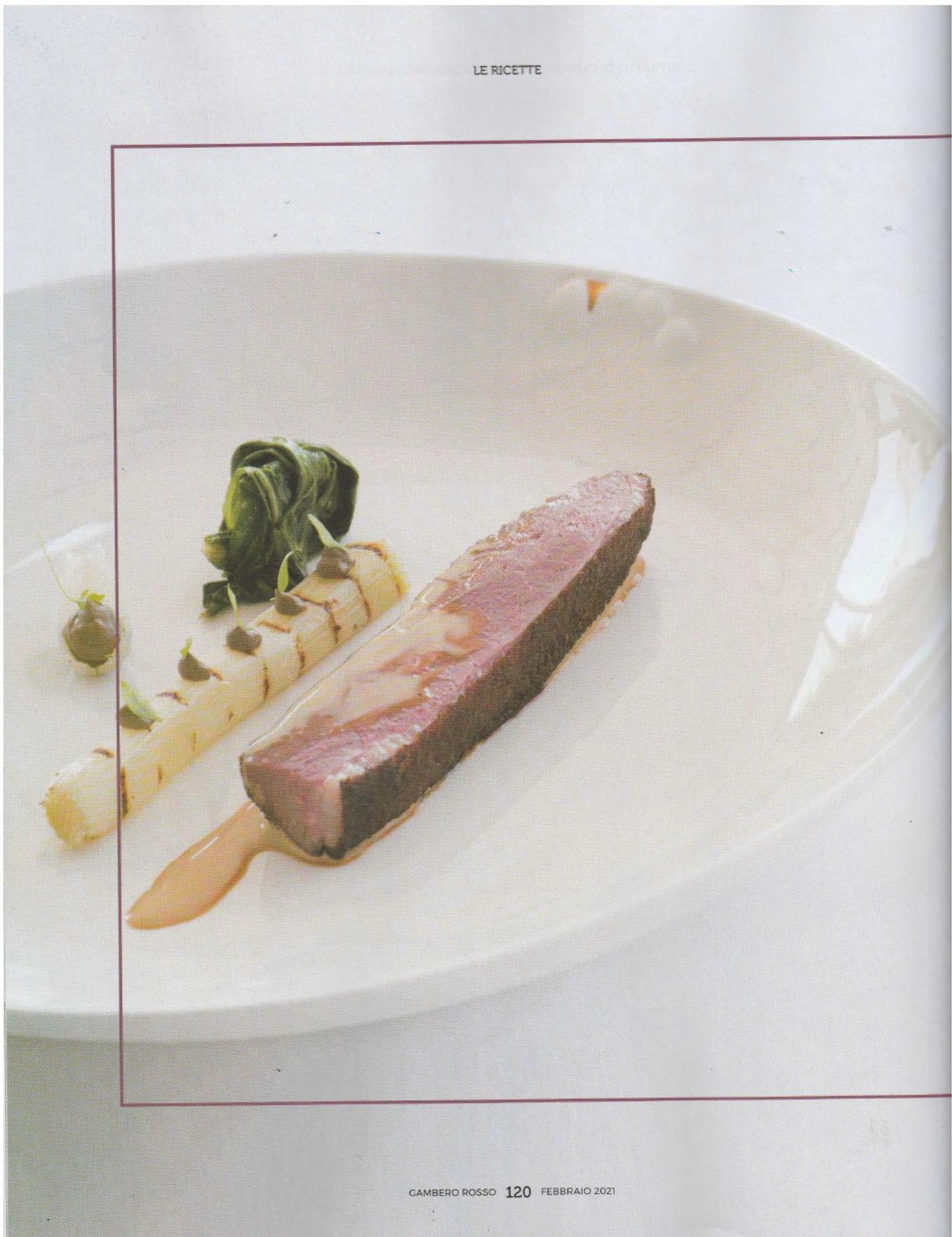
RETRATTO DI CHEF IN TRE PIATTI - GIUSEPPE MANCINO



GAMBERO ROSSO

Febbraio 2021

LE RICETTE



RETRATTO DI CHEF IN TRE PIATTI - GIUSEPPE MANCINO



**ANATRA LACCATA AL TAMARINDO,
I SUOI FEGATINI ALLA TOSCANA,
SALSA ALLA VANIGLIA, CIPOLLOTTI
ARROSTITI ED ERBE AMARE**

“ L'anatra è il classico animale da cortile della cultura toscana: il piatto è emblema di come intendo io la cucina tradizionale da unire a quella innovativa, il tutto legato da una strepitosa carne dal gusto molto intenso. Ho voluto dare corpo alla “tradizione che viaggia”, con vari abbinamenti e tecniche: dalla laccatura al tamarindo del petto alla finitura al barbecue, dal fondo alla vaniglia fino alle verdure raccolte dal nostro contadino nell'orto e valorizzate dal suo lavoro e dal nostro pensiero.