

Focus food

Da Piccolo Principe a re di Viareggio



*Vista notturna dell'elegante
Principe di Piemonte*



di Camilla Rocca

Giuseppe Mancino, passione salernitana e grande amore per la Versilia: ecco gli ingredienti di un successo continuo.

Una favola di altri tempi. Ecco la prima sensazione di chi approda a questo ristorante 2 stelle Michelin della Versilia. Non è solo per il nome, Piccolo Principe, o per quello del bistro al primo piano, Regina, ma qui si vive il sogno di un ritorno al passato, quando Viareggio era il fulcro della mondanità. Una terrazza che sorveglia e si compiace della piscina liberty sulla quale poggia e, ergendosi a tempio gastronomico del bagnasciuga versiliese, è punto eletto d'attenzione per tutti i passanti, anche per coloro i quali sembrano esserne lontani per gusti e possibilità. Gli ospiti dell'hotel Principe di Piemonte, in quel di Viareggio, si sentono dignitari di una fortezza inespugnabile al gotha della gastronomia. Qui c'è il regno dello chef Giuseppe Mancino, cuore salernitano e un profondo amore per il pesce, che ben si sposa con la tradizione viareggina. Semplice e al tempo

“Menù di mare e di terra, destinati a una clientela curiosa, desiderosa di apprezzare piatti inediti dal gusto straordinario”





stesso elegante la mise en place che preannuncia un viaggio sicuro ma piacevole in quello spazio sospeso tra il mare e il verde della Alpi Apuane. Cristalleria di pregio, bouquet di fiori e una splendida accoglienza preparano al giusto spazio del savoir vivre che ci si aspetta da un ristorante di questo livello. Con la riapertura di aprile si riconferma la sentenza della Rossa, la guida per eccellenza: "come in una sinfonia ben orchestrata, lo chef Giuseppe Mancino fa coesistere nei suoi piatti molteplici elementi: creatività, raffinatezza, buona tecnica ed ottime presentazioni. Il menu non fa preferenze, carne e pesce, mentre dalla terrazza lo sguardo domina costa e mare". Tra i piatti signature della cucina di Mancino il più goloso e viareggino, che racconta di un patto d'amore tra Campania e Toscana, è la Calamarata, pasta ai frutti di mare alлегgerita e modernizzata, lessata fino a $\frac{3}{4}$ di cottura,

poi mantecata in padella e finita nel barattolo con frutti di mare, scorza di limone e olio siciliano, prima della shakerata finale, da assaggiare all'interno del suo stesso barattolo. Ancora il canto del mare, che risuona nella cucina del Piccolo Principe, con un grande equilibrio di elementi delle Linguine Benedetto Cavalieri, gamberi rossi cotti e crudi, peperoncini di fiume e lime. Ma Giuseppe Mancino non disdegna la terra, anzi: nel "sushi di terra", le foglie di bietola sbianchite e marinate in olio e balsamico al posto delle alghe, su cui si adagia una battuta grossolana di manzo della Garfagnana all'olio di nocciole e gelatina di peccorino all'agar agar si trova tutto il profumo delle



Lo chef Giuseppe Mancino; il ristorante immerso nella veranda; una delle eleganti camere dell'hotel.



Intellettuali e jacuzzi

Il Grand Hotel Principe di Piemonte è tra gli alberghi di maggior fascino della Versilia: sorto nei primissimi anni Venti, si dimostra subito dimora favorita di aristocratici, intellettuali e artisti. La sua eleganza seduce la fantasia di numerosi registi diventando teatro di prestigiose produzioni cinematografiche. Tornato alla ribalta nel 2004, dopo 19 mesi di restauro, oggi il Principe è l'approdo ideale per chi partecipa al celebre carnevale che vede tanti turisti anche a febbraio sulla spiaggia. I cinque piani, arredati in stili differenti, compiono un percorso ideale attraverso l'elegante ospitalità di ogni epoca, fino alla luminosità contemporanea della piscina sul tetto con jacuzzi e solarium, uno spazio azzurro proteso sul mare.



montagne vicine e del sottobosco. In tavola una grattata di tartufo estivo e per finire il colpo di scena: il fumo sotto la cloche e, al posto del riso, il pane fritto e croccante. La tenacia dei sapori, dei colori e di quella ruvidità che si apprezza nei piatti principali si ritrova anche nei dolci, che sono un inno al connubio tra sapidità e morbida dolcezza. Un esempio su tutti: il parfait alle arachidi fresche di Venturina, tostate in casa, ridotte in pasta e addizionate di burro di arachidi, con sorbetto al mango e salsa mou al caramello salato. Oltre ottocento etichette, prevalentemente toscane, inaffiano una cucina che, dopo 13 anni di regno ininterrotto di Giuseppe Mancino, non è mai stanca ma si rafforza sulle sue posizioni: a 37 anni, dopo aver rivoluzionato la cucina in chiave gourmet del quattro stelle Principe di Piemonte, ora è il re della Versilia. •