

RISTORAZIONE

Mancino e il Principe: quindici anni in quindici piatti

RISTORAZIONE

Il grande chef bistellato festeggia l'anniversario nella cucina del ristorante del grande hotel viareggino con un menu celebrativo

VIAREGGIO.

Tutto iniziò da un

mezzo disastro. Nel suo primo lavoro, in pizzeria, rompe due pale e viene spedito in cucina. Da lì **Giuseppe Mancino** non è mai uscito, tra i fornelli è cresciuto come uomo e come professionista - raggiunendo prima una (2005) e poi due stelle Michelin (2015) - è diventato marito e padre, sempre seguendo una precisa idea di vita e di cucina. Un percorso sviluppato attraverso i viaggi, la ricerca, quella curiosità verso il mondo capace di arricchire ma non stravolgere il proprio credo, ma consumato in un luogo unico, il Grand Hotel Princine di Piemonte. uno tra i



Giuseppe Mancino, lo chef bistellato del Piccolo Principe

primi hotel che ha creduto nell'eccellenza dell'offerta gastronomica affidandola a un giovane ragazzo campano che non ha tradito la fiducia riposta in lui. Oggi **Giuseppe Mancino** e il "Piccolo Principe" - ristorante del Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio - festeggiano i loro primi 15 anni insieme.

In un mondo come quello dell'alta ristorazione, dove i grandi chef passano per poche stagioni, i 15 anni di Mancino al **Piccolo Principe** rappresentano non solo un caso statistico che lo elegge a chef più giovane d'Italia nella stessa cucina. Questo traguardo sembra piuttosto rendere omaggio a un approccio verso il lavoro fatto di rapporti umani autentici, fiducia, investimento reciproco tra chef e patron, in nome di un progetto che per essere tale ha bisogno di tempo e

solidità. Un investimento che nel 2015 è stato coronato dalla seconda stella e che, al di là dei riconoscimenti ufficiali si ritrova nei piatti di Mancino: mai banali pur rifuggendo dal-

le mode passeggiare, grazie anche a un incondizionato credo nella materia prima.

In omaggio a questo anniversario **Giuseppe Mancino** presenta alla sua clientela "GM15", un menù dove ogni piatto rappresenta un anno della sua carriera. Fra i piatti del menù GM15 - 15 piatti per 15 anni - dove ogni anno è rappresentato da una creazione dello chef. Tra gli antipasti il 2017: ostrica, yogurt greco, rapa rossa e lime. Poi arrivano i primi: il 2004/5 ovvero la "mitica" Calamarata di Gagnano - frutti di mare, calamari, crostacei e punte d'asparagi; vediamo comparire tra i secondi il 2006: Manzo in crosta di

pane nella personale interpretazione dello chef **Giuseppe Mancino**. I dolci: 2018 - Cremoso di robiola con fichi, mandorle, e menta piperita.

«La vita di ogni giorno, in particolare quella di uno chef, è troppo frenetica per darti il tempo di fare bilanci», afferma **Giuseppe Mancino**. «Gli anniversari servono proprio a questo, a fermarsi un attimo e ripercorre la strada che hai fat-

to. Non avrei potuto fare scelta migliore: al **Piccolo Principe** sono cresciuto ogni giorno portando dentro questa cucina i miei viaggi, le mie esperienze di vita, lo scambio con le tante persone che sono venute a trovarmi, non perdendo mai l'obiettivo principale del mio lavoro: far venire un'immediata voglia di mangiare il secondo boccone subito dopo aver assaggiato il primo». —

