

RISTORANTI IN VERSILIA: UN TOUR ENOGASTRONOMICO DI TERRA E DI MARE



Un affascinante viaggio alla scoperta dei migliori ristoranti in Versilia, un tour enogastronomico declinato in 10 locali che hanno saputo incuriosire e conquistare il mio palato.

- [Ristorante Acquasalata - Viareggio](#)
- [Ristorante Olive a cena - Viareggio](#)
- [Ristorante Fubi's - Viareggio](#)
- [Verso Lido di Camaiore alla scoperta dei migliori ristoranti in Versilia](#)
- [Emilio & Bona - Camaiore](#)
- [La Dogana - Capezzano Pianore](#)
- [Osteria Candalla - Camaiore](#)
- [Verso Pietrasanta alla scoperta dei migliori ristoranti in Versilia](#)

- [Enoteca Marcucci - Pietrasanta](#)
- [Ristorante Franco Mare - Marina di Pietrasanta](#)
- [L'Orsa Maggiore - Forte dei Marmi](#)
- [Scoprire la Versilia, iniziando dai suoi ristoranti](#)

I 10 migliori ristoranti in Versilia...si parte!

Cari amici di TuscanyPeople, lo so, è un duro lavoro ma qualcuno lo deve pur fare! Stavolta il mio magazine mi ha dato un compito arduo da svolgere: cercare i 10 migliori ristoranti in Versilia dove la tradizione enogastronomica toscana viene esaltata e a volte rinnovata. Parto alla volta di [Viareggio](#) di buon'ora. Adoro la [Versilia](#).

L'aria salmastra mi riempie le narici (e stuzzica l'appetito). Dovete sapere, miei affezionati lettori, che qui si respira un'atmosfera particolare dove la tradizione sfuma con delicatezza nella ricerca di nuovi confini e orizzonti culinari. La cucina è abituata a parlare un duplice linguaggio in queste zone. Il mare, grande e onnipresente protagonista, incontra la montagna e il risultato dà vita a piatti spettacolari e assolutamente innovativi.



Ristorante Acquasalata - Viareggio

Prima tappa del tour tra i 10 migliori ristoranti in Versilia mi porta a Via Fratti 62. Siamo all'Acquasalata, noto ristorante gourmet viareggino. Situato a pochi passi dal lungomare, il locale mi colpisce per un dehors esterno semplice ma raffinato.

All'entrata sono favorevolmente colpito da una *mise en place* che non lascia spazio alla fantasia, ma solletica i canali del bon ton e dell'elegante misura. I colori caldi mettono a proprio agio o almeno sortiscono questo effetto sul sottoscritto.

Il cameriere mi accompagna al tavolo, lasciandomi alle prese con un menù che conferma la prima impressione: classe, stile e innovazione. Dopo aver scelto il vino, cerco di capire quale combinazione di piatti possa regalarmi la vera anima del locale. Decido di mettere subito alla prova lo chef: *Polpo alla piastra con patate viola e scalogno marinato* e come piatto principale *Baccalà Morro con marmellata di pomodoro San Marzano, olive ed emulsione di capperi*. Due insidie: la patata viola e il baccalà Morro ovvero la parte centrale del filetto, spessa e gustosa. Amici di TuscanyPeople, sappiate solo una cosa: ho benedetto il mio lavoro. Una sinfonia di gusti, sapori e consistenze perfette!





Foto: ©AcquaSalata

Ristorante Olive a cena - Viareggio

L'incursione nella cucina viareggina continua con il ristorante Olive a cena, un nome spettacolare che solo a rotearlo in bocca fa venire l'acquolina! Siamo in via S. Andrea 252, in pieno centro storico. Quando entrate nel ristorante la prima cosa che respirate è quell'aria di mare che vi parla della tradizione del food toscano più verace legata a uno spirito innovativo che difficilmente ho visto altrove. Mi fermo a bere un aperitivo all'american bar per guardarmi intorno.

Quando siedo al tavolo, il personale giovane, professionale e simpatico mi mette a mio agio e mi lascia sedurre dalle loro proposte culinarie. Partiamo con il *Polpo croccante con la sua salsa e la crema di patate*, un piatto equilibrato e sorprendente. Anche qui metto alla prova lo chef scegliendo il più semplice, ma anche insidioso piatto della cucina italiana: *Spaghetto "Rummo" n° 5, datterini I.G.P. e basilico*. Una cottura superlativa e un condimento che esalta la ruvidezza della pasta.





Foto: ©OliveACena

Ristorante Fubi's - Viareggio

Ultima tappa della mia *full immersion* nel lifestyle toscano che parla il linguaggio del cibo e del buon vino. Fubi's è situato a due passi dal mare, in via IV Novembre. Ho letto alcune recensioni e mi aspetto di trovare in questo ristorante la mano forte ed esperta del suo fondatore, Stefano Fubiani. Ho la possibilità di provare il nuovo menù autunnale, elaborato con lo chef Roberto Monopoli, il quale ha alle spalle esperienze con maestri del calibro di Ducasse e Sadler.

L'accoglienza è accurata, ma non ho l'impressione di essere in un posto estraneo. La sensazione è quella di essere in una casa dove la tradizione ha stretto un patto di collaborazione con l'estro del giovane chef. Vi consiglio un piatto su tutti, l'*Ombrina alla carbonara*, stupefacente ed elegante come tutto il menù. Una piccola chicca che difficilmente mi è capitato di trovare altrove: la carta dei caffè!





Foto: ©Fubi's

[Verso Lido di Camaiore alla scoperta dei migliori ristoranti in Versilia](#)

Lascio [Viareggio](#) diretto a [Camaiore](#). Ho tre indirizzi in tasca per i migliori ristoranti in Versilia in questa zona che promettono di stuzzicare a dovere il mio palato gourmet. Il territorio di Camaiore è ideale per elaborare e inventare nuovi confini visto che si va dal mare fino alle Alpi Apuane.



Emilio & Bona - Camaiore

Per arrivare da Emilio & Bona devo percorrere la strada per Casoli. Il ristorante è stato ricavato da un vecchio frantoio. L'interno mi piace: vecchi resti del frantoio, tavoli rustici ma eleganti, antichi attrezzi. Questo è il contorno che mi aspetto da una cucina che rispetta la tradizione, giocando le sue carte nella stagionalità degli ingredienti e nella loro freschezza.

Le mie aspettative non vengono deluse: dopo un bel calice di prosecco e qualche foglia di salvia frita, assaporo la meravigliosa *Zuppa ai funghi porcini*. Amici di TuscanyPeople, sto lavorando per voi...ma che bel lavoro il mio!





Foto: ©EmilioEBona

La Dogana - Capezzano Pianore

Seconda tappa in quel di [Camaione](#). Stavolta scendo a Capezzano Pianore e arrivo a La Dogana, un ristorante del quale mi hanno sempre elogiato la sorprendente capacità di parlare al cuore dei gourmet più impenitenti. Le colline ospitano il mare, regalando alle ricette l'impareggiabile preziosità del pescato del giorno.



Nel menù, accurato e semplice da leggere, è proposto un percorso di terra e uno di mare. Scelgo la terra, in onore di questo splendido paesaggio. Indimenticabile il *Tordello di Vittoriano*, interamente fatto a mano.



Foto: ©LaDogana

Osteria Candalla - Camaiore

Ai piedi dei monti di Camaiore e accanto al Rio Lombricese mi immergo in una location da favola, cercando di ricordarmi che sono qui per lavoro, miei cari lettori di TuscanyPeople, un lavoro per scoprire gli indirizzi più cool della Toscana gourmet, in questo tour tra i migliori 10 ristoranti della Versilia. L'Osteria Candalla, rinomata per i suoi terrazzamenti che in estate permettono di cenare fuori immersi in un paesaggio suggestivo, è il rifugio perfetto per chi ha bisogno di una pausa dal ritmo frenetico di tutti i giorni.

Il menù di carne mi conquista per la semplicità raffinata delle proposte. Una nota di merito: il vino bio-dinamico. Se passate da queste parti, non perdetevolo!





Foto: ©OsteriaCandalla

Verso Pietrasanta alla scoperta dei migliori ristoranti in Versilia

Il mio viaggio "all'insù", alla scoperta della Versilia da mangiare, mi porta nel capoluogo storico della Versilia, Pietrasanta. Città degli artisti e della bellezza in ogni angolo, è il luogo perfetto per una cucina innovativa e sorprendente.



Enoteca Marcucci - Pietrasanta

In via Garibaldi mi aspetta un vero e proprio caveau. No, non ho cambiato itinerario, cari lettori di TuscanyPeople. Il caveau è la cantina del 1400 in cui i proprietari dell'Enoteca Marcucci custodiscono il loro tesoro: le bottiglie di vino.

Il locale, arredato di buon gusto, mi accoglie con un carta dei vini fornitissima e con bottiglie rare e pregiate. Meta preferita di artisti e intellettuali, l'Enoteca Marcucci ha la rara abilità di saper coniugare la raffinatezza di una vasta cultura enologica con la semplicità di piatti che raccontano abilmente la Toscana vera, quella della gente e delle loro storie personali.



Leggi anche: [Pietrasanta, il borgo toscano dall'’anima di marmo](#)





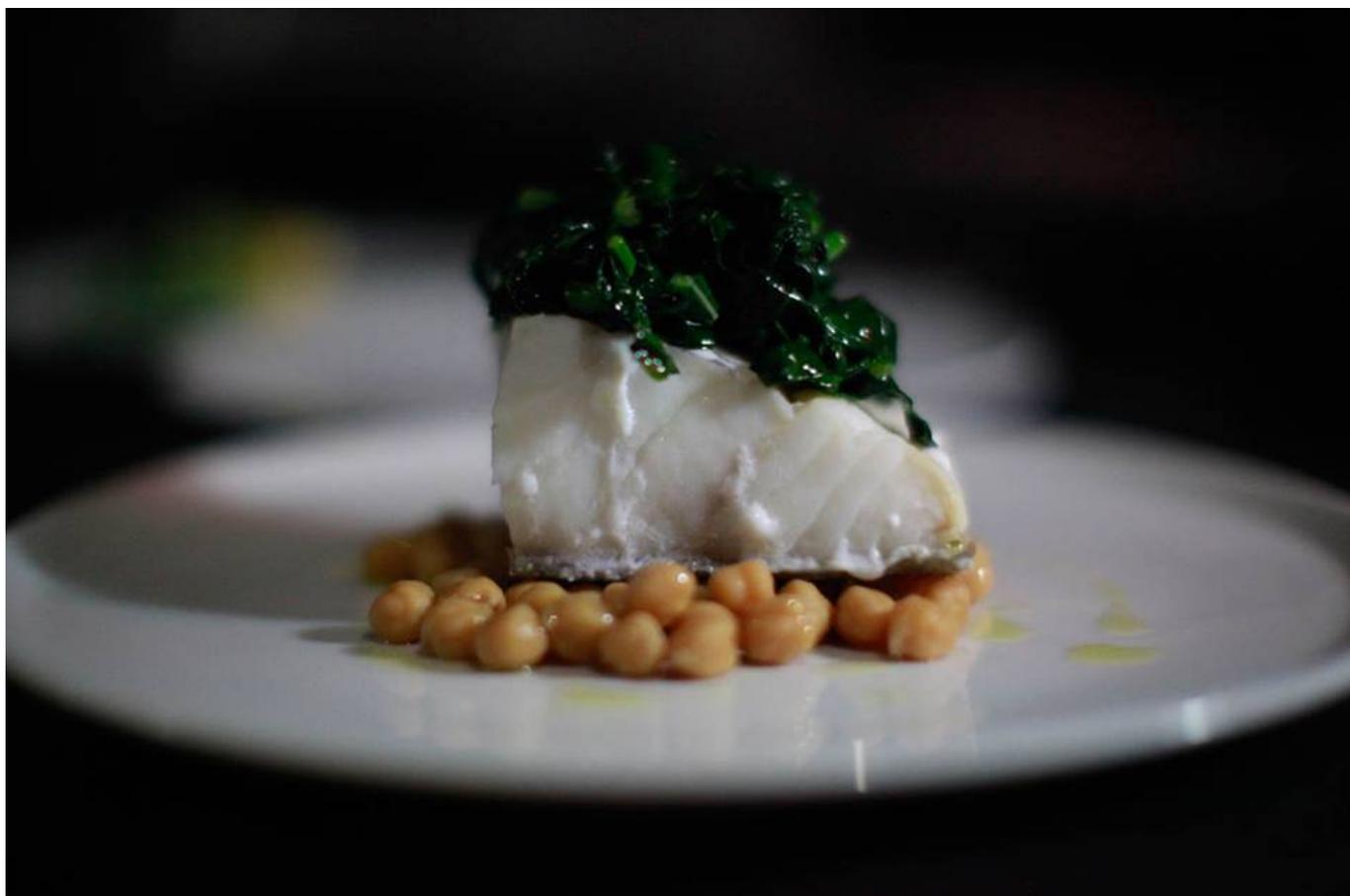


Foto: ©EnotecaMarcucci

Ristorante Franco Mare - Marina di Pietrasanta

Il mare anche d'inverno? Tutto è possibile qui in Versilia. Il [ristorante Franco Mare](#) mi accoglie sul Lungomare 41 di Marina di Pietrasanta. Una location perfetta che stuzzica la mia anima da lupo di mare. L'aria salmastra qui non si respira soltanto, la si vive.

All'interno mi accoglie una location curata e gradevole. La vera scoperta? Il menù degustazione con una chicca superlativa, a mio parere: il *Cubo di tonno laccato con soia, miele e pepe nero*. Questo piatto è un raro esempio dove l'amore per il mare e il rispetto per la materia prima prende forma e si traduce in un piacere sensoriale senza confronti.





Foto: ©FrancoMare

L'Orsa Maggiore - Forte dei Marmi

Il mio viaggio alla scoperta dei migliori ristoranti in Versilia sta per concludersi. Ultima tappa Forte dei Marmi, la perla del Lifestyle toscano che narra di lusso, mode e People Very Cool! Stavolta a parlare non sono i locali e le nottate più trendy d'Italia ma i palati dei gourmet più intransigenti che troveranno nell'Orsa Maggiore un intrigante spunto di riflessione.

Arrivo in via Franceschi. Location sul mare, assolutamente perfetta. Quello che mi colpisce è il bianco e l'azzurro dell'arredamento, mare e purezza in ogni singolo elemento. In questo locale ritrovo l'anima della Versilia più bella, quella dell'amarcord semplice e schietto.

Dopo un bel *Caciucco* presentato a regola d'arte mi lascio tentare dal *Filetto di pesce in crosta di patate su una sorprendente crema di fave*. La mano dello chef stellato è riconoscibile nell'assoluto rispetto di ogni sapore. Riesco a distinguere nettamente ogni sfumatura anche se in bocca il connubio degli ingredienti inventa e trova nuovi e incredibili sapori.

Tuscanypeople





Foto: ©L'OrsaMaggiore

Scoprire la Versilia, iniziando dai suoi ristoranti

Siamo arrivati al termine di questo viaggio tra i ristoranti in Versilia, miei affezionati lettori di TuscanyPeople. Siamo alla fine di un viaggio che ha messo l'accento su una Versilia che vi invito a scoprire. Semplice eppure raffinata, amante del tocco creativo nel pieno rispetto della tradizione, un unicum nel nostro paese che merita attenzione e notorietà.

PER APPROFONDIRE:





Tutti i colori di Forte dei Marmi





Giuseppe Mancino: il giovane grande chef stellato de “Il Piccolo Principe” di Viareggio





[Tour enogastronomico tra i ristoranti stellati in Versilia](#)

La tua passione è la Toscana? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



