

NICOLA GRONCHI, IL GIOVANE CHEF STELLATO DE IL PARCO DI VILLA GREY



La Versilia è la sua terra madre. Nicola Gronchi è uno chef giovane e intraprendente ma concreto, con molta esperienza alle spalle e tanti progetti. È lui ad annunciare le sue ambizioni, riflettere sulle cose fatte e rilanciare una cucina 'diretta e cucinata', classica contemporanea, che interpreta con una nuova verve creativa rigore e divertimento.

Nicola Gronchi, il giovane chef stellato de Il Parco di Villa Grey.

Lo Chef Nicola Gronchi di Marina di Carrara ricorda il suo passato e racconta la sua nuova e affascinante sfida a Il Parco di Villa Grey, sul lungomare di Forte dei Marmi, accanto al proprietario Fabrizio Larini, dopo tre anni trascorsi al ristorante Bistrot. Sempre nell'ottica della difesa e della valorizzazione del patrimonio culinario italiano. Nicola Gronchi ha 34 anni e un curriculum di tutto rispetto.



Nicola, parlati degli inizi.

Chef Nicola Gronchi: *“Nasco nei ristoranti della Versilia, a 18 anni mi sono diplomato in ragioneria, ma mi sono reso conto presto che la mia strada non era quella. Non riuscivo a stare fermo, seduto, ma quando inizi la scuola non sai cosa fare. Mio babbo è macellaio, sono cresciuto in mezzo agli alimenti, le mie nonne sono delle grandissime cuoche, ero piccolo e già mangiavo trippe, fegati: il mio gusto si è formato in età precoce. Così, quando un amico mi ha proposto di lavorare a Villa La Bianca, a Lido di Camaiore, ho accettato subito: ho fatto 3 anni di gavetta, iniziando come tutti dal pulire le verdure.*”

Mi sono reso conto che era la strada giusta per me: è lì che inizia a formarsi il Nicola Gronchi chef. Dopo 3 anni la stessa proprietà ha deciso per nuovi investimenti aprendo un ristorante in centro a Viareggio, Quinto Elemento, chiedendomi di spostarmi. Poi, a causa dello stress e dell'età così giovane, ho avuto un periodo difficile in cui mi sono chiuso mentalmente, per uscirne ho dovuto lasciare il lavoro, fermarmi, prendermi cura di me e riordinare le idee. Dopo questa pausa, per me necessaria, ho ripreso in cucina al Muraglione a Marina di Carrara. Ho realizzato poi che per crescere professionalmente, si deve girare.”



E dove sei andato?

Chef Nicola Gronchi: *"Così ho fatto una stagione invernale a Cortina d'Ampezzo, al Tivoli per poi andare alla Pariolina, in provincia di Viterbo. Quando un amico ha poi aperto un ristorante in centro a Roma, La Barcaccia, in Piazza di Spagna lanciando una sfida: quella di mangiare bene, piatti non turistici; non ho potuto rifiutare.*

Questa tappa ha segnato la mia cucina: ora preparo la Ventresca alla Vaccinara con cui ho vinto il premio La Rotta del Vino e dell'Olio 2018; e ancora l'Elica di Gragnano con cacio, pepe e pere. È stata un'esperienza di 8 mesi che mi ha lasciato un segno. Successivamente sono stato chiamato dallo Chef giapponese Masayuki Kondo della Locanda del Pilone ad Alba, in Piemonte per lavorare come suo secondo, altra esperienza di cui ho fatto tesoro. Un giorno i titolari del Bistrot di Forte dei Marmi vennero a mangiare lì e mi chiesero di seguirli. C'era la stella Michelin da riconfermare, era una sfida, all'inizio non ero certo, poi ho accettato ed è stato tutto un crescendo di soddisfazioni. In tre anni abbiamo cambiato completamente il menù e anche la clientela si è affezionata. Sono belle soddisfazioni."

Tuscanypeople







Che cosa ti ha lasciato l'esperienza con la famiglia Vaiani?

Chef Nicola Gronchi: *"Sicuramente sono entrato in contatto con una mentalità imprenditoriale. Ho imparato che i conti devono quadrare per far sì che le aziende crescano e i ristoranti siano sani. Ben vengano i premi e i riconoscimenti, ma conta tanto la soddisfazione del cliente."*

A differenza di oggi, c'erano anni, dal Dopoguerra agli anni Sessanta, nei quali la villeggiatura à la page si poteva fare in un sola località: la Versilia e Forte dei Marmi.



Leggi anche: [Viareggio, la Versilia ed il primo stabilimento balneare d'Italia](#)

Era un mondo molto diverso da quello di oggi?

Chef Nicola Gronchi: *“La clientela di [Forte dei Marmi](#) è ancora oggi esclusiva e internazionale d'estate, dal russo all'arabo, dal milanese al fortemarmino, dall'imprenditore carrarino del marmo ai gourmet del nord Europa. Ed è nostro compito viziarli e coccolarli tutto l'anno.”*



L'universo naturale della spiaggia di Villa Grey accoglie il ristorante, aperto ogni giorno, che si sposa con una vista panoramica sul mare e la sua incantevole ed elegante atmosfera, oltre all'eccezionale cucina dello chef.



Quali piatti tipici proponi in carta quest'estate?

Chef Nicola Gronchi: *"Cercherò di fare una cucina versiliese molto primordiale di mare, non potrà mancare, nel ristoro sulla spiaggia, il crudo, come lo Spaghettono alle arselle, la Catalana o la Frittura di pesce. Il filo conduttore della mia cucina è il gusto, prima che la coreografia, la gente non ha tanta voglia di star seduta, oggi il cliente si siede a tavola che ha già fatto l'aperitivo, è quasi sazio. E noi gli proponiamo, anche sulla spiaggia, un'esclation di sapori, dall'acidità all'amaro e alla sapidità del mare."*

Invece Il Parco trova sede all'interno di Villa Grey, un'elegante residenza versiliese che nasce dalla ristrutturazione di un'oasi di villeggiatura *fin de siècle*.

Il menù suggerisce sapori e profumi di terra e mare.

Chef Nicola Gronchi: *“Sì, molto originale e interessante è la proposta ‘Alta marea, 7 assaggi a mano libera’, per incontrare la vera “anima” della mia cucina. Il mio piatto forte, il signature dish, è lo Spaghettone di Gragnano con aglio, olio e peperoncino, battuto di gambero biondo, bottarga di Cabras e olive essiccate.”*



Un tuo collega ha detto che: *“la cucina è uno strumento per parlare di cultura”*. Condividi?

Chef Nicola Gronchi: *“Penso che bisogna essere un po' colti per capire di cucina, un cuoco ha la sensibilità di lavorare e valorizzare qualcosa che prima viene trattato da altri, da macellai, pescatori, agricoltori. Oggi ci considerano delle star, lo chef un genio che deve per forza ‘scioccare’ la clientela, che credo invece debba essere aiutata per capire i piatti, scegliere un prodotto di qualità, rilassarsi e stare bene a tavola. Per comprendere un certo tipo di cucina bisogna avere cultura nella ricerca, ma allo stesso tempo sostanza: nella mia cucina c'è sempre qualcosa di concreto, non c'è mai un gioco tecnico che non abbia un senso, è quello che sento vicino a me.”*

La vita in cucina lascia poco tempo libero. Com'è la giornata tipo di uno Chef stellato?

Chef Nicola Gronchi: *“Da quando sono qui a Villa Grey la sveglia è alle 7.25, faccio doccia e colazione e alle 8.30 sono già presso la struttura, dove in questi giorni rimaniamo fino alle 23! Ai ragazzi che intraprendono questo mestiere, dico che è un lavoro difficile, che ti deve piacere così tanto da non concepirlo nemmeno come un lavoro. A me non pesa fare tante ore, provo soddisfazione a vedere che il lavoro migliora, che i ragazzi migliorano; non c'è Natale, Pasqua, serata in discoteca: lo devi fare perché hai davvero la passione dentro. Non è la quantità del tempo trascorso in cucina che conta, ma la qualità.”*



In TV molti programmi simil-reality mercificano la cucina e i cuochi acquisiscono visibilità puntando su un bell'aspetto e una buona presenza scenica.

Che cosa ne pensi?

Chef Nicola Gronchi: *“Penso che queste persone facendo così hanno aumentato il loro budget e l'interesse verso il proprio ristorante, che sia una legittima scelta di marketing. E che possono staccarsi dalla cucina, perché hanno chi porta avanti tutto. Anche il cliente è cambiato, sempre più spesso trascorre la serata come un critico gastronomico più che come una persona uscita con gli amici per trascorrere del tempo piacevolmente.”*

Coltello e forchetta in mano: da commensale qual è il tuo piatto preferito?

Chef Nicola Gronchi: *“Le lasagne al forno di mia nonna.”*

Raccontaci un piatto che ti ha colpito particolarmente.

Chef Nicola Gronchi: *“La vellutata di patate, porri e moscardini che mi fece lo Chef Gianfranco Vissani. Il primo piatto di un menù degustazione che mi è rimasto nella testa.”*







Appuntamento romantico: come stupire la propria fidanzata?

Chef Nicola Gronchi: *“La mia l’ho un po’ presa in giro, l’ho bendata dicendole che saremmo andati al Decathlon a La Spezia (ero d’accordo con i suoi genitori!) invece poi ho imboccato la Cisa, l’ho portata ad Andalo. L’ho rapita per 4 giorni e da lì ci siamo innamorati. A tavola la stupisco con poco, lei è molto critica: Valentina ama i gusti semplici, va matta per il crudo e lo spaghetti al pomodoro ed è la regina delle insalate!”*

L’ingrediente che non può mancare mai?

Chef Nicola Gronchi: *“Per me, è senza dubbio lo scalogno: dà dolcezza, ma non è invasivo e non appesantisce.”*

Parlando di cucina internazionale, esclusa quella italiana, c'è né una che apprezzi particolarmente?

"Quella spagnola (non molecolare)."



Leggi anche: [Opera in the kitchen, corso di cucina online con Opera](#)

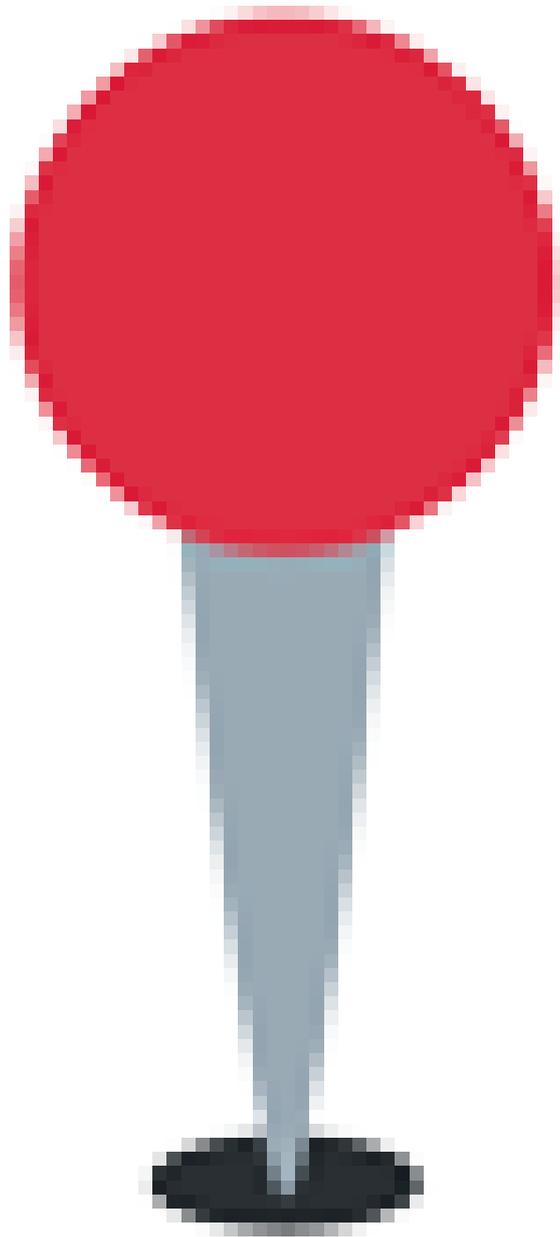


Senza glutine, senza lattosio, senza grassi animali, senza calorie. Nuove mode o nuove necessità? Come sta cambiando il modo di alimentarsi?

"Secondo me, e non parlo solo come chef Nicola Gronchi, si sta andando in una direzione rischiosa. Quando dietro c'è una reale patologia va bene, ma spesso si capisce che si tratta solo di una moda, si crede che ci sia un modo di mangiare sano privandosi di alcuni alimenti: non è così. La dieta mediterranea, in cui si mangia tutto, è quella migliore per essere in forma."

Se potessi puntare in alto e fare qualcosa che ancora nessuno è riuscito a fare dove vorresti arrivare?

"Ora mi sono messo in gioco, grazie alla possibilità datami dalla famiglia Larini, un'avventura che è veramente una sfida: da un ristorante conosciuto, con grandi numeri, a una realtà nuova (abbiamo aperto il 12 aprile scorso) dove devo mettere la mia impronta in cucina e in sala e dove sento l'ambiente come casa. Mi piacerebbe arrivare in alto, che non significa soltanto ricevere premi e recensioni, ma prima di tutto lavorare bene per i nostri clienti. Allora, mi auguro, i risultati arriveranno."



PER APPROFONDIRE:





Chef Marcello Corrado, in cucina il connubio di storia e modernità





[Chef Luca Landi, la stella del ristorante Lunasia](#)





Una rivista sulla Versilia, dentro un magazine sulla Toscana

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

⇒Teniamoci in contatto←



