RISTORANTE FRANCO MARE: RAFFINATA CUCINA SPERIMENTALE SULLA SPIAGGIA



Oggi, all’interno delle nostre peregrinazioni culinarie tra i più interessanti ristoranti della Toscana, vi presentiamo l’affascinante Franco Mare, a Marina di Pietrasanta, in Versilia.

Franco Mare, raffinato ristorante sul mare

La famiglia Stefanini, di Fiumetto, già attiva come operatrice balneare, nel 2007 ha ristrutturato il ristorante Franco Mare a Marina di Pietrasanta, sotto la direzione di Davide e Nicola (a sua volta sommelier), e fin da subito il locale si è elevato sugli altri affini per proposta di qualità e servizio, tanto che dopo un anno come *sous chef*, lo chef Alessandro Ferrarini ha portato la brigata a ottenere, nel 2016, le 2 forchette sulla Guida Michelin.



A cena al ristorante Franco Mare

Io e mia moglie Valentina ci sediamo a un tavolo a bordo piscina col sorriso di chi già percepisce che si sentirà *comfortable*. L'ambiente è suggestivo: molte candele a creare giochi di luci, musica soft. I colori pacati dell'ottimo arredamento sono molto rilassanti. Il pavimento di tek fa da contraltare al soffitto – in legno e canniccio chiaro, decapato, sul crema – del versò sotto cui siamo sistemati.

Abbiamo scelto un nutrito menù degustazione. Siamo molto curiosi. Sappiamo che lo chef del ristorante Franco Mare è un ottimo sperimentatore di nuovi piatti e soluzioni.

I primi quattro piatti saranno abbinati a un Franciacorta metodo classico, quindi subentrerà un Vermentino di Luni di Sarzana.



Deliziosi amouse-bouche

Ecco che arriva del pane ai sette cereali, più una focaccia bianca e dei grissini accompagnati da paté di fegatini.
E subito dopo, gentile omaggio dello chef, dei piccoli, grandi, amuse-bouche: una foglia di pomodoro con estratto di vitello tonnato e una polvere di pesto.

Una ciliegina di foie gras ricoperta da una polvere di rabarbaro poggiata su un pan brioche. Quindi un cuscino nero di seppia ripieno con una spuma di cacio e pepe. Un fusillo con una mousse di mortadella e una polvere di pistacchio. Al centro tavola, delle crocchette di baccalà, una vellutata di piselli verdi, e infine delle finte olive che in realtà sono una tartare di ombrina.
Senza dubbio i più particolari e originali ci sembrano l'ombrina e il cuscino cacio e pepe.

Vicino a noi, sotto il versò, un ampio tavolo tondo da 12-15 persone, due famiglie tedesche che tra i vari piatti hanno ordinato tre diversi pesci cotti al sale, di grande effetto e serviti in modo impeccabile. Gli altri tavoli – una quindicina, soprattutto coppie – sono invece protetti da ombrelloni. Tantissime piante e tendaggi morbidi contribuiscono a rendere il ristorante Franco Mare un raffinato salotto affacciato sul mare. L'idea non è quella del tipico locale del bagno. Tutt'altro. Aperto anche d'inverno, si abbina bene al contesto in cui si trova pur rimanendone concettualmente separato: qui si viene per gustare piatti di

livello, non per farsi uno spaghetto dopo la spiaggia. Assolutamente no.



Gli antipasti

Ci viene portato del pane burro e acciughe insieme a caviale sferificato con colatura di alici. Quindi una tartare di gambero biondo con del caviale, dei petali di ravanello, una maionese ai gamberi, e all'interno un ceviche composto da lime, limone e cipolla.
A seguire, un calamaretto spillo ripieno di verdure e crostacei, una spuma di burrata, un estratto di mela verde e lime, e infine del caviale di trota. Notevole serie di contrasti, molto interessante. Il servizio, che si avvale di numerosi inservienti, è impeccabile.

Ecco un'altra interessante proposta: *Milano nel piatto*. Lo chef ha voluto riportare in Versilia i piatti tipici milanesi: la cotoletta e l'osso buco. Ha ricreato il midollo dell'osso buco con un riso allo zafferano, una salsa di gremolada e un fiore di zucca. All'interno c'è la carne dell'osso buco, mentre la panatura è la stessa della cotoletta alla milanese, croccante, piacevole.



I primi piatti

Il cameriere, bravissimo, molto preparato, ci spiega tutto con dovizia di particolari, non perde un colpo. È il turno del primo primo, un riso-non-riso. All'occhio un risotto, ma in realtà un sedano rapa risottato con dei trancetti di polpo e, come letto, il suo fondo di cottura. Molto ben fatto, incredibilmente ingannevole, praticamente un trompe-l'œil culinario.

Il secondo primo è invece una pappardella all'astice, fatta in casa, fresca, con una salsa agro di pomodoro, basilico, e infine dell'astice scottato.



Lo chef Alessandro Ferrarini

Lo chef di Franco Mare, Alessandro Ferrarini, è di Varese, dove ha frequentato la scuola alberghiera. Innamorato del mare, nel 2002 è approdato da Lorenzo, a Forte dei Marmi. Nel 2006 è tornato e ha partecipato all'apertura del Grand Hotel Imperial.

Poi ha lavorato in una stella Michelin sul Lago Maggiore con lo chef Silvio Battistoni, in seguito a Ginevra, infine, nel 2017, è tornato qua.
"*Sperimentare è la forza per andare avanti, per creare novità, stupire*": questo il suo messaggio principale, tanto che la brigata di cucina, ben 11 persone, viene interamente coinvolta prima dell'approvazione di ogni nuovo piatto.



I secondi piatti

Arriva il primo secondo: bottone di patata con ripieno di caviale, un burro aromatizzato al cipollotto, una crema di asparagi, un asparago crudo, e infine delle sfere di yuzu.

A seguire, insalatina di ovuli con caviale e tartufo, una sogliola, del lardo, una salsa di aglio nero, un centrifugato di prezzemolo.



I dessert

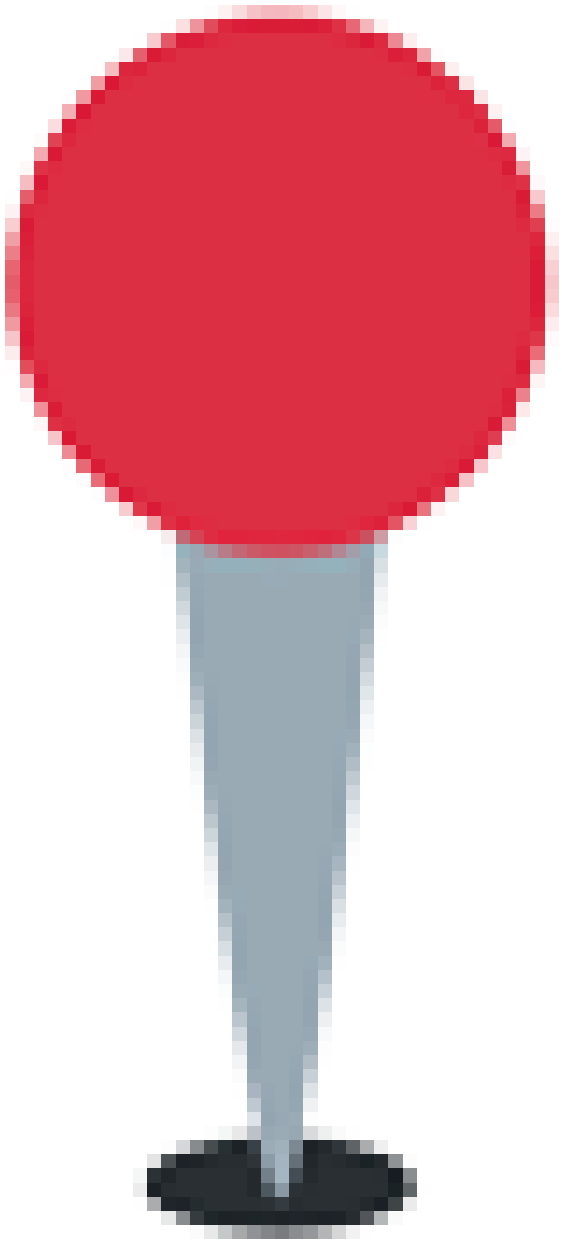
Ora c'è anche un interessantissimo pre-dolce: un "non-pomodoro", un finto ciliegino che in realtà è una granita di fragole e cassis su polvere di tapioca, cioccolato bianco e cassis con l'aggiunta di una fogliolina di menta. Un altro trompe-l'œil culinario ottimamente realizzato.

Il dessert è bello e complesso. Per Valentina, Trilogia di sassi di mare: sasso bianco – ripieno di un gel al passion fruit -, sasso nero – ripieno di un pralinato di nocciole e mandorla -, sasso bicolore – ripieno di una mousse al caramello salato. La sabbia è un pralinato alle arachidi. Il corallo rosso, un biscotto lingua di gatto. Mentre la spugna è una sponge cake, ossia un pan di spagna.

Per me, invece, frolla alle mandorle con gelée di lamponi e lime. Il lampone, ennesimo trompe-l'œil, è ricreato con una mousse di lampone e basilico. Sopra, una ganache al cioccolato bianco e lampone.



Siamo sazi, soddisfatti dei molti sapori che abbiamo sperimentato.
Il ristorante Franco Mare è aperto tutto l'anno, d'inverno la domenica sera e il mercoledì. E ne vale davvero la pena. Un nostro giudizio spassionato? È da provare, ne vale la pena.



PER APPROFONDIRE:

Tour enogastronomico in Toscana sul sentiero delle stelle Michelin 2020

Ristoranti in Versilia: un tour enogastronomico di terra e di mare

Ristorante Bistrot Lo Zero, dalla Sicilia alla Toscana nel segno della naturale semplicità

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Photo Credit Claudio Mollo

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople