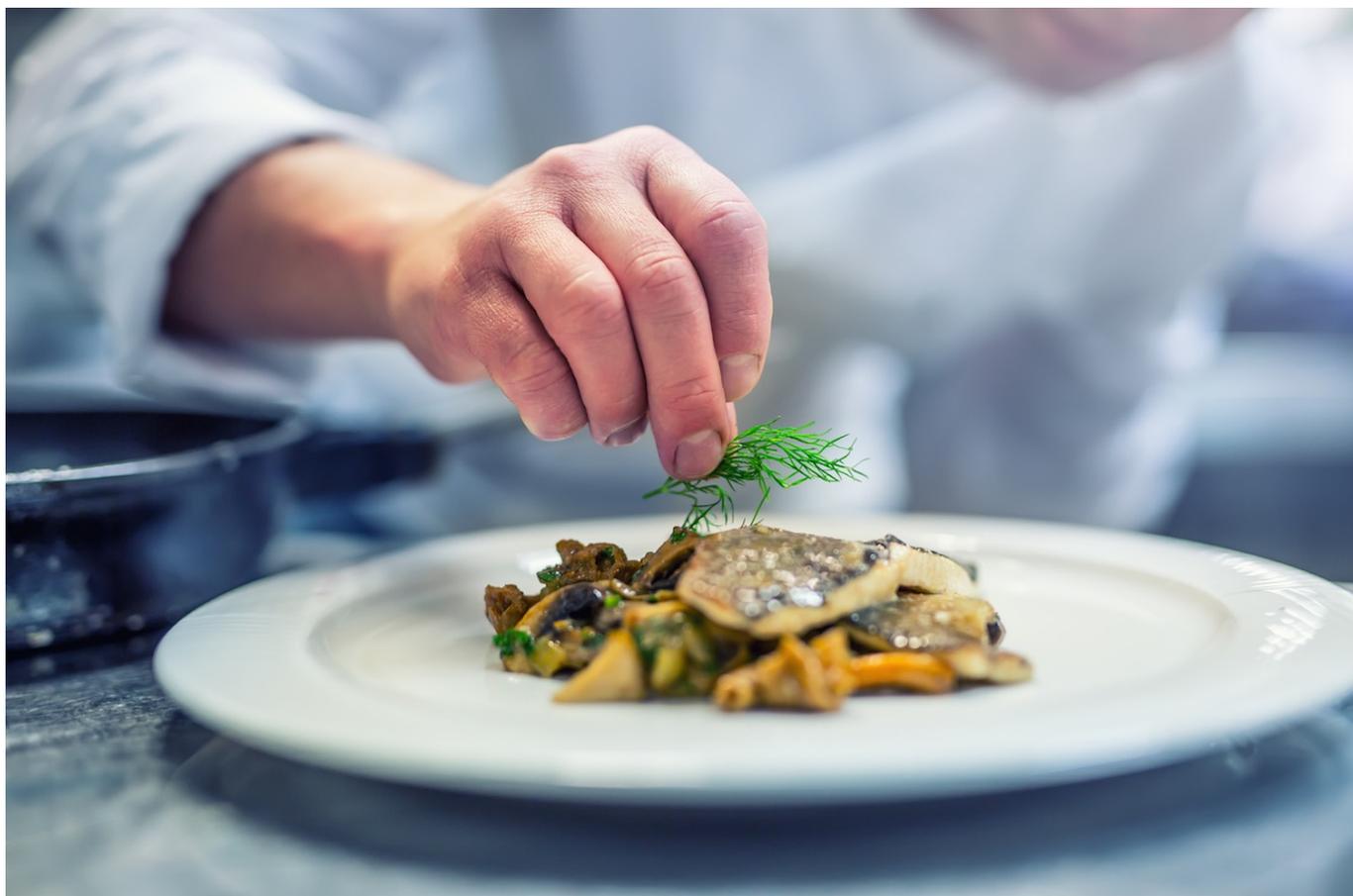


## TOUR ENOGASTRONOMICO TRA I RISTORANTI STELLATI IN VERSILIA



La nostalgia dei tempi felici trascorsi sul litorale di Viareggio è stata un ottimo pretesto per organizzare vari weekend in Toscana e andare a testare i ristoranti stellati in Versilia.

- [Ristoranti stellati in Versilia: Viareggio](#)
- [Ristoranti stellati in Versilia: Forte dei Marmi](#)

Ristoranti stellati in Versilia

**C**on mia moglie siamo approdati al Piccolo Principe durante il viaggio di ritorno dopo un'interessante

visita ai luoghi di produzione del [Chianti Classico](#). Lasciandoci alle spalle il paesaggio mozzafiato della Val D'Elsa ci siamo accorti di avere una certa nostalgia dell'architettura liberty, degli alberghi e degli chalet della [Versilia](#), ci è tornato in mente l'atmosfera spensierata della Capannina e della Bussola e la distesa colorata ed effervescente degli [stabilimenti balneari di Viareggio](#) e così abbiamo pensato di fare una sosta per cena.



Ristoranti stellati in Versilia: Viareggio

## Piccolo Principe

Erano i primi di settembre e l'idea di un tavolo sul mare ci entusiasmava. Cercando indicazioni sulla [guida Michelin](#) è venuto fuori il nome duo-stellato del Piccolo Principe. Abbiamo trovato questo accogliente ristorante all'ultimo piano dell'hotel Principe di Piemonte e ci è subito piaciuta l'idea della cucina a vista e della terrazza da cui si possono godere le brezze che arrivano dal Tirreno, gli odori che arrivano dalle [Alpi Apuane](#) e i colori del tramonto. L'atmosfera è da *roof garden*, la piscina a sfioro ha anche una piccola cascata.

Il cameriere ci ha consigliato una degustazione di frutti di mare accompagnata da due flûte di champagne a cui lo chef ha fatto seguire una *calamarata in barattolo*. Questa pietanza mette insieme la tradizione toscana con le origini napoletane di Michele Mancino, lo chef, ed è una vera esplosione di sapori da gustare.



Presi dall'atmosfera fra arabesque e bianco, il fruscio dell'acqua e quello dei ricordi che ci tornavano alla mente, compresi quelli sui tanti film girati qui, sorvegliavamo uno chardonnay della [Maremma](#) quando è arrivato il *rombo arrosto*, la cicoria e il *taco con melanzana affumicata*, accompagnati in modo sublime da sfilatini di grani antichi. Abbiamo chiuso degnamente con un *sorbetto al mango e salsa mou*, delizioso.



## Lunasia

Il sabato successivo siamo tornati a [Viareggio](#) obbedendo all'irresistibile richiamo dei tempi spensierati, ma credo soprattutto dalla voglia di sperimentare il gourmet viareggino, così abbiamo scelto un'altra terrazza tra i ristoranti stellati in Versilia. Il Lunasia si trova al quarto piano dell' Hotel Plaza e de Russie, dove ad accoglierci abbiamo trovato lo chef Luca Landi, il suo dinamico e brioso staff e *rond de jambe* di camerieri in un ambiente di classe, inutile dirlo, con vista sul mare. In tavola ti pare che arrivino non sapori e pietanze ma il gusto della vita.

Non una cena ma un'esperienza culinaria, con tanto di servizio al bicchiere di bianchi francesi e tre opzioni di percorso gustativo. Siamo passati attraverso 12 portate una più deliziosa dell'altra, eccellenti la *carbo-*

*nara di mare* a base di spaghetti affumicati con salsa marinara e nevicata di tuorlo d'uovo e la toscanissima *pappa al pomodoro completa di pesci di scoglio e frutti di mare*, memorabile il sorbetto di ostrica con crema allo scalogno e che dire delle focaccine al miele e del calamaro con polenta?



## Da Romano

Domenica sera con la mia compagna di vita abbiamo anticipato il regalo del nostro anniversario continuando il nostro tour tra i ristoranti stellati in Versilia. Ci siamo così concessi una prenotazione Da Romano dove il budget è impegnativo, ma ne vale assolutamente la pena. Gli *antipasti di crudo di mare*, la *triglia ripiena* e i *calamaretti con verdure* sono stati assolutamente sublimi. Mancava il panorama e la brezza di mare, ma il locale è raffinato e spazioso. Lo chef è venuto a salutarci al tavolo e a consigliarci la scelta del vino e l'assaggio del *piatto del "Buon Ricordo"*, la *zuppa di farro* e i *tagliolini al nero di seppia*, il tutto annaffiato da un Sirah lucchese e concluso con una *crema catalana*.



Ristoranti stellati in Versilia: Forte dei Marmi

## Lorenzo

Ormai stregati dalla nostalgia delle vacanze di infanzia e dai sapori dei ristoranti stellati in Versilia, alla fine di settembre abbiamo deciso di trascorrere un altro weekend nei luoghi della Toscana per noi mitici, tra memorie storiche, architetture prestigiose, sapori inconfondibili e paesaggi sensazionali. Abbiamo scelto questa volta Forte dei Marmi, sui cui colli l'architetto Lera ha una fantastica villa con giardino zen.

La prima sera abbiamo cenato da Lorenzo, ristorante di cui avevo già sentito parlare bene e che ha confermato le nostre aspettative con una cantina eccezionale e piatti tecnicamente impeccabili tra cui abbiamo apprezzato particolarmente i *gamberetti bianchi di fascina con polpettina di branzino*. La maionese preparata al tavolo una vera goduria e il tritico di cioccolati a chiudere un tripudio di dolcezza.



## Lux Lucis

Domenica siamo ritornati alla nostra location preferita, la terrazza sull'hotel, con il Lux Lucis, una vera sorpresa per la delicatezza della cucina e la proposta di numerosi piccoli assaggi creativi serviti in modo impeccabile e cadenzato con un ritmo quasi musicale, un'esperienza che davvero ci ha fatto sentire coccolati. Strepitosi i *maccheroncini con karkadè, anguilla e timo*. Mia moglie continuava a sostenere quanto fosse un peccato rovinare quei perfetti quadri astratti e ha tirato fuori il cellulare per immortalarli su Instagram.



Leggi anche: [Valentino Cassanelli, il poliedrico Chef del Lux Lucis](#)





## Bistrò - Forte dei Marmi

Abbiamo concluso il nostro tour dei ristoranti stellati in Versilia al Bistrò, locale raffinato con veranda sul mare dove abbiamo assaporato una *vaporata di pesce* perfetta, sia per ingredienti che per tecnica di cottura, e un *risotto allo champagne con scampi* che non mangiavo da tempo tanto perfetto. E' stata una serata speciale accompagnata da musica dal vivo, ottimi i vini, tra cui abbiamo apprezzato una strepitosa Vernaccia di San Gimignano e il Vermentino di Luni, e un fantastico dessert.

Chi vive in Toscana non si domanda perché ci vive, o non se lo domanda spesso, noi sappiamo bene il perché. Ma se dovessi spiegarlo a chi non ci vive, aggiungerei qualcosa di diverso da quanto abbiamo detto noi? Scrivici, siamo molto curiosi.



PER APPROFONDIRE:





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





Una rivista sulla Versilia, dentro un magazine sulla Toscana





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

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



