

Un Piccolo Grande Principe



**A VIAREGGIO
UNA NUOVA STELLA
MICHELIN:
CUCINA RAFFINATA
ALL'INSEGNA
DEI SAPORI DELLA
TRADIZIONE CON UNA
INTERPRETAZIONE
SPERIMENTALE**

DI ALESSANDRA PIUBELLO

il *piccolo principe*, protagonista del famoso romanzo di Antoine de Saint-Exupéry, è un bambino che protegge sotto una campana di vetro una rosa molto esigente e vanitosa, eppure l'unica in tutta la galassia da lui amata con devozione: *"Non si vede bene che col cuore, l'essenziale è invisibile agli occhi."* E qui al **Piccolo Principe** di Viareggio, ristorante gourmet del **Grand Hotel Principe di Piemonte**, la dedizione del ventottenne Chef **Giuseppe Mancino** alla cucina dei sapori della memoria, si sente con gli occhi del cuore. La tradizione delle migliori

materie prime, l'uso dei prodotti nostrani, l'innovazione e la creatività che servono per emozionare, vengono serviti nell'intima e accogliente sala panoramica al quinto piano o nella terrazza a bordo piscina sul **roof garden** con vista panoramica sulla costa e sulle Alpi Apuane. **Mancino**, giovane, umile e talentuosa promessa della ristorazione italiana, evoca nei suoi piatti i sapori mediterranei della sua terra di Salerno con grande rispetto della materia prima, equilibrio negli abbinamenti e cura alla leggerezza di una cucina semplice ma di gusto.

Accolti con professionalità e cordialità da **Alessio Rizzo**, competente **Restaurant Manager**, iniziamo il menu degustazione con due antipasti:

Cappesante arrostate, polvere di agrumi cavolo broccolo, guazzetto ai frutti di mare e triglia semiaperta servita in pasta fillo con tapenade di olive taggiasche, cipollotti brasati. Pesce freschissimo, cotture adeguate, sapori ben equilibrati. La *Calamarata di Gragnano cotta sottovetro con calamari crostacei, ed asparagi verdi* è un primo piatto davvero ben eseguito. Da provare. Come secondo scegliamo la *Spigola avvolta nel lardo, carciofi e cardi brasati, lamelle di tartufo nero*: consistenze e abbinamenti riusciti. Per dessert un *Havana special...* Cialda al cioccolato e polvere di caffè: uno scherzoso modo di mangiare un buon sigaro. Carta dei vini da ampliare. Servizio attento e scrupoloso. ■

GRAND HOTEL PRINCIPE DI PIEMONTE

SITUATO SUL LUNGOMARE DI VIAREGGIO, IL **GRAND HOTEL PRINCIPE DI PIEMONTE** È UNO STORICO PALAZZO LIBERTY COSTRUITO NEL 1922, DIVENTATO UN ESCLUSIVO PUNTO D'INCONTRO DI ARISTOCRATICI, INTELLETTUALI E ARTISTI. IL SUO FASCINO SEDUCE LA FANTASIA DI ALCUNI REGISTI DIVENENDO TEATRO DI *"FRENESIA DELL'ESTATE"*, DI LUIGI ZAMPA FINO AL RECENTISSIMO *"SWEET SWEET MARIA"*, DIRETTO DA ANGELO FREZZA E INTERPRETATO DA MARIA GRAZIA CUCINOTTA. RESTAURATO NEL 2004, OGGI DISPONE DI OLTRE 100 CAMERE, DISLOCATE SU 5 PIANI ARREDATI IN STILI DIFFERENTI - INTERNAZIONALE, DECO, COLONIALE, IMPERO E MODERNO - MA TUTTI CARATTERIZZATI DA CLASSE ED ELEGANZA. L'ESCLUSIVO **CENTRO BENESSERE** PROPONE, OLTRE A MASSAGGI E TRATTAMENTI ESTETICI, ANCHE UNA SAUNA E UN CENTRO FITNESS: UN'ESPERIENZA POLISENSORIALE DI PROFUMI, COLORI E MUSICHE PER RIGENERARE I SENSI E DISTENDERE LA MENTE.