

€ 8,50

N. 190 Luglio 2023

# CUCINA & VINI

ENO GASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

## Le ricette di **Giovanni Cerroni** Il Parco di Villa Grey



POSTE ITALIANE S.p.a. spedizione in a.p. D.L. 355/03 (conv. in L. 27/02/2004 N°46) ART. 1 comma 1 AUT.C/RM/101/2010



### **Berebianco**

Cantine Lunae • Roma Doc

Anteprima Sagrantino • Appuntamento Ciliegio

L'orto e la duna di Gianfranco Pascucci

Six Senses Rome



LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DE IL PARCO DI VILLA GREY

# Giovanni Cerroni

**S**iamo in Versilia a Forte dei Marmi in una località famosa per i suoi chilometri di spiaggia dorata, per i suoi stabilimenti curatissimi e per una presenza di turismo, italiano e straniero, particolarmente esigente. Gli alberghi sono molto ben tenuti e la cittadina è ricca di negozi di grandi firme. Si tratta di un turismo d'élite, tanti gli esponenti del mondo dello spettacolo, dello sport e della finanza che si potrebbero incontrare in questi bagni o a spasso per il bellissimo lungomare. Anche gli indirizzi *gourmet* non sono affatto pochi al Forte e in zona limitrofa, tutti assolutamente interessanti, ma quello di cui stiamo per raccontarvi la nostra esperienza è una novità nel panorama gastronomico del territorio. Il Parco di Villa Grey ha già un percorso di qualità riconosciuto e premiato con la stella Michelin ma è la novità, il passaggio di mano, che ci incuriosiva.

## Il percorso

"Sono nato a Roma - racconta Giovanni -, non ho fatto un istituto alberghiero, ho frequentato il quarto e quinto ginnasio di liceo classico, e gli ultimi tre anni di psicopedagogico. Poi, non volendo andare all'università, sono partito per Londra. Ero appassionato di cucina e ho iniziato come lavapiatti all'interno dell'Hotel Premier Inn London Tower Bridge. Ero veloce a ripulire tutto e sistemare così lo chef delle colazioni si fece affiancare e mi introdusse nel mondo pratico della cucina", ricorda. Da lì è cresciuta ancora di più la sua passione, anche se questa aveva origini antiche, la sua famiglia ha sempre apprezzato il buon cibo. "Siamo tutti dei grandi mangioni - riprende -, le nostre tavolate nelle ricorrenze e nelle festività sono sempre state importanti. È stata anche un po' una rivalse, avevo questo profondo interesse nei confronti della cucina e mi ci sono buttato a capofitto

per dimostrare qualcosa a me stesso, *in primis*, ma anche alla mia famiglia, per cercare di renderla orgogliosa di me e delle mie capacità".

Ritornato in Italia Giovanni ha frequentato Le Cordon Bleu, una scuola privata di cucina e da quel momento ha iniziato un lungo percorso in molti ristoranti stellati per accumulare esperienza e conoscenza del mondo teorico e pratico che tanto lo appassionava. "Ho fatto vari *stage* in ristoranti molto importanti - racconta Cerroni -. A **Il Convivio Troiani** a Roma ho fatto il mio primissimo *stage* all'interno di un ristorante stellato, poi sono passato da **Arnolfo** a Colle Val d'Elsa da Gaetano Trovato, poi da **Bracali** in provincia di Grosseto, dove ho iniziato come stagista, ho fatto sei mesi e poi mi sono fermato due anni e mezzo. Subito dopo Bracali sono ritornato al Convivio a lavorare come capo partita e sono rimasto un altro anno e mezzo, più o meno. Successivamente sono passato al **Mugaritz** in Spagna, dove mi sono fermato un anno. Poi ho fatto il *sous chef* da **Terry Giacomello** a Parma e sono stato anche con **Italo Bassi** al Confusion a Porto Cervo. Sono stati dei periodi belli, intensi, di grande formazione".

Tutte esperienze importanti in ristoranti *top* del panorama italiano e internazionale dove ogni realtà ha contribuito a formare quello che Giovanni è oggi. "Ognuno mi ha lasciato qualcosa - afferma -. Il Mugaritz e Terry Giacomello sono stati importanti per il discorso della creatività, dell'apertura mentale, del pensare ciò che comunemente non penseresti, invece Arnolfo, Bracali e il Convivio Troiani sono ristoranti molto più pratici e concreti, quindi con maggiore attenzione sulle cotture di derivazione francese, sulle salse, quella classicità da cui si parte per fare qualcosa di anticonformista".

L'esperienza in Spagna con **Andoni**

## CONVERSANDO CON LO CHEF

DI ALESSANDRA MARZOLINI

**Il Parco di Villa Grey** ha aperto la stagione 2023 con un **nuovo e talentuoso chef** al comando. Una **cucina diretta, comprensibile ed entusiasmante** che farà molto parlare di sé



Chef: **Giovanni Cerroni**

### IL PARCO DI VILLA GREY

Viale Italo, 84  
55042 Forte dei Marmi (Lu)  
Tel. 0584.787496

www.villagrey.com  
info@villagrey.it

Aperto dal martedì alla domenica solo a cena dalle 19.30 alle 22.30  
Chiuso da novembre a febbraio

**Luis Aduriz**, il più grande esponente della nuova cucina basca, è stata impegnativa, ci racconta. “Il rigore, innanzitutto! È stata un’esperienza dura dal punto di vista del profilo caratteriale. Non ero un ragazzino, ero già formato dalle belle esperienze che avevo fatto, ma devi sapere recepire il loro approccio molto militaresco e rigoroso e soprattutto metabolizzarlo perché gli orari di lavoro erano importanti e anche la mole di lavoro. Se loro dicevano ‘A’ non esisteva la possibilità di ‘B’. Dovevi essere molto inquadrato e non uscire dai binari. L’organizzazione interna era veramente maniacale. Non avevo mai visto una cosa del genere, dalla pulizia alla *mise en place*. Ho capito il perché si trovano nelle migliori classifiche del mondo! Hanno un approccio mentale alla cucina, non intesa semplicemente come cibo, è filosofia, territorio, tradizione e continua sperimentazione!

Provano a farti mangiare anche con una componente mentale molto accentuata. Ad alcuni può piacere e ad altri no. Se andassero mio padre e mia madre, non credo rientrerebbe nel tipo di esperienza che gli piacerebbe fare”, afferma Giovanni. È un’esperienza al passo con i nostri tempi, con le nuove richieste e con la nuova concezione di rapporto con il cibo. Quello che è certo è che si tratta di un coinvolgimento totale.

### Arrivo a Forte

“Sono arrivato qui a dicembre dell’anno scorso - ricorda Giovanni -, stavo lavorando a Firenze in un hotel, un cinque stelle lusso. In breve tempo, avevamo fatto un gran bel lavoro perché abbiamo preso subito i tre cappelli su *Le guide de L’Espresso*, le due forchette del *Gambero Rosso*. Il ristorante si chiamava Mimesi. La Michelin ci aveva inserito all’interno della gui-

da. Fu allora che un altro chef stellato di Firenze, Rocco De Santis, che conosce **Fabrizio Larini** il proprietario di Villa Grey, allora in cerca di una persona nuova con la quale intraprendere un percorso duraturo, mi chiese se fossi interessato a prendere in mano questo progetto. Ci siamo incontrati, ne abbiamo parlato e da lì tutto è partito”.

### Prodotti e dintorni

Giovanni Cerroni è arrivato nella struttura tre mesi prima dell’inizio della stagione a marzo, ha potuto fare una selezione sul territorio per quanto riguarda gli ingredienti e le materie prime. “La maggior parte degli ingredienti non sono a chilometro zero, che è una delle follie più grandi che si dicono al giorno d’oggi. La maggioranza lo dice, nel settanta per cento dei casi non è così. Tuttavia, sono ingredienti e materie prime territoriali quantomeno, dallo zafferano, all’alloro, al pesce - afferma Giovanni -. Facciamo una grande attenzione anche al ciclo riproduttivo del pesce, alla sua sostenibilità. Prediligiamo delle pezzature di pesce molto grandi per favorire lo sviluppo del pesce e la sua stagionalità”. È molto importante questo atteggiamento di rispetto per il mondo marino, e in particolare del ciclo riproduttivo, quei tre o quattro mesi non si deve pescare. “Certe volte nei menu vedo, per esempio, le triglie dodici mesi all’anno - afferma -. È una cosa sbagliatissima che non dovrebbe essere fatta. Anche sui vegetali siamo molto stagionali per esempio utilizziamo il fagiolino o il carciofo. È una cosa fondamentale da cui non si può prescindere. Si può avere tutto in qualsiasi momento dell’anno, ma non è la stessa cosa a livello di gusto, un’offerta gastronomica come questa deve dare il prodotto nella sua massima espressione. Abbiamo il contatto con un fruttiven-

dolo che ci reperisce prodotti di nicchia. Il problema è che non hai la garanzia, devi avere sempre un piano B!”. La stagionalità è rischiosa nel senso che la tempistica non è precisa, però allo stesso tempo sai che un certo prodotto per quei tre mesi e mezzo ce l’hai ed è nel pieno delle sue qualità organolettiche, nutrizionali, qualitative e di sapori. Adesso con l’estate cambierà il menu. Lo cambiano ogni tre mesi in funzione della stagione.

### Piatti e idee

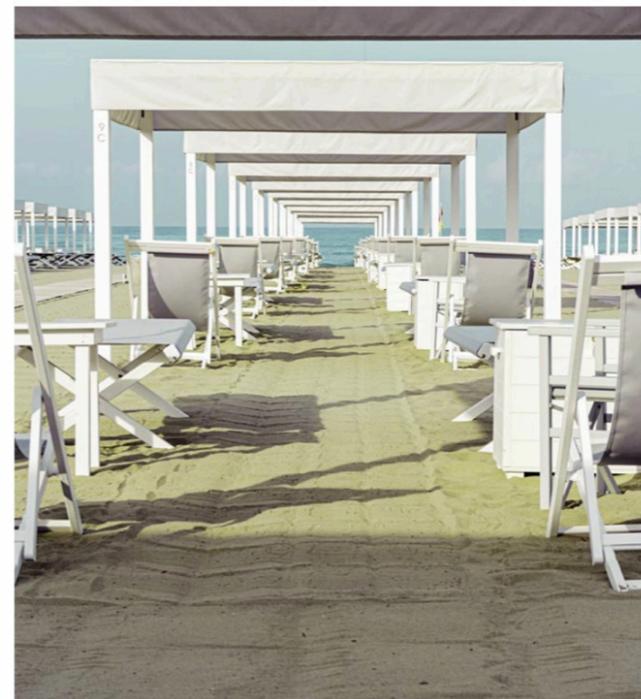
Quello delle ricette è un lavoro complesso: come nascono, da cosa nasce l’ispirazione per un nuovo piatto, è quello che incuriosisce un po’ tutti, specialmente quando ti trovi davanti una composizione di ingredienti, colori e sapori veramente magnifica. “Non vado tanto per abbinamento di ingredienti, pensando che una mate-

Esterno di Villa Grey



Esterno di Villa Grey

Lo stabilimento balneare di Villa Grey



### La brigata, gioie e dolori

Lo staff è composto da nove elementi che intervengono per le molteplici necessità dell'albergo. "Ci sono le colazioni, quindi dalle sette della mattina fino a quando non va via l'ultimo cliente, poi le colazioni room service, il discorso dell'aperitivo, il ristorante gourmet serale - spiega Giovanni -. Io seguo anche la spiaggia, dove c'è un referente responsabile, però il coordinamento è il mio. Ci tengo che le persone stiano bene, che abbiano il giusto rapporto tra la vita privata e la vita professionale e che le ore di lavoro e tutto il resto siano giuste e adeguate. Secondo me c'è stato uno sfruttamento nel mondo alberghiero e della ristorazione eccessivo che ha portato ad allontanare sempre più persone", afferma deciso. Entriamo su dei temi difficili e delicati... Sappiamo che il problema di ogni inizio stagione è trovare il personale. Oggi comporre una brigata è difficilissimo. "Nella ristorazione - riprende -, fino a cinque o dieci anni fa, c'era ancora chi ti faceva il contratto part-time mentre facevi il full-time, c'era ancora chi ti diceva: 'Ti do milleduecento euro'. Sinceramente..., ma chi lavora dodici ore al giorno per milleduecento euro? Ormai c'è la sfiducia e comunque per quanto si possa pagare bene, l'impegno è tanto. Bisogna rendersi conto che anche se arriviamo a millecinquecento o milleseicento euro, perché un capo partita prende mediamente questa cifra, al giorno d'oggi ci sono opportunità, fuori da una cucina, per guadagnare più di quei soldi che ti vengono proposti facendo dodici ore." Devi essere mosso da qualcosa che ti viene da dentro, quella passione per questo mondo che ti fa vedere al di là dell'esperienza gastronomica. "A me non interessava il discorso economico perché io avevo l'ambizione e credo che in qualsiasi lavoro tu faccia, se vuoi diventare qualcuno, hai bisogno di sudare e di sacrificarti. Il talento non è tutto, io non ho mai lavorato per soldi, ho lavorato per imparare. Se poi c'era il contributo economico che mi permetteva di ovviare a tante altre situazioni, meglio, ma non era fondamentale, era importante crescere. Oggi non è più così per tanti ragazzi, però sta a noi cercare di riportarli in un mondo nel quale si è persa tanta fiducia". Nel pieno della stagione, Giovanni avrebbe bisogno di altre due persone che non si trovano. "Le

ria prima, un sapore, stia bene con un altro - afferma Giovanni -. Dietro a tutti i piatti c'è un perché, un pensiero all'origine, dallo spaghetti allo zafferano, all'insalatina di fagiolini, al carciofo. I piatti nascono innanzitutto con un'idea di base. Si stila l'elenco di tutti gli ingredienti disponibili della stagione e, tendenzialmente, si cerca di riutilizzare gli ingredienti in una maniera diversa. L'insalatina di fagiolini nasce dal desiderio di voler dare un'insalatina di mare e di terra diversa da quella che comunemente si mangia sulla spiaggia, in uno stabilimento o in un ristorante qui sul territorio. La ricetta Carciofo, rosmarino e liquirizia è un

rimando di sapori per assonanza. Il carciofo mi ricorda molto il sapore del rosmarino, questo prolunga molto il sapore amaricante del carciofo, poi la base di liquirizia entra dolce e finisce amara, proprio come il carciofo".

### Tracce d'Oriente

Nei piatti di Giovanni rintracciamo ingredienti, preparazioni e tecniche di cottura di provenienza, in particolare, dal Paese del Sol Levante, dal dashi, al barbecue stile Kamado, che ha antiche origini nipponiche e all'uso dello shiso verde, il basilico giapponese. "Il Giappone è un Paese eccezionale, con una cultura umana e gastronomica lontana anni luce da noi

- afferma Giovanni -. Ho trascorso un periodo lungo prima in Cina e poi sono andato in Giappone per un mese e mezzo, l'ho girato tanto, all'inizio del Covid. Quando sono rientrato è scoppiato il primo caso in Italia, ho persino temuto di essere stato paziente zero, ma fortunatamente non è stato così".

Dopo tutte le esperienze in ristoranti stellati che aveva fatto, quindi già con un bagaglio gastronomico importante, ha voluto approfondire la cucina asiatica. "Avevo preso dei contatti con due chef che hanno due ristoranti - riprende -, un due stelle e uno con una stella a Tokyo, precisamente ad Asakusa. Sono stati molto disponibili, specialmente considerando che li ho contattati per e-mail. Ho avuto l'opportunità di trascorrere del tempo all'interno della cucina con loro, ho visitato e mangiato la loro cultura vera. È un mondo totalmente diverso, paesaggi incredibili. Tokyo è una metropoli che io considero come una New York meno scontata, ti sembra di essere all'interno di un videogame anche alle tre di notte. Quello che mi ha colpito di più è la **grande educazione**, civiltà e rispetto anche verso il turista, lo straniero e tra di loro. Ho girato per tutti i più grandi mercati di pesce, i mercati di Tokyo e di Osaka sono forse i più grandi al mondo, ci sono cose impensabili. Incredibile è come trattano la **materia prima**, come la lavorano, con quella delicatezza, quell'eleganza e quel rispetto che da noi non esiste. Lo dico sempre ai miei ragazzi. Quando mi arrivano i prodotti il mio lavoro è quello di rendere onore a qualcosa che qualcun altro ha ottenuto con sacrifici. Per i giapponesi è così, perché quando lavorano il pesce lo toccano come se stessero toccando quasi una cosa mistica che ha bisogno di essere onorata, perché sacra", afferma convinto Giovanni.

L'Oriente è la patria delle spezie, chi viaggia in questi luoghi dall'India al Giappone, riporta sempre un bagaglio aromatico che applica poi nelle sue ricette. "Non sono la mia parte prediletta, non sono ancora molto ferrato in questo settore. Le spezie sono un mondo che va conosciuto ed è quello che sto facendo", dichiara Giovanni. Molti chef hanno preso tantissimo da queste esperienze orientali, trasferendo la cultura delle spezie nei loro piatti, marcando molto, talvolta troppo le loro preparazioni. "Vanno usate senza esasperazione, qualche elemento giusto nel piatto giusto, al momento giusto, può giovare sicuramente alla riuscita di una ricetta", afferma Giovanni.

persone che ci sono oggi nella brigata sono quel tipo di ragazzi che hanno il fuoco dentro, che amano questo lavoro, che sono curiosi. Lo vedi che hanno una marcia in più, non solamente a livello professionale, ma proprio a livello mentale. Capisci che vogliono fare questo nella vita". Una fortuna avere dei ragazzi di questo spessore umano e professionale anche perché è la squadra che vince, si può vincere solo insieme. "L'aspirazione sicuramente è quella di non essere o restare tra i tanti, **ma essere tra i pochi**", afferma in conclusione Giovanni. Per noi gli elementi ci sono tutti per riconfermare l'obiettivo che si sono dati quest'anno, ovvero mantenere la stella Michelin. Ma perché non oltre?

In questa pagina e in quella accanto, il parco esterno



## Sogliola, caffè verde e cavolfiore

### Ingredienti per 4 persone

2 sogliole freschissime da g 350

l'una, spellate e sfilettate

Burro chiarificato

Sale, pepe

### Per la terrina di taccole

g 300 di taccole

g 4 di Gelburguer\*

Sale

### Per il purè di cavolfiore e vaniglia

g 350 di cavolfiore

ml 100 di latte

ml 100 di panna liquida

g 50 di burro

Un baccello di vaniglia Bourbon

Sale

### Per il beurre blanc al caffè verde

g 75 di burro tagliato a cubetti

ml 50 di fumetto di pesce

g 50 di chicchi di caffè verde etiope

ml 30 di vino bianco

g 25 di scalogno

ml 15 di aceto di vino bianco

2 rametti di timo fresco

4 chicchi di pepe nero Sarawak

Una foglia di alloro

Sale

### Per la guarnizione

g 12 di caviale Calvisius Tradition

Royal

### il vino



**Verdicchio dei Castelli di Jesi  
Classico Superiore Vecchie  
Vigne Historical**

prod.: Umani Ronchi

regione: Marche

prezzo: € 50,00

Per la terrina lavare le taccole, spuntarle alle due estremità e far sbollentare per trenta secondi in acqua bollente salata. Scolare, passare in acqua e ghiaccio e lasciare sgocciolare sopra un panno. In uno stampo in silicone non troppo grande da plum-cake distribuire al suo interno le taccole componendo più strati fino a esaurimento e cospargendo ogni strato con una punta di Gelburguer. Pressare la terrina e lasciare freddare per dodici ore in frigorifero. Togliera qualche minuto prima del servizio, quindi sformare, tagliarla a fette poi a triangoli.

Lavare il cavolfiore e ridurlo in cimette, far stracuocere in un tegame con il latte, la panna e una presa di sale. Al termine della cottura frullare, inserire un baccello di vaniglia aperto longitudinalmente e lasciare in infusione per dodici ore in un luogo fresco. Infine togliere il baccello di vaniglia ed emulsionare il purè incorporando, poco per volta, il burro a pezzetti. Tenere da parte e riscaldare prima di impiattare.

L'indomani per preparare il beurre blanc distribuire i chicchi di caffè verde in una teglia con i buchi formando un unico strato. Infornare alla temperatura massima del forno, muovendoli spesso, fino a quando, i chicchi di caffè non avranno raggiunto la colorazione desiderata, diventando sempre più scuri. Nel frattempo portare a ebollizione in una casseruola a bordi alti il vino bianco insieme all'aceto; una volta raggiunto il bollire, unire lo scalogno tritato, le erbe aromatiche e i chicchi di pepe nero poi lasciar cuocere a fuoco dolce fino a quando la maggior parte del liquido non sarà evaporato e quindi ridotto. A questo punto bagnare con il fumetto a temperatura ambiente e, sempre a fuoco dolcissimo, incorporare poco per volta il burro, montandolo con una frusta; è importante tenere il fuoco al minimo onde evitare di farlo bollire, altrimenti la salsa si separerà. Togliere la casseruola dal fuoco e inserire i chicchi di caffè tostati lasciandoli in infusione fino a completo raffreddamento della salsa; quindi passare il tutto al setaccio. Tenere da parte riscaldando la salsa a bagnomaria prima dell'utilizzo; se necessario, regolare di sapore.

Insaporire il filetto grande della sogliola con un pizzico di sale e pepe, quindi so-

vrapporlo a quello più piccolo, arrotolare a formare un involtino, avvolgerlo in un foglio di carta forno leggermente umido e poi nella pellicola, procedere nella stessa maniera con i filetti restanti. Cuocere nel forno a vapore a 48 °C per venti minuti. A cottura ultimata togliere gli involtini di sogliola dal forno, lasciarli riposare qualche minuto prima di liberarli dalla pellicola e dalla carta forno poi dorarli uniformemente in padella con una generosa noce di burro chiarificato, dopodiché tagliarli in due pezzi.

Disporre al centro di ogni piatto, sopra uno specchio di beurre blanc, una quenelle di purè di cavolfiore, guarnita da tre grammi di caviale; da un lato sistemare un triangolo di terrina di taccole e da quello opposto un pezzo di involtino di sogliola.

\*Il Gelburguer è un gelificante in polvere dal sapore neutro, che permette di ricomporre prodotti come carne, verdure, frutta e frutti di mare, sia a caldo che a freddo





## Radici e filosofia di cucina

Alcune ricette di Giovanni provengono dal suo passato romano, se le porta dietro, perché hanno come protagonisti ingredienti della sua tradizione o sono ricette che cerca di reinterpretare, sia per il territorio in cui si trova, sia per la filosofia in cui crede. "Quelli sono i pezzi di cuore, l'anima è un ricordo forte della famiglia, di nonno e nonna, degli odori all'interno della casa. Quando venivano sbollentate c'era questo profumo molto forte che si sviluppava all'interno della cucina, me le porto dietro, come il fiore di zucca. L'entrée che offro vuole rappresentare il fritto che viene proposto qui quando vai nelle trattorie di pesce. Ho provato a reinterpretarlo mettendo qualcosa che però fosse legato alle mie origini e al mio territorio".

La filosofia di cucina di Giovanni parte da cardini precisi. "Innanzitutto per me c'è l'accessibilità di pensiero, nel senso che io credo che, al di là della presentazione, quello che si prova mangiando i miei piatti sia molto diretto, è qualcosa di comprensibile - afferma -. A me piacerebbe che una fascia sempre più ampia di persone potessero avvicinarsi a questo tipo di cucina e che non restasse solamente per un'élite di persone. Ci sono al-



tri Paesi che hanno fatto un tesoro di questo mondo della gastronomia. Guardiamo i francesi, come si sono riusciti a vendere e a sponsorizzare. Il ruolo del cuoco e dello chef non è quello del burlone come lo vediamo qui, o della star. È una persona molto professionale e la giacca che indossa conta come quella di un medico". Sicuramente molti giovani cominciano ad avvicinarsi ai ristoranti di un certo livello, ogni tanto, per via del costo, ma devono capire il motivo di costi tanto alti. "Bisognerebbe partire proprio dai bambini con un po' di educazione alimentare - afferma lo chef -. I bambini sono il domani. Io a mia figlia faccio mangiare di tutto, bisogna cominciare da subito ed è necessario fargli capire che cosa c'è dietro quel prodotto, come è stato lavorato, che cosa ha fatto il contadino". **L'investimento nel futuro** è fondamentale.

## L'esperienza

Arriviamo in giornate di pioggia, purtroppo è stata la situazione meteorologica che ha condizionato la nostra primavera e l'inizio dell'estate. La bella sala con vetrate che si apre sul giardino, ricco di piante, divani e luci brillanti, oggi rivela solo metà della sua bellezza. Incredibilmente anche in questa situazione ha un notevole fascino, la pioggia rende il pavimento del giardino e ogni cosa talmente luminosa da creare un contrasto cromatico netto con il buio della notte. Sembra di avere davanti una fotografia, sembra una "serata stampata" in bianco e nero!

Bella l'accoglienza e attento il servizio in sala. Oltre a mangiare alla carta è possibile scegliere tra due percorsi del Parco, due menu a sorpresa: il Catarsi, composto da sei portate e il Mimesi di otto portate. Sono tutte e due esperienze con piatti *signature* dello chef, ovviamente il Mimesi è più com-

pleto. Il sommelier **Luca Florio** ci porta subito uno Champagne Brut André Clouet come aperitivo e ci racconta come, con i suoi collaboratori, hanno assaggiato i piatti dello chef, hanno studiato le caratteristiche e sviluppato gli abbinamenti che accompagnano ed esaltano le portate. "Mi piace fare abbinamenti con i vini francesi - afferma Luca - in particolare con vini della Borgogna, ma non trascuro assolutamente abbinamenti con i vini del nostro territorio. Con la carta che attualmente si attesta intorno alle mille etichette, vorrei raggiungere una profondità maggiore, con vini meno recenti", afferma Luca. Ma torniamo alla nostra cena, si parte da una selezione di *amuse buche*: un ravanello del loro orto con maionese al miso, una cialda di pane a forma di funghetto con all'interno un *parfait* di funghi, poi un uovo di quaglia con maionese *remoulade* e polvere di capperi. A seguire un morbido di spinaci con verdura sotto aceto e olio al fumo, una chip allo zafferano con una maionese al rafano, si termina con una *cupcake* con all'interno una *garnish* di astice, sopra lattughino e un rosso di uovo marinato nel tè nero Earl Grey.

Per quanto riguarda il pane ci portano dei grissini di mais della Garfagnana fatti in casa e tirati a mano, poi una pagnotta con ventiquattro ore di lievitazione da grani antichi toscani del Mulino Angeli di Pietrasanta e sempre con farina dello stesso mulino, una pizza buonissima. Insieme al pane è servita una chantilly salata al nero di seppia con sotto un burro realizzato da loro, montato a freddo. Fantastico come l'olio extravergine di oliva Bosoni, da cultivar moraiolo leccino e frantoio.

Arriva l'entrée da parte dello chef, un fiore di zucca in tempura, bufala e acciuga marinata da mangiare con le mani per ricordare il classico frittino.

Per la prima portata ci servono un Bourgogne Aligoté François Carillon 1611 del 2020. Ottimo il vino servito sull'insalata di cannolicchi e fagiolini, la base del piatto è una bavarese alle mandorle, caviale italiano Calvisius e terminato con un'aria allo Champagne.

Ecco ora un piatto strepitoso, di cui troverete la ricetta nelle pagine che seguono, il Carciofo cotto a bassa temperatura e poi arrostito, alla base del piatto una salsa alla liquirizia e una estrazione di rosmarino. Un piatto difficile per gli ingredienti usati, ma che Luca abbinava con un meraviglioso Riesling Grand Cru Saering 2019 di Domaines Schlumberger.

Si prosegue con un Carnaroli riserva San Carlo cotto con fumetto di pesce e mantecato con burro acido, con sopra una salsa al prezzemolo, purè di cipollotto arrostito, estrazioni di tentacoli di calamaretto e dello spillo arrostito. Piatto pazzesco con uno Chardonnay della Borgogna, Le Petit Tête 2021.

A seguire con il vino andiamo in Friuli e precisamente a Corno di Rosazzo, Specogna con il Duality Sauvignon 2020 insieme alla rana pescatrice: sulla base del piatto un gel al finocchio con mela in osmosi e uova di salmone, completata con una salsa al Verjus. Ultimo piatto salato, lo Spaghetto zafferano, estratto di alloro, mantecato con burro e Parmigiano Reggiano 36 mesi. Piatto di grande effetto e particolarmente buono.

Predessert con un sorbetto limone, spuma di finocchio, polvere di liquirizia. Per il dessert assaggiamo una granita di zenzero con crumble di lampone ghiacciato, un biscotto morbido di limone, sopra mousse allo yogurt greco, sorbetto al litchi, una cialda di lamponi e terminiamo con un infuso di ibisco e lamponi. L'abbinamento consigliato da Luca Florio è con un Cinque Terre Sciacchetrà.

Complimenti!

Nella pagina accanto dall'alto, vista del parco, gli spaghetti allo zafferano; il carciofo con salsa alla liquirizia ed estrazione di rosmarino; l'insalata di cannolicchi e fagiolini; sotto, il Carnaroli con salsa al prezzemolo, tentacoli di calamaretto dello spillo arrostito; il fiore di zucca

