

LA GRANDE RISTORAZIONE

Il miglior servizio in sala? Per la guida del Gambero Rosso è al **Piccolo Principe**

Il ristorante del Principe di Piemonte premiato a Roma in occasione della presentazione dell'edizione 2020

LA GRANDE RISTORAZIONE

Claudio Vecoli

VIAREGGIO.

Il premio arriva

nell'anno del trentennale della guida del Gambero Rosso. E, dunque, in una edizione speciale. Un premio che sottolinea ancora una volta come in fatto di ristorazione la Versilia giochi un ruolo sempre più importante nel panorama nazionale. E la ciliegina - quest'anno - è appunto il premio come "migliore servizio di sala d'albergo" assegnato al **Piccolo Principe** di Viareggio, il ristorante ricavato nell'attico dell'hotel Principe di Piemonte.

Un riconoscimento che gratifica il grande lavoro di squadra del ristorante guidato dal-



IL PICCOLO PRINCIPE È IL RISTORANTE DELL'HOTEL PRINCIPE DI PIEMONTE

lo chef **Giuseppe Mancino** - ormai da alcuni anni incoronato con le due stelle Michelin, ma in questo caso parliamo di un'altra guida - e dal maître Fabio Santilli.

Un riconoscimento prestigioso - quello al servizio di sala - che dunque va a premiare il lavoro anche di chi non sta in cucina, ma fa in modo che il cliente sia coccolato in tutto e per tutto dal momento in cui si siede a tavola fino a quando non lascia il locale. E spiega e illustra i piatti che vengono serviti, la filosofia che vi sta dietro, la scelta degli ingredienti e mil-

le altri particolari che altrimenti - nel passaggio dalla cucina alla sala - rischierebbero di perdersi.

Fra l'altro questo 2019 che sta per chiudersi ha avuto una grande importanza per Fabio Santilli, classe '78, che festeggia quest'anno i 25 anni di carriera nel mondo della ristorazione.

E il 2019 è un anno fondamentale anche per **Giuseppe Mancino** e il "suo" **Piccolo Principe**, visto che tagliano il traguardo dei loro primi 15 anni insieme (traguardo tutt'altro

che scontato di questi tempi, visto il vivacissimo mercato degli chef a cui assistiamo specie per i cuochi più celebrati come appunto Mancino). Segno di un lavoro fatto di rapporti umani autentici, fiducia, e investimento reciproco.

«Essere la miglior sala di ri-



Lo staff del **Piccolo Principe** con lo chef **Giuseppe Mancino** (al centro) e il maître Fabio Santilli (alla sua destra)

storante d'albergo d'Italia è un grande onore, oltre che un incentivo a mantenere sempre alti i nostri standard di cucina e servizio. La nostra prima soddisfazione è che molti clienti tornano con frequenza perché qui trovano buon cibo ma anche una accoglienza particolare. Dobbiamo essere flessibili e poliedrici per accontentare le diverse esigenze di una clientela sofisticata ed internazionale», spiega lo chef Mancino.

«Con il nostro lavoro - continua il maître Santilli - vogliamo abbattere la barriera che molti ristoranti di albergo soffrono: il **Piccolo Principe** è un luogo per tutti, dove all'alta cucina uniamo un servizio dinamico e costruito su misura per

le esigenze dei nostri clienti. Un premio che vogliamo condividere con il nostro management e la proprietà che, 15 anni fa, ha avuto la visione di offrire una ristorazione di qualità in uno degli alberghi più rappresentativi della Versilia, come il Grand Hotel Principe il Piemonte».

Al di là del premio come miglior sala, cresce anche il voto del Gambero Rosso per il **Piccolo Principe** che nell'edizione 2020 ha ottenuto 89 di punteggio, sfiorando per un solo punto la terza forchetta, massimo riconoscimento attribuito ai ristoranti inseriti nella guida (quest'anno sono solo 35 in tutta Italia). —

 TUTTI I DIRITTI RISERVATI