

COMUNICATO STAMPA

TRE FORCHETTE PER IL PICCOLO PRINCIPE DI VIAREGGIO

La Guida Ristoranti d'Italia 2021 del Gambero Rosso premia il ristorante gourmet del Grand Hotel Principe di Piemonte



Il Piccolo Principe, ristorante panoramico gourmet che guarda la costa di Viareggio e le Alpi Apuane dall'ultimo piano del Grand Hotel Principe di Piemonte, è un'icona di gusto e di stile, con la cucina dell'Executive Chef Giuseppe Mancino. Lunedì 23 novembre gli sono state conferite in diretta streaming ben tre forchette dalla Guida Ristoranti d'Italia 2021 del Gambero Rosso. Questo costituisce un primato: è il primo ristorante d'hotel della Versilia ad ottenere questo punteggio dalla guida del Gambero, così come diversi anni fa fu il primo ristorante di hotel in assoluto ad avere prima una e poi addirittura due stelle Michelin.

La trentunesima edizione della Guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso ha premiato Il Piccolo Principe del Grand Hotel Principe di Piemonte con ben tre forchette. In tutta la guida sono solo 4 le new entry che si aggiudicano il massimo riconoscimento quest'anno.

Durante la premiazione in streaming è stato intervistato l'Executive Chef Giuseppe Mancino, sul palco sotto forma di avatar.

«È un sogno che si avvera», dice Mancino e come prima cosa ringrazia tutti i collaboratori di cucina, la sala, la Direzione, condividendo il merito.

A Giuseppe Mancino viene riconosciuto il grande cambiamento della cucina de Il Piccolo Principe dal suo arrivo, parlando di crescita importante 16 anni dal suo arrivo. Lo Chef descrive e definisce questa crescita ed evoluzione così: *«La nostra cucina negli anni si è molto evoluta, ma mantenendo sempre una cucina italiana e che rispetta il territorio. C'è un'influenza fusion ma sempre rispettando i gusti semplici e andando incontro al palato dei nostri ospiti».*

Il territorio è infatti l'ossessione e il cavallo di battaglia di Mancino, che dedicò l'ultimo menù del 2020 proprio alla Versilia: un menù che parlava di mare e di campagna, di piatti poveri e tradizioni locali, col pesce protagonista ma anche tartufi, pecorino ortaggi, animali dell'aia e le erbe amare spontanee, come nella *Tagliatella di farro con mirtilli confit, pollo affumicato, funghi e erbe spontanee*, ricetta a km 0: nata usando il farro, prodotto tipico della vicina Garfagnana, e carne povera per il ragù.

Il Ristorante Il Piccolo Principe si trova al quinto e ultimo piano del Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio, indirizzo storico in posizione centrale e a due passi dal mare. Ad accogliervi è il **Maître Fabio Santilli**, che accompagna gli ospiti in un viaggio alla scoperta della Versilia. **L'ampia e luminosa sala sembra un tutt'uno con la terrazza che si protende sul mare. Da qui, lo sguardo abbraccia l'essenza della Versilia: mare e montagne, acqua e terra.** Questi elementi sono alla base della cucina dello **Chef Giuseppe Mancino, 2 stelle Michelin**: i piatti si ispirano al territorio, includendo anche omaggi alle sue origini campane e molta varietà di scelte vegetariane. **Colta e raffinata, è una cucina che rispecchia l'eleganza e l'identità del luogo.**

Il Grand Hotel Principe di Piemonte

Sorto nei primissimi anni Venti, si dimostra subito dimora favorita di aristocratici, intellettuali e artisti. La sua eleganza seduce la fantasia di numerosi registi diventando teatro di prestigiose produzioni cinematografiche. Tornato all'apice del suo incanto nel 2004, dopo 19 mesi di restauro, oggi il Principe si pone indiscutibilmente **tra gli Hotel storici più esclusivi e raffinati** esistenti al mondo. **I cinque piani, arredati in stili differenti**, compiono un percorso ideale attraverso l'elegante ospitalità di ogni epoca, fino alla luminosità contemporanea della **piscina sul tetto con jacuzzi e solarium**, uno spazio azzurro proteso sul mare, che fonde edificio e orizzonte agli occhi dello spettatore.

I ristoranti "Il Piccolo Principe" e "Regina" hanno certamente reso celebre nel tempo il Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio. **Gli ambienti intimi ed accoglienti**, dai quali ammirare lo splendido panorama delle Alpi Apuane e del Lungomare di Viareggio, attraggono durante tutto l'anno turisti e amanti della buona cucina. La cucina de Il Piccolo Principe, curata dallo **chef Giuseppe Mancino e premiata con 2 stelle Michelin**, propone un menu in cui si fondono creatività, raffinatezza, buona tecnica e ottime presentazioni.

La Spa "Principe di Piemonte" propone giochi d'acqua, sauna, centro fitness, massaggi, trattamenti estetici: un relax totale e assoluto, in un ambiente elegante e raffinato, per rigenerarsi nel benessere. Trascorrere qualche ora nella SPA del Grand Hotel Principe di Piemonte, è **un'esperienza polisensoriale** che rigenera i sensi e distende la mente.



Grand Hotel Principe di Piemonte
Piazza Giacomo Puccini, 1, 55049 Viareggio (LU)
Telefono: 0584 4011 – Fax 0584 401803
info@principedipiemonte.com — www.principedipiemonte.com



Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma

Alessandra Amati Cell. 335 8111049

www.travelmarketing2.com

E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 