

Versilia Sparkling Top Restaurant &...

una guida ...frizzante!

I migliori indirizzi gourmet della Versilia, le loro specialità e gli abbinamenti preferiti con i vini della Maison di Épernay, Champagne A. Bergère.

dedicata a Nicola Dallori

Una produzione Nuova editoriale Florence Press srl / Firenze Spettacolo - Champagne Bergère Italia
a cura di Massimo Fabiani, Flaviano Lenzi, Leonardo Tozzi
hanno collaborato Cristina Mercuri, Massimiliano Panico
foto Alessandro Musiani

**FIRENZE
SPETTACOLO**


CHAMPAGNE
A. BERGÈRE
ÉPERNAY

Champagne A. Bergère



CHAMPAGNE A. BERGÈRE è una storia familiare dalla lunga tradizione Champenoise. Fondata nella seconda metà del 1800, debutta come marchio di produzione nel 1949, quando Albert Bergère comincia a elaborare i propri Champagne seguito poi dal figlio André che con la moglie Brigitte amplia il patrimonio viticolo, fino alla terza generazione con Adrien, che è anche lo Chef De Cave e sua sorella Annaëlle che segue l'hotellerie.

Tra le cuvée, la punta di diamante è il **Blanc de Blancs 38-40**, un millesimato di grande mineralità che onora con il suo nome il numero civico della Maison in Avenue de Champagne. Nella prestigiosa Avenue, Patrimonio Mondiale dell'UNESCO, si trova anche al civico 5 l'Hotel La Cave De L'Avenue.

Molto interessanti anche le due piccole gemme Les Clos e Vignes De Nuit, rispettivamente Meunier e Chardonnay in purezza provenienti da due singole parcelle di Fèrebrianges, Cru a metà strada geografica tra la Côte des Blancs e la Côte de Sézanne.

I vigneti sono impiantati soprattutto a Fèrebrianges, Etoges, Congy, ma anche Mesnil sur Oger, Oger, Avize, Chouilly e Cramant e sono coltivati per il 50% a uve Chardonnay, per il 30% a Pinot Meunier e per il 20% a Pinot nero. La gamma proposta è molto ricca e varia, oltre alla cuvée 38-40 (Chardonnay in purezza prodotto solo in annate eccezionali a partire da una selezione di vecchie vigne di oltre trent'anni del terroir di Avize) propone un Sélection Brut, un Blanc de Blancs, un Rosé Brut, un Prestige Brut Millésime, un Brut Nature pas dosé e un Grand Cru Blanc de Blancs, oltre a due cuvée da singole parcelle: Les Clos 100% Pinot Meunier e Vignes de Nuit 100% Chardonnay.

La Maison produce anche un Coteau Rouge 100% Pinot Noir e il Bordeaux Breuil Renaissance.

CHAMPAGNE BERGÈRE ITALIA nasce da una passione e da una voglia di comunicare e promuovere il vino in un modo nuovo, con linguaggio e modalità totalmente inconsuete, che sono un continuo work in progress. **Massimo Fabiani** e **Flaviano Lenzi** hanno fondato l'azienda sul principio che il vino deve unire, non dividere e che lo champagne non deve essere per pochi. Due veri appassionati che lavorano in grande sinergia con la Maison. E' stata questa la chiave di volta che ha permesso loro di creare il legame con la famiglia Bergère a Épernay, culla e cuore della Champagne e stringere un accordo il 15 luglio 2016.

"L'incontro con la famiglia Bergère è stato folgorante, e ci ha fatto capire di voler perseguire il valore della semplicità, dell'impegno quotidiano nel lavorare nell'interesse dei nostri clienti, crescendo insieme a loro, seguendoli in un percorso fatto di relazioni umane concrete, come in una famiglia. Siamo camaleontici, adattiamo il nostro modus operandi ad hoc in funzione del cliente, creando una rete di professionisti che lavorino in sinergia, sporcandoci le mani, mettendoci la faccia e lavorando al fianco dei nostri clienti ogni giorno", affermano all'unisono Massimo e Flaviano.

Flaviano Lenzi

Bolognese, oltre 20 anni di esperienza nell'ambito della consulenza aziendale. Calmo e riflessivo, sempre alla ricerca di nuove opportunità di business valutando soluzioni da un "punto di vista diverso". Ha una particolare predilezione per i Vini Francesi e le bollicine, ovviamente... Champagne! Sommelier di Fondazione Italiana Sommelier



Massimo Fabiani

Fine Degustatore e vero conoscitore del mondo enogastronomico, nasce a Roma e attualmente vive tra le colline bolognesi. Una innata predisposizione per la comunicazione e il marketing, un vulcano di idee e iniziative. Grande appassionato e conoscitore di vini toscani, è stato completamente travolto sulla via dello Champagne... Sommelier di Fondazione Italiana Sommelier



Cara Versilia ti scrivo, così mi distraigo un po'... e siccome sei molto lontana...

dedicato a mia Mamma



IL MIO AMORE PER LA VERSILIA nasce fin da quando ero piccolo, era l'estate del 1983 avevo 10 anni e durante le mie estati a Ladispoli vidi per la prima volta al cinema "Sapore di Mare" di Carlo ed Enrico Vanzina e mi innamorai subito di quel mondo. Sui titoli di coda del film feci una promessa a me stesso che un giorno avrei passato le mie estati a Forte dei Marmi... E poi quella promessa a me stesso l'ho mantenuta. Ma questa è un'altra storia...

Sono passati 37 anni da quell'estate e oggi sono qui davanti alla mia scrivania per scrivere una guida frizzante proprio sulla Versilia e questo mi rende felice e orgoglioso: quanti ricordi, quanti chilometri percorsi, quante serate in Capannina, quanti pranzi, cene, bagni, tintarelle... Ogni volta che percorro il lungomare di Forte dei Marmi ho una sensazione strana, è come se io fossi nato lì, tra quei bagni e quell'odore di mare... La gente della Versilia mi ha adottato e non mi fa mai mancare nulla, è una sensazione che avevo da sempre, anche quando andai per la prima volta con la mia famiglia a trascorrere alcuni giorni a Viareggio, ero piccolo e all'epoca non capivo quella sensazione di appartenenza. Oggi sì...

UN GIORNO **LEONARDO TOZZI** mi ha chiamato per dirmi che avrebbe voluto scrivere con me uno **Speciale**

di **Firenze Spettacolo** sulla Versilia, ho subito risposto sì, perché volevo fare qualcosa che rimane nel tempo, perché chissà forse un giorno ci sarà un altro Massimo Fabiani nel mondo che leggendo tra le nostre parole e le nostre immagini si possa innamorare della Versilia come è accaduto a me.

Avrei voluto fare una pagina di ringraziamenti per tutti, ma ho preferito pensare di tornare ad abbracciarvi in agosto e farlo tutti i giorni con il mio sorriso e i miei abbracci!

Un giorno non lontano deciderò di mettere le radici e vivere gli ultimi anni della mia vita qui a Forte dei Marmi e allora sarà bellissimo rileggere questa piccola guida e dire quanta strada ancora abbiamo fatto insieme. L'ULTIMO PENSIERO LO VORREI DEDICARE ad un'amico che ci ha lasciato, **Nicola Dallori**: a Lui dedichiamo questo lavoro. Ormai è trascorso quasi un'anno da quando ci ha lasciato e ogni volta che veniamo in Versilia il suo ricordo è sempre vivo nei nostri cuori. Come finiscono le lettere d'amore? Sempre allo stesso modo: Ti Amo Versilia e Ti Amerò per sempre! Tuo Massimo Fabiani

Massimo Fabiani

Direttore Generale Champagne Bergère Italia



LE CUVÉE



Icone di gusto

Tra le cuvée, la punta di diamante è il Blanc de Blancs 38-40, un millesimato di grande mineralità che deve il suo nome al numero civico della Sede in Avenue de Champagne, affiancata oggi anche dall'Hotel La Cave De L'Avenue al numero 5 in Avenue De Champagne.

Molto interessante anche il Blanc de Blancs sans année, dotato di grazia e freschezza, tratto comune in realtà a tutta la gamma.

Recente scoperta è la piccola gemma de Le Clos, Meunier in purezza da Fèrebrianges, cru a metà strada geologica tra Côte des Blancs e Côte de Séanne".



Viareggio



Il Piccolo Principe

È dal 2014 che brillano due stelle Michelin a Viareggio. Accade sul roof top del **Grand Hotel Principe di Piemonte a Viareggio**. Merito della brigata di cucina e di sala dello **Chef Giuseppe Mancino**, una certezza nel panorama della Versilia e del Bel Paese. Creatività, raffinatezza, passione, e una grande tecnica nella materia prima gli ingredienti di questo successo, complice la straordinaria location, specialmente d'estate sulla terrazza illuminata dalla luna e dal lume di candela, dove si può pensare di toccare il cielo con un dito. Terra e Mare in un menù che è un'originale combinazione di innovazione e tradizione, dove fa capolino l'origine salernitana dello chef. Oggi in carta anche un menù vegetariano. Ottima la carta dei vini e dei champagne.

Piatto: Triglia di scoglio croccante
Abbinamento: Champagne A. BERGÈRE Pour Il Piccolo Principe Cuvée Selection 50% Chardonnay e 50% Pinot Noir
Grand Hotel Principe di Piemonte - Piazza Puccini, 1, 55049 Viareggio (LU) - 0584 4011 - info@principedi-piemonte.com - www.principedipiemonte.com



Romano

Cinquant'anni e non sentirli: nel cuore di Viareggio una storia familiare nata dalla passione di **Romano Franceschini**, oggi affiancato dal figlio **Roberto**. Romano è un'istituzione della ristorazione viareggina e italiana, locale stellato da anni, che sa accogliere con stile e professionalità straordinarie. Qui il pesce è sempre di grande qualità e oggi con l'arrivo al timone della cucina del giovane **Chef Nicola Gronchi** sta avviando una nuova stagione, ricca di spunti innovativi che sarà un piacere scoprire proprio in questa stagione.

Piatto: Risotto carnaroli Riserva San Massimo sedano rapa al BBQ sgombro marinati e ricci di mare.
Abbinamento: Champagne A. BERGÈRE Blanc de Blancs Grand Cru 100% Chardonnay
Viareggio - Via Mazzini 120 - 0584 31382 - aperto pranzo e e cena (chiuso lun)



Trattoria Pizzeria Le Radici

Nato dall'idea e dall'entusiasmo di Massimo Barsotti e della sua splendida famiglia, immerso nel verde della pineta di Viareggio, questo locale è diventato un punto di riferimento per gli amanti della brace. Selezione della legna e della materia hanno reso questo luogo unico nel suo genere e originale punto di riferimento in Versilia. Terra e Mare qui si uniscono come le Apuane e il Tirreno! Ottima la carta dei vini nazionali e internazionali con un'occhio di riguardo agli champagne.

Piatto: Bistecca di Manzo
Abbinamento: Champagne A. BERGÈRE Prestige millesimati 2008 50% Chardonnay, 40% 10% Pinot Noir
Viale dei Tigli, 15 - Viareggio - 345 7423737 - aperto a cena da mar a dom, sab e dom anche a pranzo (chiuso lun)

Forte dei Marmi



Almarosa

Era il 1997 quando **Leonardo Grossi** decise di aprire un locale in Viale Morin a Forte dei Marmi. L'idea nacque con l'architetto e amico Fabio Giarino e l'artista Alessia Ferranti. Uno spazio interno piuttosto contenuto ma che in estate diventa il principale hot spot della movida versiliese. Aperto dalla mattina fino alle 2 di notte, è un punto di riferimento esclusivo per aperitivi, dj set, bollicine e champagne. Frequentato da calciatori, uomini dello spettacolo, e dalle grandi famiglie della Versilia. Oggi i fratelli Grossi vantano un nuovo socio, Giovanni Beltrani, e lo stile e il successo sono quelli di sempre. Indimenticabile per A. Bergère la festa per i 20 anni di Almarosa con la presentazione della Cuvée Flower A. Bergère.
V.le Morin, 89/A - 0584 82503 - almarosa.it



Alpemare

Di proprietà della famiglia del cantante **Andrea Bocelli**, ecco un esclusivo stabilimento balneare perfetto per chi ama vivere il mare in un'atmosfera elegante, in un contesto decisamente raffinato. La vicina pineta e il suono del mare isolano l'ospite in uno spazio senza tempo che ha ospitato personaggi del calibro di Thomas Mann e Gabriele D'Annunzio. 52 tende bianche sospendono il tempo nella magia di altre epoche. Accuratamente selezionati gli arredi di design, come le Monkey Lamp a dar luce alla pineta o il divano a forma di labbra. Tecnologie e servizi avanzati con prese usb, cassaforte in cabina, wi-fi e i kit di cortesia maree doccia.

Il ristorante, guidato dallo **chef Mirko Caldino**, offre un menu mediterraneo, colorato e genuino, con abbinamenti creativi e raffinati, nel segno della tradizione. Il bar, aperto dalla colazione all'aperitivo è perfetto per iniziare e concludere al meglio la giornata.

Cinquale - Viale IV Novembre, 4 - 0585 309629 - alpemare.it



Bagno Alcione

Uno stabilimento storico con un enorme potenziale inespresso. L'attuale proprietà (la manager Alessia Berlusconi) ha investito in un progetto innovativo, fuori dagli schemi tradizionali, con rilevanti interventi strutturali, la realizzazione della piscina, la ristrutturazione e riorganizzazione delle aree comuni e rimodulando la proposta in termini di servizi. Il Bagno copre tutte le esigenze degli ospiti, adulti, bambini e teenagers con momenti rilassanti, ma anche attività con aggregative e coinvolgenti, sportive e ludiche. In questo periodo il layout della spiaggia è stato ridisegnato per consentire un soggiorno senza timori, con l'utilizzo della tecnologia sia per la consultazione delle proposte gastronomiche, sia per gli ordini dalla tenda. Rigidi protocolli per la sicurezza e la disinfezione dei locali di lavoro e di tutte le aree di accoglienza. I proprietari non si ritengono solo "balneari" o "ristoratori", bensì "Professionisti dell'Accoglienza in Spiaggia".

Viale della Repubblica, 8, 55042 - Forte dei Marmi - 0584 1716620



La Capannina di Franceschi

Questo è il locale più antico d'Italia. Dal 1929 si sono susseguiti personaggi dell'aristocrazia e dello spettacolo che venivano in questo iconico locale per bere un drink (il famoso Negroni, ad esempio) o ascoltare musica alla moda. Dopo gli anni '60 il boom economico che ha coinvolto tutta la Versilia ha portato la Capannina alle vette della desiderabilità ed è diventata simbolo delle notti da ballo e lusso. Artisti del calibro di Gino Paoli, Gloria Gaynor, Patty Pravo e molti altri hanno fatto ballare intere generazioni. Oggi sul palco più famoso della Versilia si alternano Disco music e Live show, oltre che un divertentissimo Piano Bar con il musicista e cantante Stefano Busà. *Cristina Mercuri*

Viale della Repubblica, 16 - 0584 80169 - lacapanninadifranceschi.com



Lorenzo

Da ormai 36 anni una certezza per Forte dei Marmi, la Versilia e l'Italia! Un concentrato di eleganza, modernità e raffinatezza, passione per la bellezza e l'arte. Lorenzo Viani e la figlia Chiara da anni accolgono i clienti nel cuore della città, servendo pesce di ottima qualità, con un servizio attento e professionale e una scelta tra oltre 1600 etichette di vino. Lo chef Gioacchino Pontremoli chiude un cerchio perfetto con la sua magnifica cucina. Piatto: Spaghetti alle Arselle

Abbinamento: Champagne A. BERGÈRE Cuvée Vignes de Nuit Extra Brut 100% Chardonnay

Via Giosuè Carducci, 61 - 55042 Forte dei Marmi (LU) - 0584 874030 - dal 27 maggio aperti tutti i giorni - Dal 1 giugno al 15 settembre aperti solo a cena - dress code: No pantaloni corti per i Signori.

Lux Lucis



Sul roof top dell'Hotel Principe Forte dei Marmi prende vita questo ristorante circondato da ampie vetrate, illuminato di luce naturale con vista spaziale sulla costa da una parte e le Apuane dall'altra. Moderno, elegante con una fantastica cucina a vista, regno del giovane brillante **chef Valentino Cassanelli**, al top della professionalità con la sua brigata. Grandissima qualità della materia prima, tecnica straordinaria con un'occhio alla materia prima del territorio. Super la carta dei vini gestita dal **Restaurant Manager Sokol Ndreko**. Terra, Mare e innovazione, un mix perfetto.

Piatto: Pesce nero - connubio del pesce nero di profondità e l'intensità delle spugnone di sottobosco, con marinatura alle erbe mediterranee e la freschezza dei piselli.

Abbinamento: Champagne A. BERGÈRE Cuvée 38.40 Millesimato 2012 100% Chardonnay

Viale Morin, 67 - Forte dei Marmi - 0584 783636 - dal 4 Aprile al 18 Ottobre da mercoledì alla domenica cena 19:30 - 22; dal 1 Luglio al 1 Settembre cena tutte le sere 19:30 - 22:00 (eccetto il martedì); dal 19 dicembre al 5 gennaio aperto tutti i giorni pranzo 12:30 - 14 e cena 19:30 - 22 - luxlucis@principefortedeimarmi.com

Maitò



Indirizzo storico al Forte, nasce negli anni 60 sul lungomare e diventa presto un punto di ritrovo esclusivo, capace di rinnovarsi da sempre pur mantenendo una grande storicità. L'ambientazione ai bordi della spiaggia ne ha rafforzato il glamour e l'attrattiva e da questa stagione

in cucina si respira un'aria nuova con l'avvento di una nuova brigata guidata dello **Chef Stellato Giuseppe Mancino**. Tutto ruota intorno al Pesce, senza tuttavia dimenticare le proprie origini, con la Pizza dal forno a legna e qualche spunto di cucina dell'entroterra toscana più vocata alla carne.

Piatto: Spaghetti alle vongole

Abbinamento: Champagne A. BERGÈRE Cuvée Blanc de Blancs Grand Cru 100% Chardonnay

Forte dei Marmi - Viale della Repubblica 9 - 0584 1786241



Bagno Dalmazia

Montagne biancheggianti alle spalle e il blu del mare di fronte: questo è la suggestiva scena del Bagno Dalmazia a Forte dei Marmi, un'oasi lontana anni luce dallo stress di tutti i giorni, vicino alla Capannina dei Franceschi. Da sempre ha mantenuto inalterata la propria tradizione, rinnovando e migliorando strutture e arredi ma conservando immutato lo stile: tende dei gazebo in tessuto, sedie da regista, lettini con legno di castagno e sdraio. Il giardino, il ristorante e l'area relax emanano un'atmosfera storica per una vacanza perfetta per le famiglie. Via Arenile, 18 - 55042 Forte dei Marmi +39 0584 784145 - dalmazia@principefortedeimarmi.com



La Magnolia

Il ristorante, all'interno dell'**Hotel Byron di Forte dei Marmi**, è da anni una delle realtà più importanti della Versilia. Lo **chef Cristoforo Trapani**, nato a Piano di Sorrento, identifica la sua cucina come uno spartito Fusion dove Toscana e Campania danno vita ad una sinfonia gastronomica unica. Una location fantastica, ricca di atmosfera storica, che durante la stagione estiva vive nel fascinoso spazio a bordo piscina. Terra e mare ispirano in egual misura il menù.

Piatto: Spaghettoni al pomodoro giallo, gambero, burrata e cotenna di maiale soffiate.

Abbinamento: Champagne A. BERGÈRE Cuvée Blanc de Blancs Nature 100% Chardonnay

Hotel Byron - Viale Repubblica 59 - 55042 Forte dei Marmi - 0584 787052 - info@hotelbyron.net



Bistrot

Un punto di riferimento per la cucina di pesce per tutta la Versilia. Acquistato nel 1990 dalla famiglia Vaiani, e disegnato dall'architetto Tiziano Lera in uno stile vintage che ricordava le ville del Forte degli anni '30, divenne presto un punto di riferimento delle grandi famiglie dell'imprenditoria italiana. Oggi è condotto dal figlio maggiore, David Vaiani, ma durante le serate estive si può incontrarvi il padre fondatore, Piero Vaiani, uno dei grandi imprenditori della ristorazione in Versilia (oltre al Bistrot, l'Osteria del Mare, i Fratellini, Pesce Baracca, tutti sul Viale a Mare del Forte). Dal 2019 lo chef Andrea Mattei guida la brigata di cucina, assicurando nuova linfa al locale, con un menù declinato tra tradizione e innovazione. Ottima la carta dei vini nazionali e internazionali.

Piatto: Pesce, Crostacei e Molluschi come un'insalata di mare.

Abbinamento: Champagne A. BERGÈRE Cuvée Rose Brut 50% Chardonnay, 40% Pinot Noir e 10% Coteaux Champenois

Forte dei Marmi – Viale della Repubblica, 14 – 0584 89879 – aperto tutte le sere; inverno sab e dom anche pranzo e chiuso mar - bistrot@bistrotforte.it



Osteria Del Mare

Un luogo magico a pochi metri dal Bistrot, acquistato dalla famiglia Vaiani nel 1998 (era la Pizzeria Romeo). Anche qui l'architetto Tiziano Lera stravolse il locale dandogli un'impostazione innovativa che ha conquistato tantissimi clienti coniugando una straordinaria alta cucina con prezzi adeguati. In tavola uno stile che mixa la cucina gourmet e il mood di un bistrot alla francese: la cucina stellata del "fratello maggiore" Bistrot rivisitata in formato "osteria".

Protagonista il pesce, per un ristorante magnifico dove è **d'obbligo fermarsi!** E qui ci piace ricordare un grande professionista che per anni ha accolto al tavolo, Nicola Dallori, purtroppo scomparso nel 2019 in un tragico incidente. Un saluto grande e un motivo in più per tornare all'Osteria!

Piatto: Spaghettoni alle Arsellie

Abbinamento: Champagne A. BERGÈRE Cuvée Les Clos Extra Brut 100% Meunier (era il preferito di Nicola...) Forte dei Marmi – Viale Franceschi 4 – 0584 83661 – aperto tutte le sere, dom anche pranzo da metà giugno a metà settembre (da ottobre a maggio aperto pranzo e cena, chiuso gio) - osteria@marcodavid.com

Bagno Silvio

Storica istituzione della spiaggia del Forte, che quest'anno festeggia 101 anni. Era il 1919 e la Versilia iniziava il cammino che l'avrebbe portata a diventare la capitale della movida e meta di villeggiatura per molte famiglie nobili. Tra queste la famiglia del Cavaliere Alfredo Susini che acquistò una villa fronte mare con 30 metri di spiaggia. Silvio Dazzi iniziò, di lì a poco, l'attività di guardiano e bagnino come dipendente del nobile. Il bagno aprì con due cabine riservate al Cavalier Susini. Anno dopo anno, grazie alle molte richieste, aumentava il numero e il bagno veniva migliorato. Alla fine degli anni Venti il Cavaliere cedette il bagno a Silvio, che gli diede il suo nome. Oggi, a gestirlo, è la quarta e quinta generazione. 36 tende con cabina ospitano ogni anno clienti affezionatissimi. Al ristorante piatti tipici e pescato fresco cucinato al momento con ottima tecnica. Viale Italico, 55042 Forte dei Marmi - 0584 82878



Enoteca Giulia

Siamo nel cuore di Forte dei Marmi dove questa graziosa eno-tavola, inaugurata nell'aprile 2004, è un ponte di squisite bontà tra la Versilia e il mondo spagnolo: a Giulia e Ricardo detto Puchi piace chiamare la propria cucina ToscoSpagnola, proprio per questo connubio tra due mondi mediterranei. E i due cuochi Javier e Federica ci mettono tutta la loro passione e bravura per rendere questo luogo magico nel suo genere. Piatto: Paella in quattro versioni: Paella de Pescado, Paella Mixta, Paella de Bogavante, Paella de Verdures

Abbinamento: Champagne A. Bergère Flower Brut 50% Chardonnay e 50% Pinot Noir.

Forte dei Marmi - Via Risorgimento, 27 - 0584 787019



Filippo al Forte

Da Pietrasanta, dove è uno dei locali di riferimento da tanti anni, spinto dalle difficoltà di questa stagione, con i numeri obbligatoriamente più bassi e minor spazio a disposizione, e con molti ragazzi della brigata a rischio posto di lavoro, Filippo (al secolo Felice di Bartola) ha "occupato" gli spazi del ristorante "Pesce Palla", in via Sant'Elme 4, ribattezzandolo "Filippo - Forte dei Marmi". Nello staff il fedele Andrea in cucina, e Lara al forno a legna, perché le pizze sono un elemento di novità in questa cucina. Sala spigliata e giovane per una trattoria dallo stile fortemarmino liberamente interpretata. Non mancano i drink pensati dalla brava Elisa. Via Sant'Elme 6 - 0584 81376

Pietrasanta



Filippo

Un punto fermo in questa mitica cittadina, una figura imprenditoriale unica nel suo genere iniziata come semplice cameriere. Istinto superiore, sempre un passo avanti a tutti, e tutti sono passati da lui per osservarne l'evoluzione, da ristorante tradizionale ad una fase "gourmet" per poi ritornare alle origini. Uno spazio arioso, avvolgente, dal sapore artistico dove cucina e sala diventano una cosa sola, come la terra e il mare.

Piatti: Spaghettoni con battuta di seppie, briciole di pane al nero e peperoncino - Battuta di Manzo al coltello con crema di mozzarella e capperi.

Abbinamento: Champagne A. Bergère Cuvée 38.40 Millesimato 2008 100% Chardonnay
Pietrasanta - Via Padre Eugenio Barsanti 45 - 0584 70010

Libero

Enoteca, Cibo, Vino e Fotografia - Nasce nel marzo del 2013 e diventa subito un punto di riferimento per passione, estro, creatività. **Libero**, dopo 12 anni come sommelier del Ristorante Lorenzo, lancia questo suo progetto e il locale diventa un punto di riferimento per tutti gli appassionati del settore. Vini e bollicine sono gli attori principali: oggi con oltre 900 etichette nazionali e internazionali e un occhio di riguardo alla Champagne, grande passione di Libero dopo la fotografia. Nel 2019 la cucina viene affidata a **Francesca Tarasconi**, oggi un punto fermo per i clienti.

Piatto: Tartara di fassona piemontese con uovo marinato all'aneto, maionese ai capperi...

Abbinamento: Champagne A. BERGÈRE Prestige 2009
Via Stagio Stagi, 16 - 0584 790452



Marina di Pietrasanta



Franco Mare

A Marina di Pietrasanta la **famiglia Stefanini** aprì questo ristorante sulla spiaggia, nell'omonimo bagno nel 2005. Davide e Nicola lo hanno fatto crescere tanto e oggi è uno dei punti fermi della Versilia gourmet, per la proposta e la grande professionalità. Un viaggio tra terra e mare con occhio di riguardo al pescato e a tutti i piatti di mare. Oggi la brigata di cucina è gestita da **Alessandro Ferrarini**, giovane chef di talento. In estate, a pranzo, un menù più semplice ma sempre di altissima qualità.

Piatto: Tagliolino con cicale, aglio nero e lime.

Abbinamento: Champagne A. BERGÈRE Cuvée Prestige Millesimato 2009 50% Chardonnay, 40% Meunier e 10% Pinot Noir.

Lungomare Roma, 41 - Marina di Pietrasanta - 0584 20187

Lucca

Vino e Convivio

Enoteca punto di riferimento in Versilia a pochi km dal centro di Lucca, a Guamo, con un ampio spazio open air dove d'estate si degustano le materie prime del territorio e ottimi vini e bollicine da tutto il mondo. Qui si gusta la migliore gastronomia: grande qualità di materia prima (presidio Slow Food), formaggi a latte crudo, di alpeggio quelli francesi, prosciutti e salumi delle migliori produzioni toscane e nazionali, i migliori Patanegra, la cinta di Fattoria di Rodano...

Invidiabile la carta dei vini e un'ottima scelta di Maison di Champagne per non parlare di tutto il listino dei Spirits insomma questo luogo unico nel panorama della Versilia e del nostro splendido paese.

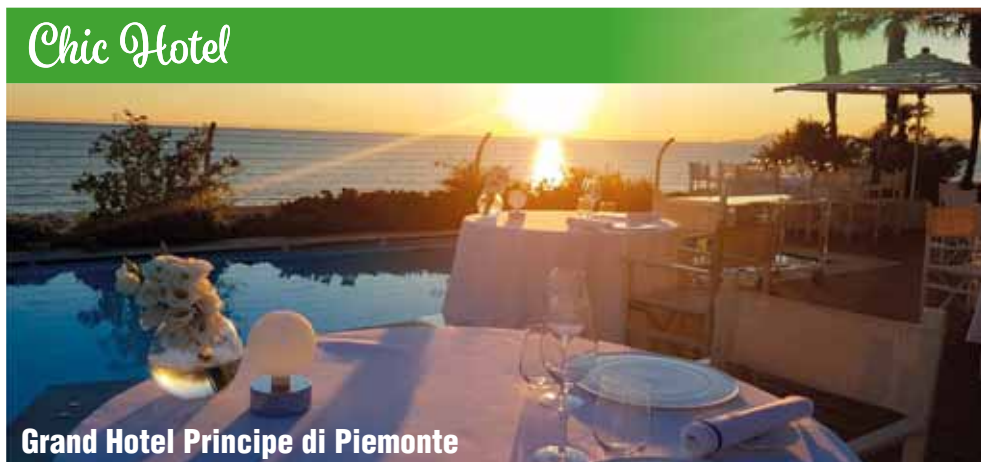
Piatto: Tagliere di salumi e formaggi nazionali e internazionali.

Abbinamento: Champagne A. BERGÈRE Cuvée Blanc de Blancs Nature 100% Chardonnay

Guamo, Capannori 55012 (Lu) - Via di Coselli, 4/6 - 0583 403573 - 340 9713895 - vinoconvivio.com



Chic Hotel



Grand Hotel Principe di Piemonte

Sorto nei primissimi anni Venti sul lungomare di Viareggio, dimora favorita di aristocratici, intellettuali e artisti, teatro di prestigiose produzioni cinematografiche, è tornato all'apice del suo incanto nel 2004, dopo 19 mesi di restauro, confermandosi tra gli Hotel storici più esclusivi e raffinati al mondo. 106 camere su cinque piani, arredati in stili differenti, 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 negli occhi dello spettatore.

I ristoranti **"Il Piccolo Principe"** e **"Regina"** lo hanno poi reso più celebre e attuale. 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** 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.

Grand Hotel Principe di Piemonte - Piazza Puccini, 1, 55049 Viareggio (LU) - 0584 4011 - info@principedipiemonte.com - www.principedipiemonte.com

Hotel Byron

Sul lungomare di Forte dei Marmi l'Hotel Byron, boutique hotel 5 stelle lusso, regala una vista a tutto campo che va dal meraviglioso giardino al Mar Tirreno fino alle imponenti Apuane.

A due passi dal mare, la struttura offre due piscine, una esterna con solarium e una interna, un American bar e due sale meeting.

Un tempo residenza estiva del Duca di Zoagli, l'hotel, elegante e con dettagli curati maniacalmente, conserva l'attrattiva delle ville Patrizie con le sue 29 camere e suite, molte delle quali recentemente rinnovate e arredate lussuosamente con colori e rifiniture personalizzate.

Il ristorante **La Magnolia**, 1 stella Michelin, guidato dallo **Chef Cristoforo Trapani**, propone una cucina "fusion toscano-campana", dando vita a un menù che include mare, eccellenze del territorio toscano e cucina partenopea. *Forte dei Marmi, Viale della Repubblica 59 - 0584 787052 - hotelbyron.net*



Hotel Principe Forte dei Marmi

Questo hotel regala uno dei panorami più belli della Versilia, tra il mare e le Alpi Apuane, immerso nella vivace vita notturna e le atmosfere glamour del Forte. Elegante e moderno, con grandi vetrate e una luce generosa nelle camere, senza compromettere la privacy, per un soggiorno indimenticabile. La spa offre trattamenti esclusivi e il Bagno Dalmazia rappresenta la cornice ideale per la vita in spiaggia. 28 camere, di metrature diverse, arredate dai migliori designer, con pavimenti in parquet, bagni in marmo e pareti di cristallo. All'ultimo piano, il rooftop accoglie la cucina stellata dello **Chef Valentino Cassanelli** al ristorante **Lux Lucis**: piatti espressamente creativi, frutto delle sue esperienze e del sapiente uso e rispetto dei prodotti locali.

Viale Morini 67 - 0584 783636 - principefortedeimarmi.com



Versilia Lido Una

Moderno, affascinante, spettacolare, uno dei migliori hotel della Versilia, sul lungomare di Lido di Camaiore, immerso in un grande parco con una splendida piscina. Caratterizzato da un design semplice e moderno, vanta 69 camere (di cui 42 suite) dotate di ogni comfort: climatizzatore, cassaforte, TV satellitare, accesso a internet ad alta velocità, minibar e ampio balcone arredato. Il bagno è completo di vasca o doccia, asciugacapelli, accappatoio, pantofole e set di cortesia. Gli appartamenti con tre locali hanno una seconda camera da letto e, per la maggior parte, un secondo bagno. Ogni appartamento è dotato di TV al plasma satellitare, cassaforte, riscaldamento/aria condizionata, telefono, connessione Wi-Fi gratuita.

Versilia Roof - La terrazza panoramica sul mare abbraccia con lo sguardo Viareggio ed il Golfo dei Poeti, ogni sera al calar del sole l'orizzonte si infiamma rendendo lo spettacolo un'esperienza unica. Meeting point top per l'aperitivo al tramonto o un cocktail romantico dopo cena. Apprezzato il con vetrina di pesce fresco, o carne che lo Chef griglia in diretta. Più crudi di pesce, salumi della Garfagnana.

Via Bernardini ex Viale Colombo 335/337 - 55041 Lido di Camaiore - 0584 012001 - www.unaesperienze.it/versilia-lido

