

## LA VERSILIA DEI GOURMET

# Ecco Mancino, il Piccolo Principe del mangiar bene

Parla l'unico chef viareggino di tutti i tempi che ha conquistato la seconda stella Michelin

di **Claudio Vecoli**  
di VIAREGGIO

Come lui nessuno mai. Almeno in Versilia. Giuseppe Mancino, trentatré anni, originario di Sarno (Salerno) ma da dieci anni trasferitosi in Versilia, è il primo - e al momento unico - chef versiliese a poter vantare le due stelle nella guida Michelin. Un traguardo prestigioso per lui e per *Il Piccolo Principe*, lo splendido ristorante con vista mozzafiato sulla Passeggiata di Viareggio dove lavora da un paio di lustri. Un locale che Mancino ha condotto per mano, passo dopo passo, sulle vette più alte della ristorazione italiana. Partendo da una posizione iniziale - il fatto di essere il ristorante di un albergo - che quando si parla di giudizi culinari spesso è (ingiustamente) penalizzante.

**Due stelle Michelin: un traguardo che nessuno chef versiliese, fino ad oggi, ha mai tagliato. Una soddisfazione non da poco...**

«Beh è un gran bel risultato che non può che riempirci di orgoglio. E se parlo al plurale è perché questa è una vittoria di squadra. Io ho dato il mio contributo in cucina, ma il riconoscimento che ci arriva dalla più prestigiosa delle guide internazionali è un premio al lavoro di tante persone: da Claudio Catani, direttore dell'hotel Principe di Piemonte, ad Alessio Bachini che è il mio secondo fino a Massimo Bartolucci, il ristorante manager del Piccolo Principe. Senza dimenticarci della proprietà, le famiglie Lazzarini e Maestrelli, che hanno creduto nell'alta ristorazione anche in un periodo di crisi

“ Sono arrivato in Versilia quasi per caso. All'inizio dovevo andare a farmi le ossa in un ristorante di Verona. Poi un amico mi propose di venire al Principe...

“ La doppia stella è una grande soddisfazione e al tempo stesso anche una responsabilità. Ma è un segno di speranza e di fiducia per Viareggio



Lo chef sulla terrazza del ristorante che si affaccia sulla Passeggiata di Viareggio (foto Clurca/Paglianti)

come quello che stiamo attraversando».

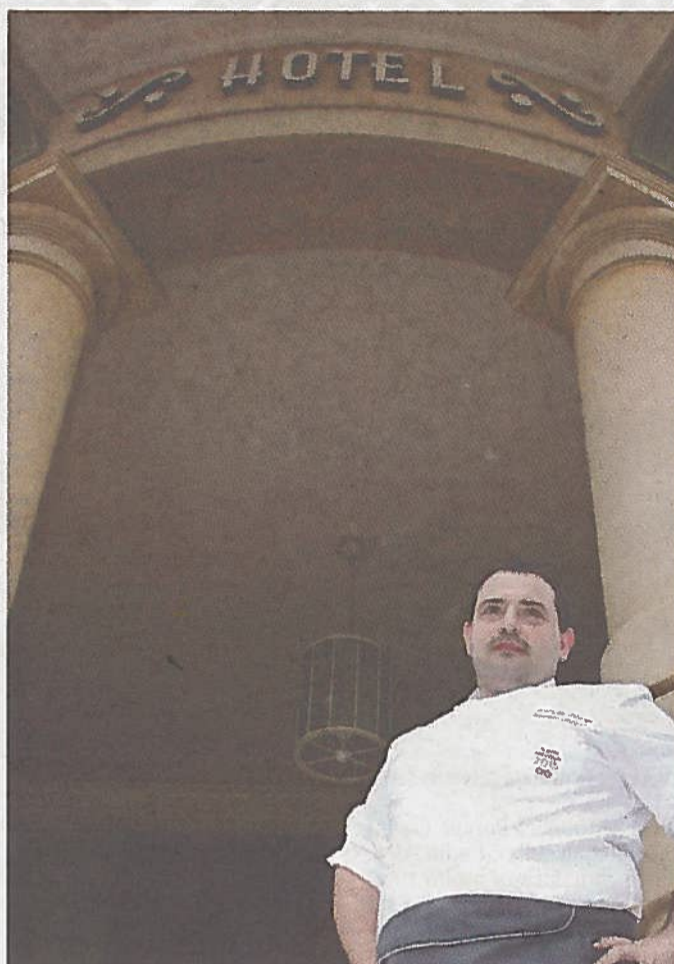
**Lei è originario di Sarno, in provincia di Salerno. Come e perché è capitato a Viareggio?**

«E' accaduto dieci anni fa quasi per caso. In realtà dovevo andare a lavorare per qualche tempo in un ristorante stellato della provincia di Verona dove farmi le ossa in cucina. Un amico mi disse però

che cercavano un cuoco per il ristorante di uno degli alberghi più belli della Versilia. L'idea mi piacque subito. E qui sono rimasto. E spero di restarci ancora a lungo...»

**A Viareggio, fra l'altro, si è costruito anche una famiglia...**

«Sì, qui ho conosciuto e poi mi sono sposato con Rosa, mia moglie. Dove ci siamo incontrati? Al ristorante, natural-



Giuseppe Mancino di fronte all'ingresso del Principe di Piemonte

mente. Lei lavorava in sala. Ora ha smesso, anche se nel frattempo aveva trovato un altro impiego. E si occupa di Angela, la nostra splendida figlia di diciotto mesi».

**Torniamo al Piccolo Principe. E alle stelle.**

«Abbiamo lavorato tanto per far diventare il ristorante uno dei templi della ristorazione versiliese prima e italiana poi. Il primo riconoscimento ufficiale risale al 2007, quando la guida Michelin ci ha assegnato la prima stella. Un premio al nostro lavoro, ma anche uno stimolo a fare sempre meglio. La nostra filosofia, alla fine, è semplice: cerchiamo di proporre alla nostra clientela una cucina con gli elementi di base legati ai prodotti del territorio, ma cerchiamo di rivisitarla con elementi di novità. Insomma, per noi tradizione e innovazione sono due punti fermi del nostro lavoro».

**Ci fa un esempio concreto di questo tipo di cucina?**

«Volentieri. Fra i nostri piatti forti mi piace ricordarne uno a base di triglie scottate che serviamo con panzanella di verdure, finocchi e salsa al caciucco. Gli elementi base sono quelli tipici della cucina viareggina, ma cerchiamo di rielaborarli in maniera originale. E la formula ha trovato l'approvamento del pubblico. E, vista la seconda stella, anche della critica specializzata».

**Una cosa sorprende per un albergo con due stelle Michelin: il Piccolo Principe resta aperto soltanto da aprile ad ottobre. Possibile?**

«Il nostro non è un locale a gestione familiare. Siamo un ristorante collegato ad un

grande albergo come il Principe di Piemonte e quindi ci sono esigenze di ordine economico da rispettare. Restare aperti nei mesi turisticamente meno forti comporterebbe dei problemi di equilibrio. E così nel periodo invernale abbiamo deciso di tenere chiuso il Piccolo Principe e lasciare aperto soltanto il ristorante dell'hotel a piano terra».

**In questi mesi, di conseguenza, ha un po' di tempo libero. Come lo impiega?**

«In realtà sono spesso in giro per l'Italia per serate in altri ristoranti. Il tempo libero non è poi così tanto...»

**Andrà qualche volta anche a cena fuori. In Versilia quali sono i locali che preferisce?**

«Beh, quando vado a cena fuori, vado soprattutto da ristoranti amici. Nomi? No, non me ne faccio fare. Non vorrei che ci restasse male qualcuno».

**E a casa chi cucina?**

«Quasi sempre mia moglie. Rosa, ai fornelli, se la cava benissimo. E devo dire che è anche un critico molto severo nei miei confronti. Fuori dal lavoro io mi cimento in cucina solo di rado».

**Adesso che è uno chef a due stelle, e il Piccolo Principe è entrato nell'Olimpo della ristorazione, cosa cambierà?**

«Per me sarà una responsabilità in più. Mantenersi ad altissimi livelli non è mai facile. Ma sarà sicuramente uno stimolo potentissimo. Fra l'altro mi fa piacere che in un momento di grande crisi per Viareggio si parli della nostra città anche per qualche cosa di buono. Viareggio deve risollevarsi. E' una città bellissima ed ha mille potenzialità. Se la ristorazione fosse uno dei volani per far ripartire l'economia, sarebbe una cosa molto bella».

**Siamo quasi alla fine della nostra chiacchierata. E allora parliamo... del conto. Le due stelle Michelin lo faranno lievitare?**

«Spero proprio di no. A noi piace fare una cucina di alta qualità ma a prezzi comunque accessibili. Da noi, in media, si spende sui 100-110 euro a persona. Però ci sono menu degustazione anche a costi più contenuti. L'intenzione è quella di non ritoccarli».

**Sarà invece ritoccolato il suo cachet?**

«Beh, personalmente me lo auguro. Ma questa è tutta un'altra storia...»

CRIPRODUZIONE RISERVATA

@ClaVecoli



**A.N.A.M.**

ACCADEMIA NAZIONALE ACCONCIATORI MISTI  
VIAREGGIO

CENTRO ANAM VIAREGGIO  
CON SEDE A VIAREGGIO  
VIA AMENDOLA, 2 c/o CARLO PIAGGIA

SVOLGONO I SEGUENTI CORSI:

- CORSI DI BASE PER PRINCIPIANTI
- CORSI AVANZATI (apprendisti - operai)
- CORSO DOCENTE QUALIFICATO A LIVELLO NAZIONALE E INTERNAZIONALE

per informazioni contattare la direzione  
ai seguenti numeri:

**340 9830856 / 349 3811458**