



## Souvenir

Accanto e sotto le mura austere dell'imponente castello medioevale che domina Lari, un manipolo di otto persone della stessa famiglia manda avanti uno dei piccoli pastifici italiani ed una delle bandiere della gastronomia del Tricolore. (Pastificio Tradizionale Famiglia Martelli, via dei Pastifici 3, Lari, PI, 0587.684238 [www.famigliamartelli.it](http://www.famigliamartelli.it)). [E.RAS.]

## L'albergo

Sopra, l'antica tradizionale A4, la Milano-Bergamo-Brescia, la più trafficata autostrada d'Italia. Sotto, un poco più lontana e costosa, ma parallela, veloce, sicurissima, la Bre.Be.Mi. che in un baleno da Linate, senza entrare in Milano, vi scarica nella città della Leonessa o a Brescia sud, sulla Brescia-Piacenza-Torino. In mezzo, questa tranquilla riservata accogliente e corretta meta alberghiera, interessante anche perché la parola Motel non ha più né l'immagine, né la realtà di certi posti di una volta. Ecco perché qui, assieme alla coppia che vuole riposarsi per sole 4 ore a prezzo invitante (magari in una suite) trovate la squadra sportiva, operai o rappresentanti di commercio. Trovano da parcheggiare davanti alla stanza, un arredo classico, semplice ma confortevole, riscaldamento autonomo, la completezza di phon e frigorifero, ampie sale da bagno con finestra. Un ambiente tranquillo, immerso talvolta negli odori di quella campagna che ha visto girare l'Albergo degli Zoccoli e che oggi è la capitale della patata. Oltre al tubero, alcuni dei più invitanti ristoranti di pesce di Lombardia: il grande Saraceno ed il buon Giordano a Cavernago, il Caffè Rubini a Romano di Lombardia e, per pizze e tradizione, le Tre Lanterne a Martinengo, il comune reso immortale da Ermanno Olmi.

### MOTEL PRINCE

CALCINATE (BG), VIA NINOLA 16  
TEL. 035.4429037-4400426  
[WWW.MOTELPRINCE.COM](http://WWW.MOTELPRINCE.COM)  
ULTIMA PROVA: 14-3-2017

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

# Tagliolini ai crostacei e gamberi al lardo

A Viareggio inseguendo la tradizione in un locale double-face

## Il ristorante

L'ho fatto apposta; ci sono venuto prima che cominciassero gli esperimenti; mi sono seduto ai suoi tavoli panoramici ed eleganti prima che il menu prendesse l'annuncio svolta sul creativo fantasioso. Mi spiego: Luca Landi è un grande cuoco; ha un cursus honorum di tutto rispetto (18 anni fa mi ha fatto da mangiare da Pinchiorri, a Firenze); all'ultimo piano di questo elegante albergo a Quattro Stelle (il primo che sia nato a Viareggio, nel 1871), con la stessa struttura e dagli stessi fornelli manda avanti un locale che prende nomi differenti secondo il periodo. In alta stagione, quando Viareggio è meta di turisti e vacanzieri da mezzo mondo, il nome è Lunasia e la fantasia del menu prende il sopravvento. Fuori dall'alta stagione (come ai primi di marzo del mio esperimento), la ristora-

zione di Viareggio si apre soprattutto alla clientela «normale» (compresa quella locale) ed i ghirigori non sono troppo ben apprezzati. Ed io sono stato felice quel 3 di marzo a mezzogiorno, quando ho mangiato i buoni piatti del «consueto» locale che prende il nome, semplicemente, di Terrazza. E la terrazza ce l'avete di fonte a voi, affacciata a 180 gradi sulla spiaggia, proprio davanti all'immaginifico Salone Margherita oggi attorniato da botteghe e bottegucce. Se fate un giro fuori, alle vostre spalle vedrete le Apuane.

Tavoli ben distanti, servizio inappuntabile (se vi alzate, qui i tovaglioli li cambiano, mica li ri-

modellano e ve li rimettono al vostro posto come in molti altri locali, cosa che mi disgusta), classiche eleganti posate argentate di Broggi, carta dei vini magistrale che si apre giustamente con la Toscana, buoni pani, sul tavolo l'assaggio di un grande olio ricercato (Il Casone 1729 di Massarosa) e poi un menu accorto, lineare, intelligentemente «semplice» ma completo ed accattivante. Nella loro lineare essenzialità gusterete al meglio le code di gamberi al lardo su crema di ceci al rosmarino, i tagliolini verdi di cavolo e maggiorana ai crostacei, la triglia in crema di patate, l'orata alla mediterranea, la tagliata di manzo al vino rosso, il semifreddo alle nocciole, i gelati fatti in casa. Prevedete sui 70 euro.

LA TERRAZZA HOTEL PLAZA  
E DE RUSSIE VIAREGGIO (LU)  
PIAZZA D'AZEGLIO 1  
TEL. 0584.44449  
[WWW.PLAZAEDERUSSIE.COM](http://WWW.PLAZAEDERUSSIE.COM)  
ULTIMA PROVA: 3-3-2017

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

il voto  
15/20

il voto  
14/20

