

Il Principe di Piemonte di Viareggio riparte portando sulla propria terrazza lo storico Maitò di Forte dei Marmi

Lo chef Giuseppe Mancino e il GM del Grand Hotel Stefano Plotegher raccontano le novità della stagione e la scelta di affidarsi alla cottura perfetta di Neapolis Moretti Forni

30-06-2021



La vista dalla terrazza panoramica del *Grand Hotel Principe di Piemonte*, dove ha trovato posto la sede viareggina del *Maitò*

Il **Grand Hotel Principe di Piemonte** (<https://www.principedipiemonte.com/>) a Viareggio (Lucca) è una delle icone dell'hôtellerie italiana, che nel 2022 festeggerà i cent'anni dalla sua fondazione. Anche in vista di questo importante compleanno, la proprietà dell'hotel a cinque stelle ha intrapreso un'importante e attenta ristrutturazione al fine di esaltarne l'eleganza, la bellezza dell'edificio storico che lo ospita, l'accoglienza ai clienti. Dal 17 maggio scorso ha riaperto le sue porte, presentando quindi alcune novità.

E tra le novità che i primi visitatori hanno potuto trovare nell'hotel versiliese, alcune hanno riguardato la ristorazione. Come molti dei nostri lettori sapranno, dal 2004 al *Grand Hotel* viareggino ha trovato posto uno chef di grande classe e di grande esperienza: **Giuseppe Mancino** da Sarno, «forse il più taciturno di tutti e 35 i cuochi e le cuoche italiane che in Italia si fregiano delle 2 stelle Michelin», [scriviamo di lui](https://www.identitagolose.it/sito/it/62/12222/ristoranti/piccolo-principe-del-grand-hotel-principe-di-piemonte-giuseppe-mancino.html) (<https://www.identitagolose.it/sito/it/62/12222/ristoranti/piccolo-principe-del-grand-hotel-principe-di-piemonte-giuseppe-mancino.html>), sulla *Guida di Identità Golose*.



Giuseppe Mancino

Chef **Mancino** le due stelle le ha conquistate con il Piccolo Principe (<https://www.identitagolose.it/sito/it/62/12222/ristoranti/piccolo-principe-del-grand-hotel-principe-di-piemonte-giuseppe-mancino.html>), il ristorante gastronomico dell'albergo, ma cura e supervisiona personalmente ogni dettaglio dell'offerta: è stato quindi lui in prima persona a lavorare per portare al *Grand Hotel Principe di Piemonte* una nuova insegna. Si tratta nello specifico di una nuova sede per uno storico locale di Forte dei Marmi, dal 1960 simbolo della "dolce vita" in Versilia, il Maitó (<https://maito.mymaito.com/>).

Stefano Plotegher, General Manager del *Grand Hotel Principe di Piemonte*, racconta così il nuovo arrivo: «Siamo felici di poter offrire questo concept di cucina tipica versiliese, di piatti della tradizione solo leggermente rinnovati e rivisitati. Questa novità ha portato con sé anche un ripensamento degli spazi. Infatti il *Maitó* ha trovato posto nella nostra bellissima e panoramica terrazza del quinto piano, da cui si possono ammirare sia la costa che le Alpi Apuane. Lì si trovava prima il *Piccolo Principe*: con lo chef **Mancino** avevamo però l'obiettivo di lavorare con il nostro ristorante gastronomico per 12 mesi l'anno, perciò avevamo la necessità di trovargli una collocazione differente. Da quest'anno sarà infatti al piano terra, nella Veranda che si affaccia sul lungomare di Viareggio».



Grazie all'accordo con il gruppo *MyMaitó*, l'hotel viareggino arricchisce quindi la propria proposta con un format nel contempo raffinato e pop, caratterizzato da una cucina semplice e legata al territorio, ma non solo: «Nell'anima, nell'identità più storica della ristorazione del *Maitò*, ci sono anche le pizze, le focacce e i crostini», spiega ancora **Plotegher**. Dovendo quindi scegliere un forno professionale per una pizzeria, la scelta è caduta su *Neapolis 6* di **Moretti Forni** (<https://morettiforni.com/>), il forno elettrico professionale a bocca aperta per cuocere pizza napoletana classica e gourmet, con caratteristiche uniche nel suo genere: tutto è stato pensato per ottenere prestazioni eccellenti garantendo l'efficacia del risultato con la massima efficienza energetica.

«La scelta di prendere un *Neapolis* di *Moretti Forni* - aggiunge lo chef **Giuseppe Mancino** - è stata inizialmente influenzata dal grande passaparola che c'è tra i miei colleghi. Sono stati in tanti in questi anni a parlarmi delle prestazioni straordinarie di questo forno e quindi sicuramente il parere di colleghi di cui mi fido è stato un elemento. Ora che ho toccato con mano le prestazioni di *Neapolis*, non posso che dare ragione a quei miei colleghi».



Margherita

Ma quali sono le caratteristiche che maggiormente hanno colpito **Mancino**? «Partirei dal fatto - ci risponde - che si tratta di un forno estremamente eclettico, duttile, che permette di interpretare la pizza in modi e stili diversi. Si possono sfornare delle pizze classicamente napoletane, morbide e soffici, così come delle pizze molto più sottili, croccanti e leggere. E tutto avviene con grande semplicità, le impostazioni del forno sono davvero molto precise, di facile utilizzo, questo consente anche di velocizzare il lavoro quotidiano. Ma c'è un altro aspetto a cui abbiamo prestato attenzione: i consumi molto ridotti di questo forno ci hanno consentito anche di fare una scelta sostenibile per l'ambiente».



Frenetica

Grazie a *Moretti Forni* e a *Neapolis*, il *Maitó* di Viareggio potrà proporre nel proprio menu le pizze che hanno reso celebre il locale di Forte dei Marmi: «Sono pizze storiche - conferma **Mancino** - alcune delle quali portano i nomi di clienti affezionati del ristorante al Forte. Mi viene in mente la pizza *Michael*, con un doppio impasto, pomodoro, mozzarella di bufala, peperoncino, basilico. E ci sono anche i Crostini, come il *Crostino Zampolli*, che prepariamo sempre nel *Neapolis Moretti Forni*, con pane tostato, mozzarella, prosciutto crudo, salsa d'acciughe. Ci sono le pizze classiche, ci sono pizze più elaborate come la *Domatore*, con una base bianca e quattro preparazioni diverse (radicchio rosso, senape, pomodorini, fiori di zucca, pasta di acciughe, pesto), o più semplici come la *Frenetica*, con mozzarella, fiori di zucca, salsa di acciughe. Proseguiamo la tradizione dell'insegna».



Domatore

Sempre lo chef **Mancino** ci racconta anche il lavoro sugli impasti: «Utilizziamo solo farine di altissima qualità, macinate a pietra, così da permettere ai nostri clienti di percepire il profumo e gli aromi delle materie prime che selezioniamo. L'altro fattore importante è sicuramente l'alta idratazione di questi impasti, che risultano così più soffici e leggeri. Per un hotel a 5 stelle come il nostro poter offrire un'ottima pizza, appena sfornata, calda e morbida, con ingredienti di prima qualità, significa offrire un servizio che aumenta il comfort e mette a proprio agio chi sceglie di soggiornare da noi».



Ma così come accade anche per il ristorante stellato *Piccolo Principe*, con questa novità il *Grand Hotel Principe di Piemonte* non pensa solo ai propri ospiti: «Certamente pensiamo che questa proposta - conclude **Stefano Plotegher** - possa essere interessante anche per i viareggini. In fondo il *Maitó* è un locale molto conosciuto e amato da queste parti: oggi chi vive a Viareggio sa di non avere più bisogno di arrivare a Forte dei Marmi. Aspettiamo anche loro sulla nostra terrazza panoramica, con pizze, focacce e crostini sfornati dal *Neapolis Moretti Forni* e con il menu messo a punto da chef **Mancino**».
