

LA RIVIERA FELICE

*Ultimi giorni d'estate in Versilia,
dove il buon vivere all'italiana
fa scuola da due secoli,
tra le spiagge dorate
e i pascoli delle Apuane*

DI **DANILO POGGIO**
FOTO **GIACOMO BRETZEL**

I formaggi dell'Agriturismo
Le Coppelle, nel cuore
del Parco delle Alpi
Apuane. Nella pagina
accanto, aperitivo
ai Bagni di Villa Grey
a Forte dei Marmi.





Stile italiano di vivere, gusto italiano di essere in ferie. Da quasi due secoli la Versilia offre al mondo un'esperienza di vacanza elegantemente slow, definendo il ritmo del dolce far niente. Era il 1827 quando, a Viareggio, nacque lo «stabilimento de' Bagni», che inaugurò l'era del turismo balneare in Italia. La costa si trasformò in un prestigioso punto di riferimento per la nobiltà e le personalità più in vista dell'epoca, ma fu con il «boom economico» che la Versilia abbracciò definitivamente il suo destino, divenendo negli anni Sessanta il sogno di migliaia di persone. Oggi, con abitudini diverse, il territorio è all'avanguardia per il turismo e i suoi sette comuni – Forte dei Marmi, Pietrasanta, Seravezza, Stazzema, Viareggio, Camaiore e Massarosa – attraggono visitatori in ogni stagione dell'anno.

PRANZARE COME I POETI

Il litorale della Versilia si snoda per venti chilometri, un'incantevole striscia di sabbia da Forte dei Marmi a Viareggio. Oltre quattrocento stabilimenti balneari, con i loro colori vivaci e le caratteristiche cabine di legno di gusto retrò, quasi sempre offrono una cucina semplice ma di alta qualità, a partire dalle materie prime, e sono oasi perfette per gustare i tradizionali spaghetti con le arselle, le vaporate di mare e l'immane fritto misto.

A Viareggio, la lunga passeggiata (ben due chilometri) con gli edifici liberty e i suoi centosessanta negozi è tra i luoghi iconici della zona. Tra una vetrina e l'altra la tappa immancabile è Galliano, la storica pasticceria e gelateria fondata nel 1923. Il locale, che era il punto di riferimento di Giacomo Puccini per il caffè e l'acquisto dei sigari, è stato anche il set di diversi film, tra cui *Una vita difficile*, il capolavoro di Dino Risì del 1961. Ora, sotto la guida dei fratelli Galliano e Roberto Vannozzi e delle loro famiglie, l'antico caffè, aperto dalla colazione al dopocena, invita a degustare i suoi famosi budini di riso (con il cuore cremosissimo all'interno della frolla).

Non distante, a quaranta metri dalla spiaggia, l'Hotel Plaza e de Russie è il primo albergo costruito in città (1871) e rappresenta un simbolo storico dell'accoglienza turistica viareggina. Il suo nome è un omaggio alla nobiltà russa che trascorreva le vacanze estive in Versilia e vanta un lungo elenco di ospiti illustri, da Rainer Maria Rilke, Maksim Gorkij, Giacomo Puccini fino a Giorgio Gaber. Riaperto nel giugno 2019, dopo una importante ristrutturazione, mostra oggi uno stile contemporaneo nelle camere e nelle due suggestive penthouse con vista mare all'ultimo piano. Nello stesso palazzo, al ristorante stellato Lunasia, lo chef Luca Landi propone la sua cucina di «artigiano del cibo». Le numerose esperienze internazionali e la vittoria alla Coppa del Mondo di gelato nel 2009 →



Carolina Leonardi, dell'Agriturismo Le Coppelle, mostra con orgoglio i suoi formaggi. Sotto, pesce fresco dai pescherecci sul molo di Viareggio. Nella pagina accanto, il ristorante Lunasia di Viareggio, lo chef Luca Landi e il suo Piccione, indivia al fiore d'ibisco, frutti rossi, cacao e aglio nero.





L'imprenditore Salvatore Madonna con lo chef Marco Bernardo al ristorante La Magnolia di Forte dei Marmi e, sotto, il suo dolce Pesca di Mazzarosa, lattuga di mare e kefir di capra. Nella pagina accanto, testimonianze dell'eclettismo viareggino nell'ispirazione moresca di alcune sue architetture.



hanno contribuito a creare una personalità orgogliosamente territoriale ma aperta e lungimirante, con grandi doti tecniche, conoscenza di un'infinità di ingredienti, libertà giocosa nell'impiattamento: «Non sono un artista ermetico, preferisco essere un artigiano che ha cura del bello».

Spostandosi a Forte dei Marmi, lo charme dell'Art Nouveau e il comfort contemporaneo si incontrano a un passo dal mare all'Hotel Byron, in una storica villa del primo Novecento, voluta da José «Pepito» Caferino Canevaro, duca di Zoagli, che scelse per essa lo stile tipico dell'epoca. Divenuta rapidamente un ritrovo per l'aristocrazia del tempo, tra cui la famiglia Savoia, fu trasformata in un elegante hotel, prendendo il nome dal poeta britannico Lord Byron, grande amante della Toscana. In costante evoluzione fin dalle sue origini, la struttura ha di recente inaugurato una nuova sezione, armoniosamente integrata con le parti storiche. Qui si trova anche il ristorante La Magnolia, con la sua nuova sala dalle linee sinuose

che evocano le onde del mare. Guidato dallo chef campano Marco Bernardo, propone piatti ricchi di complessità e sfumature, in cui la tradizione campana si combina con naturalezza ai sapori locali. La profonda conoscenza nella preparazione del pesce si rivela in ogni piatto, dalla frollatura all'utilizzo di specie ittiche meno comuni o di parti meno nobili. «La Versilia», spiega Salvatore Madonna, amministratore delegato della compagnia che gestisce l'Hotel Byron e l'Hotel Plaza e de Russie a Viareggio con i rispettivi ristoranti, «viene sempre più riconosciuta come destinazione di altissimo livello, con una grande crescita nella qualità dei servizi. Resta comunque il gusto per i tempi lenti, la bicicletta, il dolce far niente, che sono apprezzati da chiunque ami lo stile di vita italiano».

La tradizione turistica di Forte dei Marmi continua a essere rispettata e rinnovata. Tra gli esempi più recenti, la riapertura poche settimane fa, del Caffè Principe, uno dei luoghi storici di ritrovo della Versilia, con un progetto del Gruppo Prada volto alla valorizzazione del patrimonio del territorio. Gli spazi del bar pasticceria di via Carducci sono stati ristrutturati riportando il locale agli arredi originali degli anni Cinquanta, con i lampadari, le sedute per il dehors, i tavoli in formica e le poltrone in vimini, mentre in carta si trovano le creazioni firmate Marchesi 1824.

Tornando sulla costa, Villa Grey è una perla novecentesca ristrutturata dalla famiglia Larini. Le camere sono tutte diverse e caratterizzate da un'atmosfera di serenità e armonia. Nel giardino privato, il ristorante Il Parco offre un'esperienza gastronomica unica con un menù quasi tutto marino, creato dallo chef Giovanni Cerroni. Lavora con pochi ingredienti per volta proponendoli in forme, consistenze e accostamenti sempre diversi, con →





A sinistra, Giovanni Cerroni, chef del ristorante Il parco di Villa Grey; sotto, fritto misto e vaporata di mare al bistro dei Bagni di Villa Grey. Nella pagina accanto, in senso antiorario, la pasticceria e il bancone dello storico Caffè Principe, i biscotti Fortini appena sfornati, un brindisi all'ingresso dell'Antro del Corchia.



uno stile di cucina «diretta e cucinata», dove il rigore e il divertimento convivono. Appena oltre la strada, i Bagni di Villa Grey garantiscono una spiaggia curata e spaziosa, e un bistro con piatti semplici e impeccabili, sempre basati sui sapori del mare e accompagnati da un'ampia scelta di vini.

IL VINO NEL CUORE DELLA MONTAGNA

A pochi chilometri da Forte dei Marmi, a Pietrasanta, ha sede un piccolo laboratorio che negli anni è diventato un'eccellenza gastronomica con la produzione dei biscotti Fortini. Nati più di trent'anni fa in una gastronomia di Forte dei Marmi, oggi ne vengono sfornati oltre 1.750.000 all'anno, arrotolati a mano e confezionati singolarmente in monoporzione compostabile, in tredici gusti diversi e senza l'utilizzo di conservanti, mantenendo una produzione completamente artigianale. Inerpandosi verso le Alpi Apuane, si arriva al borgo di Levigliani, annidato a seicento metri di quota nel comune di Stazzema. Gestito da una cooperativa di residenti

locali, il progetto turistico Corchia Park contribuisce allo sviluppo economico della zona in modo sostenibile con diverse opportunità rivolte alle famiglie, come la visita alla grotta più grande d'Italia, alla miniera abbandonata o alla cava di marmo. Tra le attrattive, anche la degustazione di un originale vino ipogeo, prodotto nelle versioni bianco, rosso e spumante da piccoli viticoltori locali e maturato all'interno della montagna, nell'Antro del Corchia. E infine, salendo ancora fino a mille metri di altitudine, all'Agriturismo Le Coppelle c'è la trentenne Carolina Leonardi, indaffarata tra la stalla (quaranta pecore di razza massese e due mucche), il pascolo, il formaggio e il ristorante dalla cucina brillantemente casalinga. «Tutti i giorni mi sveglio all'alba e finisco tardi alla sera, ma quando ero all'università ho capito che dovevo lavorare per la mia terra. E se mi resta un'ora libera, tra una mungitura e l'altra, riesco persino ad andare al mare per fare un po' di surf». ■

INDIRIZZI

Galliano, Viareggio, galliano1923.com

Hotel Plaza e de Russie, Viareggio, plazaederussie.com

Ristorante Lunasia, Viareggio, lunasiaristorante.com

Hotel Byron, Forte dei Marmi, hotelbyron.net

Ristorante La Magnolia, Forte dei Marmi, lamagnoliaristorante.com

Caffè Principe, Forte dei Marmi, tel. 0584 89238

Villa Grey, Forte dei Marmi, villagrey.com

Biscotti Fortini, Pietrasanta, biscottifortini.com

Corchia Park, Levigliani di Stazzema, corchiapark.it

Agriturismo Le Coppelle, Stazzema, agriturismolecoppelle.it

Info: Visit Versilia, visitversilia.net

