

LO CHEF ALESSANDRO PEZZI

# Toscana, piatti e musica

IL RISTORANTE  
PUCCINI20,  
A VIAREGGIO,  
PRESENTA GRANDI  
RIVESTIMENTI  
RAFFIGURANTI  
SCENE DI "MADAME  
BUTTERFLY"

di Tiziana Cialdea

## Linguine burro e acciughe con pane croccante

### INGREDIENTI

320 grammi di linguine, 10 filetti di acciughe sott'olio, 250 grammi di burro, 150 grammi di pan grattato, 1 limone 1, olio evo q.b.

In una padella, sciogliere a fuoco dolce il burro insieme ai filetti

di acciuga. Per preparare il pane croccante, scaldare dell'olio in una padella, aggiungere il pane grattugiato, un pizzico di sale e tostare finché non diventa dorato. Tuffare la pasta in abbondante acqua poco salata, dato che le acciughe sono molto saporite, e tenere da parte un bicchiere di acqua di cottura. Scolare le linguine al dente. A fuoco spento, mantecare la pasta nel burro e acciughe, aggiungendo un po' di acqua di cottura per renderla cremosa. Impiattare spolverando la pasta con il crumble di pane e una grattugiata di limone.

**C**ompletamente rinnovato dall'architetto Riccardo Godi, il ristorante Puccini20, collegato all'hotel Esplanade, vincitore della puntata dedicata alla Versilia di *4 Hotel*, il programma Sky condotto da Bruno Barbieri, presenta grandi rivestimenti raffiguranti scene di *Madame Butterfly*. Aperto tutto l'anno offre un menù che spazia dai piatti della tradizione viaregina a quelli internazionali, con una particolare attenzione ai prodotti del territorio. In cucina c'è lo chef Alessandro Pezzi, milanese di nascita e ormai toscano d'adozione. ▶

## Catalana di mazzancolle

**INGREDIENTI PER 2 PERSONE**

**8 mazzancolle grandi del Tirreno, 3 zucchine chiare, 3 carote, 1/2 finocchio, 3 ravanelli, 6 pomodorini datterini, 6 lamponi, 1/2 pesca gialla, 1/2 arancia, misticanza q.b., 1/2 limone, olio q.b., sale Maldon q.b.**

Preparare le mazzancolle, lasciando coda e testa attaccate, rimuovere solo la parte centrale del carapace e con una piccola incisione sul dorso eliminare il filamento nero. Preparare una bacinella con abbondante acqua e ghiaccio.

Mondare le carote e le zucchine e con l'aiuto di un pelapatate ricavare delle strisce. Pulire il finocchio e tagliarlo finissimo, fare lo stesso con i ravanelli. Immergere tutte queste verdure in acqua e ghiaccio per renderle croccanti. Tagliare i pomodorini datterini a metà, la pesca a spicchi e l'arancia a rondelle e poi a quarti. Tuffare le mazzancolle per qualche minuto in abbondante acqua salata con all'interno 1/2 limone. Scolare e asciugare le verdure, disporle nel piatto insieme ai pomodorini, le pesche, le arance, i lamponi e la misticanza. Adagiare di fianco le mazzancolle ancora fumanti, condire con un filo di olio e un pizzico di sale Maldon.



### SI CUCINA IN FAMIGLIA

«Trovo piacere nel cucinare con le mie figlie, Beatrice e Francesca, che spesso mi aiutano a fare torte e pizze».



## Spaghetti alla carbonara alla moda viareggina

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**320 grammi DI spaghetti , 500 grammi di cozze, 300 grammi di calamari, 12 gamberi, 300 grammi di polpo, 3 tuorli, 1 spicchio d'aglio , prezzemolo q.b., olio evo q.b., sale e pepe nero q.b.**

Procedimento: per prima cosa, preparare il pesce. Dunque pulire i calamari e tagliarli a pezzettini, pulire i gamberi eliminando il carapace e le teste, e tagliarli. In una padella capiente, scaldare un filo di olio e uno spicchio di aglio, aggiungere le cozze, chiudere con un coperchio e cuocere

a fiamma vivace per qualche minuto. Una volta che i molluschi saranno tutti aperti, spegnere il fuoco e filtrare il liquido di cottura. Sgusciare le cozze e tenere da parte. In un'altra padella, scaldare un filo di olio, unire i calamari e i gamberi, far rosolare per qualche minuto e sfumare con il liquido delle cozze. Aggiungere le cozze e spegnere la fiamma. Tuffare gli spaghetti in abbondante acqua non troppo salata. Intanto, in una ciotola, versare i tuorli, un pizzico di sale e del pepe nero macinato, lavorare con una frusta per ottenere un composto omogeneo. Scolare la pasta al dente nella padella con il pesce, saltare brevemente, spegnere il fuoco e aggiungere il composto di tuorli. Mescolare rapidamente per far sì che il composto non si rapprenda ma rimanga cremoso. Servire subito con una spolverata di prezzemolo tritato.

► **Come è iniziata la sua carriera in cucina? Ha sempre avuto questa passione?**

«Ho iniziato tardi. Ho studiato all'alberghiero a Bergamo, ma prima avevo intrapreso studi classici. La passione per la cucina è arrivata dopo, ma, una volta scoperta, non ho più smesso di coltivarla».

**Qual è stato il suo percorso professionale prima di arrivare a Viareggio?**

«Ho lavorato sulle grandi navi da crociera e per eventi internazionali come Expo 2015. Sono arrivato a Viareggio cinque anni fa dopo un colloquio: pensavo che il lavoro fosse a Milano, ma alla fine mi sono trasferito qui con la famiglia. Ho anche lavorato per le cucine di un cantiere navale a Marina di Carrara per quasi tre anni».

**Come descriverebbe la sua cucina?**

«Sono molto legato alla cucina di terra, essendo lombardo, ma a Viareggio ho imparato ad amare il pesce e le ricette tradizionali del luogo. Mi piace cucinare i primi piatti perché permettono di sperimentare con la fantasia, sia con la pasta che con il riso. Anche la pasticceria mi intriga molto».

**Come nasce una sua ricetta? Parte dall'ingrediente o da una tecnica specifica?**

«Parto sempre da uno studio delle ricette tradizionali del luogo in cui vivo e poi le modifico in chiave moderna. Ad esempio, un piatto di pasta alla trabaccolara del 1980 non è cucinato come nel 2024. Le tecniche si sono evolute e i gusti dei clienti sono diventati più raffinati».

**Qual è stata la tua esperienza nel passare dai grandi numeri delle navi da crociera ai numeri più ristretti di un ristorante?**

«Il nodo è stato più che altro nella gestione del personale. Sulle navi gestivo squadre di 54 persone, mentre qui siamo in cinque. Tuttavia, le regole per fare un buon lavoro sono le stesse, che si cucini per mille persone o per dieci».

## Calamaro ripieno con crema di burrata e piselli

### INGREDIENTI PER 2 PERSONE

**2 calamari grandi, 40 grammi di mollica di pane, 1 patata bollita, 1 spicchio di aglio, timo q.b., olio evo q.b., sale q.b., 1/2 bicchiere di vino bianco, 100 grammi di piselli, 100 grammi di burrata**

Procedimento: iniziare pulendo i calamari, afferrare i tentacoli, staccarli dal sacco ed eliminare

le viscere. Togliere la pellicina dal sacco, le alette e sciacquare accuratamente. Pulire i tentacoli eliminando becco e occhi. Tritare finemente i tentacoli e le alette, soffriggere in padella con uno spicchio di aglio, timo e un pizzico di sale. Liberare la padella e tostare la mollica a fuoco vivo fino a renderla croccante, metterla da parte. Unire ai calamari una patata schiacciata e mescolare bene fino ad ottenere un composto compatto ed omogeneo. Con l'aiuto di un cucchiaino, riempire le due sacche dei calamari fino a 3/4, perché in cottura si ritireranno, e fermarli con uno stuzzicadenti. Per

le salse: bollire i piselli, raffreddarli in acqua e ghiaccio per fissare il colore, frullarli con un filo di olio fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Frullare la burrata con un filo di olio fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Rosolare i calamari a fiamma vivace in una padella con un filo d'olio, sfumare con 1/2 bicchiere di vino bianco, ridurre la fiamma, coprire con un coperchio e cuocere per circa 20 minuti. Impiattare i calamari, versare sopra con l'aiuto di un cucchiaino le due salse ed ultimare il piatto con la mollica di pane tostata.

