



Echi di primavera: il racconto vegetale fra terra e mare

dello chef Luca Landi de Il Lunasia, Viareggio

Viareggio, 15 aprile 2024 – C'è un filo invisibile che lega i piatti dei nuovi tre menù de Il Lunasia, il fine dining 1 stella Michelin situato nel raffinato scenario dell'hotel Plaza e de Russie a Viareggio, ed è la celebrazione del vegetale. Un protagonista indiscusso delle tre proposte, una vera e propria dedica alla terra e al mare, per portare in tavola i tesori che la natura generosa offre in modo puntuale. E Luca Landi, lo chef del locale dal 2005, omaggia gusti e profumi che rispecchiano l'arrivo della primavera. Tanti tasselli di un quadro che dipinge il passaggio alla nuova stagione, celebrando la freschezza e la vitalità che si risvegliano nella natura.

Il **"Mare d'amare"** è una lettera d'amore ai sapori del Mar Ligure. Un percorso da sette portate (140€) che inizia con **"Il Benvenuto: Hit parade dei nostri gelati salati con Margarita agrumi kombucha cocktail"**, sfizioso preludio a **"Il nostro servizio sul crudo di mare condito e accompagnato con ingredienti per acidità, dolcezza e sapidità"**, che introduce allo **"Scampo crispy con budino di baccalà, asparagi e limone"**. Questo prelibato crostaceo si rivela in tutta la sua succulenta tenerezza, arricchito da uno strato croccante che ne esalta la consistenza. Il budino aggiunge una nota di complessità e delicatezza mentre gli asparagi e il limone conferiscono la freschezza necessaria a bilanciare il piatto. Senza dimenticare i **"Fagottini di pasta patate di cicale e bietole riduzione di polpo al vino rosso"**, un piatto audace e innovativo che combina ingredienti apparentemente semplici in modo creativo e sorprendente. La riduzione dona al piatto un tocco di raffinatezza oltre che profondità e carattere.

"Pensando vegetale dal Parco e dal mare" è il secondo menù dove i protagonisti sono tutti i prodotti locali e l'ingrediente è impiegato al massimo delle sue potenzialità, senza generare scarti. Sette portate (160€) che consentono all'ospite di immergersi in una cucina che abbraccia la trasformazione, offrendo la possibilità di optare per una versione vegetariana di ciascun piatto, senza comprometterne l'essenza o il sapore originale. Lo chef non si limita a eliminare la proteina animale; piuttosto, opera per sviluppare un gusto, esplorando le infinite possibilità che gli ingredienti vegetali offrono. Il risultato è un menu su misura che non delude mai, arricchito da strati di sapore e texture uniche che soddisfano ogni palato. Tra i piatti proposti il **"Trancetto di palamita in carpione intingolo di primizie, limone acerbo, erbe e fiori"**, **"Insalatina di granseola barbarossa, arachidi di Massarossa ed erbe"** fino ai **"Ravioli Explosion alla marinara frutti di mare e pomodoro"** i quali in versione vegetariana sono farciti con i pomodori e la salinità dei frutti di mare viene data esplorando altre espressioni gustative del pomodoro o il **"Trancio di pescatrice in crosta di pane, radici, uovo di pesce in salsa all'alloro"** e in questo caso nel piatto vegetariano il pesce cede il passo a una millefoglie di radici glassate, arricchite da una riduzione di brodo e salsa di soia a cui lo chef aggiunge la purea di radici bianche condita con olio all'alloro.

Infine **“Le Apuane e la bonifica”** è la carta dedicata alla terra. Ancora sette portate (140€) dove spicca la **“Quaglia con polenta d’albicocche e grano arso”**, gli **“Gnocchi di costine di maiale ketchup fumé, broccoli. aria di prosciutto”** o la **“Guancia di manzo brasata, sedano rapa, prugne e tarassaco”**. Per dessert il **“Dulce de leche e tequila, massa di cacao e zucchero grezzo in salsa aloe e mango”** (un omaggio ad Alfonso Cuaron), un dolce dagli echi messicani presentato come un lingotto arricchito da scaglie di cacao trattate con il metodo di lavoro Inca, simile a quello di Modica trattato con zucchero grezzo.

E per coloro che vogliono affidarsi completamente alla creatività dello chef, c'è **“Liberamente a mano libera... “cinque o quattro corse dove ogni piatto è una sorpresa deliziosa; mentre “Gli ingredienti à la carta...”** permette di creare un percorso gastronomico personale.

Alla base di questi menù c'è un impegno profondo per la sostenibilità, che va oltre l'utilizzo oculato degli ingredienti. Lo chef non si limita a selezionare solo i migliori prodotti del territorio per preservare le piccole produzioni locali, ma si impegna attivamente a ridurre gli sprechi al minimo. Sperimenta e sviluppa tecniche per utilizzare ogni ingrediente al 100%. In questa cucina, il concetto di non spreco guida ogni azione, perché ogni materia prima è considerata preziosa nella sua totalità. Landi esplora, combina e trasforma gli ingredienti in modo inusuale, come un vero alchimista.

Infine, la carta vini è un prezioso scrigno che contiene circa 1000 etichette tra eccellenze italiane e piccoli produttori con un occhio attento alle bottiglie francesi. Una proposta tra le migliori della Toscana in termini di ricerca.

Il Lunasia è aperto dalle 19.30 alle 22.00; pranzo su prenotazione.

Giorno di chiusura: mercoledì

Contatti ufficio stampa

Adele Bandera | adele@adelebandera.com | 349.7668012

Erika Del Largo | erika@adelebandera.com | 347.3825895