

47 • primavera 2006

Papillon

periodico di sopravvivenza gastronomica



la magnolia

FORTE DEI MARMI (Lucca)

VIALE A. MORIN, 46 • TEL. 0584787052

a **Tavola**



L'ingresso è elegante, come eleganti sono i tavoli, la mise en place, la raffinata cortesia di chi accoglie anche un sola coppia una sera d'inverno. Il menu è un biglietto da visita che infonde sicurezza e fa subito sfrigorare le mani. La carta dei vini è colta, ampia, ricca di buone proposte. Si mangerà carne e pesce. Ma alcuni indizi, compreso l'ordine dei bagni, l'accoglienza che sembra il lento adagio di una sinfonia, e quel menu così ben presentato, ordinato, pulito, stampato su una carta pregiata bianchissima, non sono dettagli di secondo piano. Professionalità si chiama? Sì, ma anche passione, la medesima che ci metterà il giovane chef in cucina, per portare in tavola la medesima pulizia che abbiamo notato intorno. Prima di incominciare con una passatina di ceci con un gambero fresco, ecco la scelta dei pani tutti fatti in casa: integrale, di mais, bianco, alle olive, alla farina di castagne, la focaccia.

Si assaggia lo scampo imperiale in crosta di pomodori appassiti ai carciofi e subito il faccino diventa radioso. Ci sa fare: la crosticina dell'impanatura dei pomodori è sublime. Ottimo anche il pasticcio di fegatini alla toscana tra il crostino di polenta con scaloppa di fegato grasso, mele e prugne al Vin Santo. Il risotto alle ostriche sarà suadente, ma se non ci fossero state le ostriche allo Champagne il risotto da solo non era da urlo. Lo è invece il rombo ai tartufo nero di Norcia, glassato al vino bianco con patate e scorze nere fondenti. Assolutamente imperdibile l'agnello di Zeri al testo con patate e carciofi fritti alla mentuccia. Uno dei migliori piatti assaggiati negli ultimi mesi. Bravo!!! Si chiude con il torroncino con gelato al pistacchio, soufflé al mandarino, cremino ai tre gusti e una teoria di piccola pasticceria radiosa: le caramellane mou, il marzapane, le gelée, i cantucci.

Paolo Massobrio

Trovare un locale aperto a febbraio, la domenica sera poi, è un'impresa. Ancor più se la località è quella vacanziera di Forte dei Marmi. Il ristorante La Magnolia lo è di nome e di fatto. Bello, sul lungomare, decisamente estivo come locazione, inserito nel complesso del suggestivo Hotel Byron. Vale il viaggio per un piatto straordinario: l'agnello di Zeri.

Riposo settimanale: lunedì

Prezzo pagato: 70 euro

Voto in ventesimi: 15/20

Vale per: la solidità della cucina, la pulizia dei sapori, senza voli pindarici

Punti critici: che lo conoscono ancora in pochi

Provato il: 29/01/2006