

# il Giornale

ANNO XXXV / NUMERO 89 / 1 EURO\* A COPIA / DOMENICA 13 APRILE 2008 [www.ilgiornale.it](http://www.ilgiornale.it)

# Alla Magnolia non mi sarei mai alzato da tavola

**Paolo Marchi**

*nostro inviato a Forte dei Marmi*

● Non sarei ripartito da Forte dei Marmi domenica scorsa, tutto contento per le ore trascorse a pranzo alla tavola del **Magnolia**, il ristorante dell'hotel **Byron**, dove mi sarei fermato anche per cena. Splendida sensazione, vista l'età e le esperienze già provata altrove ma mai attuata. Intendo dire di sedermi all'una, di iniziare un viaggio goloso e di sentirmi così contento di tutto quello che mi circonda, da non alzarmi e di indugiare, magari tra tè, formaggi, pani e pasticcini, fino all'ora buona per ordi-

nare per cena quello che avevo tralasciato a pranzo.

Il **Byron** è un 5 stelle lusso con un ristorante dai prezzi umani e una carta dei vini (curata da Lorenzo Scacciati e Stefano Rolland), in tal senso ancora più sorprendente. Questo perché il titolare, **Salvatore Madonna**, e lo chef, **Andrea Mattei**, vogliono fortemente che vengano a desinare anche da fuori e così i raffronti sono fatti con i prezzi della Versilia e non con le potenzialità della clientela (che auto al parcheggio!).

**LA MAGNOLIA**  
viale Morin 46

**FORTE del MARMÌ (Lucca)**

**Telefono:** 0584.787052

**Sito:** hotelbyron.net

**Chiusura:** lunedì,

da aprile a ottobre mai

**Prezzi medi:** antipasti 21 €, primi 19; secondi 26; dolci 16

**Degustazioni:** 70 e 80 €

**Coefficiente di difficoltà:**  
buono, cucina d'autore

Con il caldo i tavoli saranno anche all'esterno e ci sarà una seconda carta più semplice. Il golosone baderà invece al sodo e chiederà quella principale, senza scordarsi il carrello dei formaggi (che arrivano da **Guffanti** ad Arona) prima di deliziarsi con i dessert. Mi ha colpito la gustosità delle preparazioni, la loro solida spettacolarità, l'eleganza d'insieme, la voglia che ti viene di mangiare tutto infischandosene di tutto. Piatti moderni, ma senza tocchi gratuiti, una logica in tutto: Gamberi rossi del

Mediterraneo, Calamari e polpo in brodo di astice con uno spiedino grigliato di pesce e ravioli all'astice, Risotto agli scampi e capperi, elegantissimi Tagliolini di patate al limone e caviale sevruga, Garganelli al coniglio affumicato con un'affumicatura soave, eccezionale Agnello di Zeri con patate che si sciolgono in bocca, i formaggi e poi i dolci come il Torrone ghiacciato al pistacchio, una delle bandiere di un locale defilato rispetto al centro. Coccolosissimo.

E-mail: [paolo.marchi@ilgiornale.it](mailto:paolo.marchi@ilgiornale.it)