

RISTORANTE IL NARCISO

CARTELLA STAMPA



Il contesto

Marina di Carrara è una placida cittadina che giace sulla riva del Mar Tirreno, un angolo di alta Toscana noto ai più per le bellezze paesaggistiche. È questa infatti un'area in cui in un colpo d'occhio si riesce a cogliere il blu del mare e lo straordinario bianco delle Alpi Apuane che si stagliano alle sue spalle, con le storiche cave di marmo che hanno rifornito nei secoli scultori e che ancora oggi attraggono artisti ed escursionisti per i loro sentieri straordinari.

Qui il turismo balneare è attivo tutto l'anno per lo speciale clima che offre la costa, e per la posizione strategica, a pochi metri dall'uscita dell'autostrada che collega la Toscana all'adiacente Liguria, a metà tra la Versilia e le Cinque Terre.



Il ristorante

Proprio in riva al mare, nel contesto di un raffinato stabilimento balneare, si trova il Ristorante Il Narciso, aperto nel 2020 dopo una gestazione piuttosto tormentata a causa della pandemia e di una tempesta marina che hanno ritardato l'apertura di mesi. Il nome è un omaggio al libro Narciso e Boccadoro di Herman Hesse – il cui filo conduttore è la diversità, il distinguersi dagli altri – uno dei testi preferiti della sua

proprietaria e chef Valeria Dell'Amico che ha scelto questo nome quale riflesso della propria personalità, e che ha profuso tutte le sue energie in questo progetto di buona ristorazione.



Gli ambienti si dividono in una bella saletta fronte spiaggia, cui si accede attraversando un piccolo giardino zen incastonato tra le cabine dello stabilimento balneare, e che può ospitare fino a 24 persone con tavoli tondi e bel tovagliato, dall'arredamento sobrio caratterizzato dai colori del crema e del tortora, intercalato dalle vetrine dei vini, mentre la scala esterna conduce alla magnifica terrazza coperta, la cui vista si perde da un lato sull'orizzonte marino e quello delle cime aguzze delle Apuane alle sue spalle. Oltre ai tavoli con sedute comode, 24 come in sala, poche decorazioni in ceramica fanno da cornice al panorama della natura che non necessita di ulteriori abbellimenti, e in cui gli ospiti potranno farsi cullare dall'atmosfera rilassata e dalla brezza marina che specie in estate è il toccasana contro la calura prandiale e serale.





La chef e la cucina



Classe 1980, la vita di Valeria Dell'Amico è degna di un romanzo, sempre caratterizzata da grandi passioni, le stesse che oggi la rendono un'imprenditrice indefessa. Dopo aver frequentato il liceo classico ha intrapreso gli studi universitari in Giurisprudenza, ma la sua indole cosmopolita – dovuta anche alla famiglia, mamma romana e papà di Carrara con cui lavora sin da ragazzina nel bar dello stabilimento balneare – la porta a viaggiare molto, e per spirito di indipendenza compie varie esperienze lavorative. A 20 si avvicina al mondo del vino, memore del nonno che produceva vino, e si diploma con l'Ais e l'Onav, e da lì si è aperta in lei la breccia sul mondo della cucina. Da lettrice appassionata di libri inizia a cimentarsi ai fornelli, lavorando dapprima in un ristorante thailandese – complice la sua passione per l'oriente – dove affina l'uso delle spezie e le cotture. In seguito la passione e la curiosità di fare esperienze diverse la portano a lavorare in un ristorante di pesce, e da lì la decisione di frequentare l'istituto alberghiero e un corso di pasticceria classica a La Spezia, oltre a un corso con Breschi de L'Oca Bianca (allora stellato di Viareggio).

Dopo un Master alla scuola Alma, ancora corsi di pasticceria alla Cast alimenti, sempre per il suo pungolo di studiare ogni aspetto della cucina e della pasticceria, in parallelo a un corso universitario in Psicologia all'Università di Pisa, non terminato perché il lavoro in cucina non le permette di frequentare con continuità.

Per un periodo apre un suo ristorante, il Maurice, in società con dei costruttori di cucine, e dà libero sfogo alla sua creatività, ma dopo 6 mesi, con la nascita dei due gemelli, lascia il progetto e vola in Messico, a Playa del Carmen, per 5 anni. Il richiamo di casa e della famiglia la convince infine a tornare a Marina di Carrara a prendere le redini dell'attività paterna, modellandola sulla propria personalità. Nel 2019 riesce a realizzare il suo ristorante, e nel frattempo ottiene una cattedra di insegnamento parascolastico in cucina e

pasticceria, oltre alla formazione continua che viene affinandosi anche grazie all'incontro con chef Mauro Ricciardi, che con le sue visioni e insegnamenti è ancora oggi un maestro e un punto di riferimento importante per Valeria. Tra mille problemi e difficoltà, complice una tromba d'aria che in un minuto e mezzo devasta tutto il locale, il ristorante apre le sue porte dopo la ricostruzione e il primo lockdown, nel 2020. Con la scomparsa del padre, Valeria prende la gestione completa anche di tutto lo stabilimento, e oggi si divide tra le preparazioni di pasticceria che iniziano all'alba, e il servizio del pranzo e della cena, sempre presente, coadiuvata dal compagno Pierluigi Proto che è il suo sous chef. Non paga di tanto lavoro, la sua innata curiosità la porta ancora oggi a studiare, tanto che al momento è iscritta a un corso di Scienze e culture gastronomiche per la sostenibilità all'Università di Teramo, oltre a essere mamma di 3 ragazzi maschi adolescenti.

La sua cucina è l'impronta della sua indole, perfezionista e appassionata, ed è la summa dello studio e delle esperienze maturate negli anni, con tutte le sfumature cosmopolite che le permettono oggi di guardare alla propria terra senza sentirsi troppo radicata o vincolata al gusto natio. Il punto di partenza è la classicità francese, suo faro nell'orientarla verso lunghe preparazioni ben curate anche nell'estetica, e si sposta nella modernità e la creatività proprio per questo scarno senso di appartenenza alla propria terra, riscoperto solo in età adulta. Non essendo cresciuta tra i sapori locali che in casa sua non venivano frequentati, ha un palato libero che si è intriso negli anni di gusti altri. Il territorio entra in cucina con le materie prime, tra ortaggi – fondamentali nel dettare il gusto del piatto – ma anche pesci e soprattutto carni.



I piatti

Il menu cambia ogni 3 mesi, in base alla stagionalità, e si caratterizza di 15 portate, 5 antipasti, 5 primi, 5 secondi, oltre a un menu degustazione che è un percorso a sé, con piatti diversi dalla carta. A pranzo e a cena, il menu è lo stesso ed è all'insegna di una contaminazione tra mare e terra, tra vissuto e immaginato, in un bilico costante tra i sapori esperiti negli anni dalla chef e un pizzico di astrazione che combina nuove ipotesi di gusto, ma sempre su base classica, a braccetto con l'esigenza contemporanea di leggerezza e concentrazione del gusto.



La semplicità è sempre un punto di arrivo, e il tocco di femminilità si riverbera in una particolare sensibilità verso la materia prima e rapidità di pensiero che permette di lavorare su più livelli allo stesso momento.

Una cucina di ricerca, sulla materia prima che spesso è locale specie negli ortaggi che vengono da agricoltura idroponica, o i germogli autoprodotti. Al di là del luogo di provenienza, l'obiettivo è quello di rendere una materia prima unica in tutta la sua essenza, attraverso la scomposizione del gusto e le sue varie lavorazioni, oltre che consistenze. Il supporto delle spezie è essenziale nel fungere da supporto al sapore, ed entrano nei brodi, nelle fermentazioni, nelle cotture. E il sottofondo toscano fa sempre capolino nell'esprimere l'onnipresente equilibrio di sapori su base acida e amara.

Tra gli amuse bouche si ha una spugna di spinaci e burrata, una mozzarellina di bufala con tartare di gambero rosso e scorza di lime, e un paté d'oca con aceto balsamico: piccoli bocconi per accogliere e tarare il palato sulle note eleganti tra la terra e il mare di chef Valeria.





Anguilla in via delle erbe 45 è un antipasto in cui l'insalatina di 45 erbe, gel al limone, polvere di frutti rossi, vinaigrette di aceto toscano, sono i coprotagonisti dell'anguilla perfettamente trattata, leggermente affumicata e passata al cannello, in modo che la sua grassezza sia delicatamente smorzata dall'acidità dell'insalatina con le sue mille sfumature di sapore e la freschezza della vinaigrette.

Il *Coniglio al mare* è un coniglio ripieno di seppia, su fondo di coniglio, fondo di calamaro, calamaretto spillo e aria di seppia. Un binomio perfetto in cui le carni si compensano perfettamente per consistenza, e lo spostamento dal cortile al mare è un andirivieni a ogni boccone, in un equilibrio bilanciato ed elegante tra carni magre esaltate dai rispettivi fondi che danno intensità senza mai appesantire.



Tra i primi piatti, è un omaggio all'Emilia che si nasconde di là dalle Apuane e che si raggiunge attraverso la storica Via Vandelli, quello dei tortellini *Ombelico di Venere, tarassaco, doppia panna, tamarindo*. Il ripieno di erbe è l'unico scarto dalla norma, ma il gusto è pieno e la piacevolezza è data anche dalle dimensioni ridotte del tortellino, cesellato a mano, in cui si esalta la consistenza dalla pasta. Ripieno e condimento si incontrano in bocca all'insegna della gola, con il plus del tamarindo a dare freschezza e a invogliare al boccone successivo. Uno spostamento della tradizione in avanti, in omaggio a giovani chef talentuosi che Valeria ammira, da Francesco Brutto per l'uso del tamarindo, a Riccardo Camanini, per l'inconfondibile mise en place del piatto.





Ci si sposta verso oriente col *Tortello d'anatra in brodo d'anatra speziato*, con la pasta fresca trattata come un gyoza e il brodo di anatra arricchito di cannella, cardamomo, macis e 5 qualità diverse di pepe. È un piatto molto equilibrato che mostra tutta la passione la perizia della chef nella ricerca del gusto, e nel dosaggio millimetrico degli ingredienti che risultano sempre percettibili in ogni loro sfumatura.

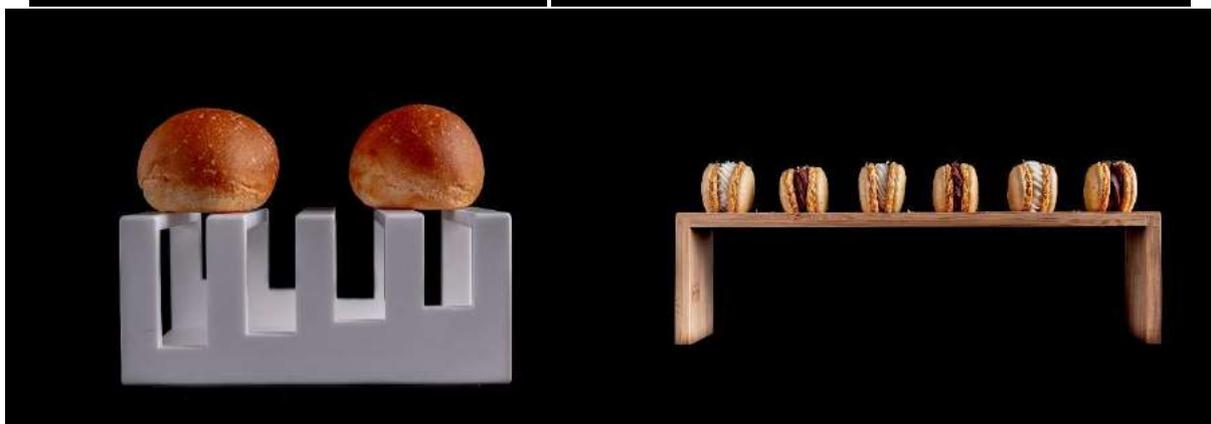
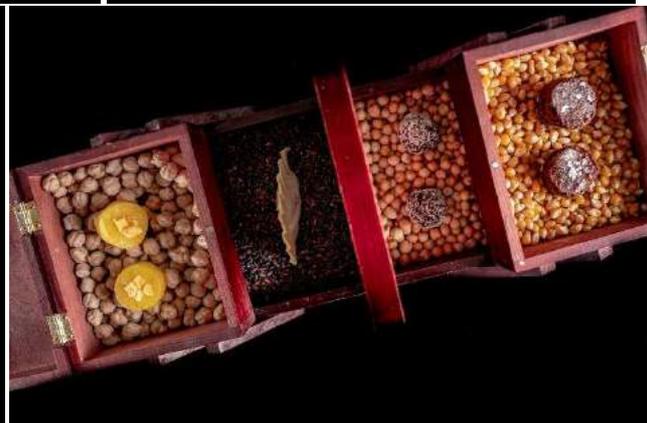
Tra i secondi piatti, *l'Astice* è un grande omaggio alla classicità francese, con porro in agrodolce, salsa allo zenzero, salsa bitter, salsa americana. Un modo per confrontarsi coi giganti della cucina più regale, con un tocco di femminilità e sensibilità nel dosare i sapori che trovano la massima espressione nelle salse, magistralmente eseguite, leggere ed eleganti nel dosaggio dei grassi, eppure intense nel sapore.



Tra i dessert, la retrospettiva sulla ciliegia è interessante per la sua lavorazione in mousse e sorbetto, e si incontra con cioccolato, lamponi e un sorbetto di mela verde, lime e lampone. Una dolce macedonia in varie consistenze, golosa, che esprime la passione smodata di chef Valeria per la pasticceria.

Al menu fa da cornice la bella carta dei vini, un continuo work in progress il cui filo conduttore fa leva certamente sul territorio per allargarsi al resto del mondo. Le attuali 180 etichette circa offrono uno spaccato importante sul vermentino dell'alta Toscana e della Liguria, che è parte della storia della chef, sia per il legame familiare, che per l'importanza che riveste nella zona a livello collettivo. La ricerca verte su

produttori anche giovani, e comprende volentieri anche Francia e alcune chicche ad esempio dalla Slovenia. Una menzione speciale merita anche il capitolo dei distillati, con buone referenze di whisky che spaziano dal Giappone agli USA, e gin e rum, cui è dedicata una carta specifica. Non mancano anche bevande analcoliche home made, come lo zenzero fermentato, il kefir, le kombucha, gli infusi e i tè.



Contatti

Il Narciso Ristorante

Viale Amerigo Vespucci – 3254033 Carrara (MS)

Tel. 351 0025490

E-mail: ilnarcisocarrara@gmail.com

Il sito web: <https://www.ristoranteilnarciso.it/>



Credits:

testi di Sara Favilla

Fotografie di Lido Vannucchi