

toccio con funghi porcini si fronteggiano ad armi pari. Anche i dessert sono di altissimo lignaggio: crème brûlée da manuale e delicate mousses di frutta accompagnate da salse di frutta di stagione.

### Le "carte" vincenti

Vero è che non si arriva a queste sublimazioni dall'oggi al domani, ed è altrettanto vero che per raggiungere certi risultati bisogna spesso avere il coraggio (e l'umiltà) di rimettersi in discussione, se necessario, proprio come hanno fatto questi due ex-ragazzi.

Ecco i punti di forza di Franca e Romano: prima di tutto materie pri-

me di altissima qualità, dal pesce freschissimo alle verdure croccanti; dalle carni sceltissime all'olio extravergine d'oliva (che proviene dal podere di proprietà, sui colli intorno a Lucca); la gradevolezza dell'ambiente, che pur essendo di tono elegantino non intimidisce (pavimenti in cotto, bei tovagliati, bicchieri di Riedel, trionfi di fiori e di frutta, piante verdi a profusione ecc...); il qualificato personale di sala che svolge un servizio professionale ed accorto sotto l'occhio vigile e attento di Romano in persona. Infine, ma non ultimo, la carta dei vini: accoglie il meglio dell'enologia nazionale (da Gaja a Bologna, da Bucci

a Ca' del Bosco, da Boscarelli a Scaglione, da Antinori a Jermann, da Anselmi a Maculan); i grandi blasonati francesi (da Château Margaux a Petrus, da Yquem a Romanée-Conti) fino ai californiani e agli emergenti australiani); non mancano i distillati, tutti di ottimo livello.

Per quanto riguarda i vini c'è da sottolineare il fatto che Franca e Romano hanno anche un'enoteca di prim'ordine, "Il puntodivino" (stessa via, a poche decine di metri), e ciò permette loro l'eccezionale assortimento di cantina, nonché la necessaria rotazione. Il piccolo podere di famiglia, oltre all'olio extravergine d'oliva sapido e fragrante, dà anche un bianco di tutto rispetto che Romano propone a mo' di "vino della casa". Si tratta di un "Montecarlo" gradevolmente fresco e profumato, che nasce da uve trebbiano (60%) e da sauvignon, pinot grigio e roussanne (per il rimanente 40%). La produzione è limitatissima, appena 8mila bottiglie; la reperibilità, oltre che al ristorante e all'enoteca, è in pochissimi punti di vendita nazionali, la cui selezione avviene più per motivi di amicizia e di "affinità elettive" che non per squisite ragioni commerciali e di mercato. Ma di certo, questo, è uno dei rari casi in cui ci sentiamo di raccomandare caldamente il "vino della casa" del ristorante "Da Romano".

Provare per credere.

### La scheda

**"Da Romano", via Mazzini, 120 - Viareggio (Lucca), tel. 0584/31382.**

**Proprietari: Franca e Romano Franceschini.**

**In cucina: Franco con alcuni validi aiutanti.**

**Chiusura: lunedì, 2 settimane in gennaio e una in luglio.**

**Coperti: 70.**

**Carte di credito: American Express, Visa, Diners, Cartasì.**

**Costo di un pasto tipo: 80/100.000 lire.**

**Prenotazione: gradita.**

**Parcheggio: nella stessa via Mazzini.**

# Nuova "Stella" su Genova

Testo di Virgilio Zanolla - Foto di Paolo Gassani

Sebbene già in piena attività, lo Starhotel President verrà inaugurato ufficialmente il 21 di questo mese.



**D**a quando è stato costruito, insieme ai due grattacieli che lo affiancano, ha mutato la fisionomia del centro di Genova. La sua forma ad un tempo elegante e curiosa, la facciata a specchio dove le caratteristiche finestre paiono cellette di un enorme alveare, sono ormai divenute familiari per i genovesi: con la sua garbata imponenza, l'edificio dello "Starhotel President" domina infatti la zona di Brignole, tra l'omonima stazione e i giardini di piazza Verdi, a pochi passi da via XX Settembre, polmone della città moderna.

«Quattro stelle per mera "scelta tattica"», spiega il direttore Maurizio Ruspantini, romano, un passato di lavoro a Milano. E prosegue: «Essendo la nostra una società imprenditoriale, la clientela, per scelta, non po-

teva che essere prettamente commerciale; non era nei nostri intenti offrire un'ospitalità troppo di lusso, per questo la decisione delle quattro stelle, anziché delle cinque. L'impegno è diverso, e noi abbiamo, ad esempio, una struttura col cosiddetto *front-desk*, cioè la portineria, il ricevimento, eccetera conglobati in un unico vasto spazio, non separati come negli hotel di categoria superiore. Del resto, ciò non ci preclude comunque la possibilità di ricevere una clientela allocata e di ospitare delle iniziative di grande richiamo: negli otto giorni dacché abbiamo aperto (il 28 febbraio), sono stati già nostri ospiti la contessa Gancia e Sergio Pininfarina, mentre Berlusconi ha prenotato una suite; inoltre, in marzo terremo qui una sfilata di moda».

## Viareggio

*Non c'è dubbio: Romano è nato sotto il segno... dei pesci (freschissimi), ma anche degli spaghetti all'aragosta (in apertura). A pag. 43: l'insegna del locale e la sala interna. Sulla destra, nell'ordine: un paio di piatti "giusti", i coniugi Franceschini; lo scaffale dei vini.*

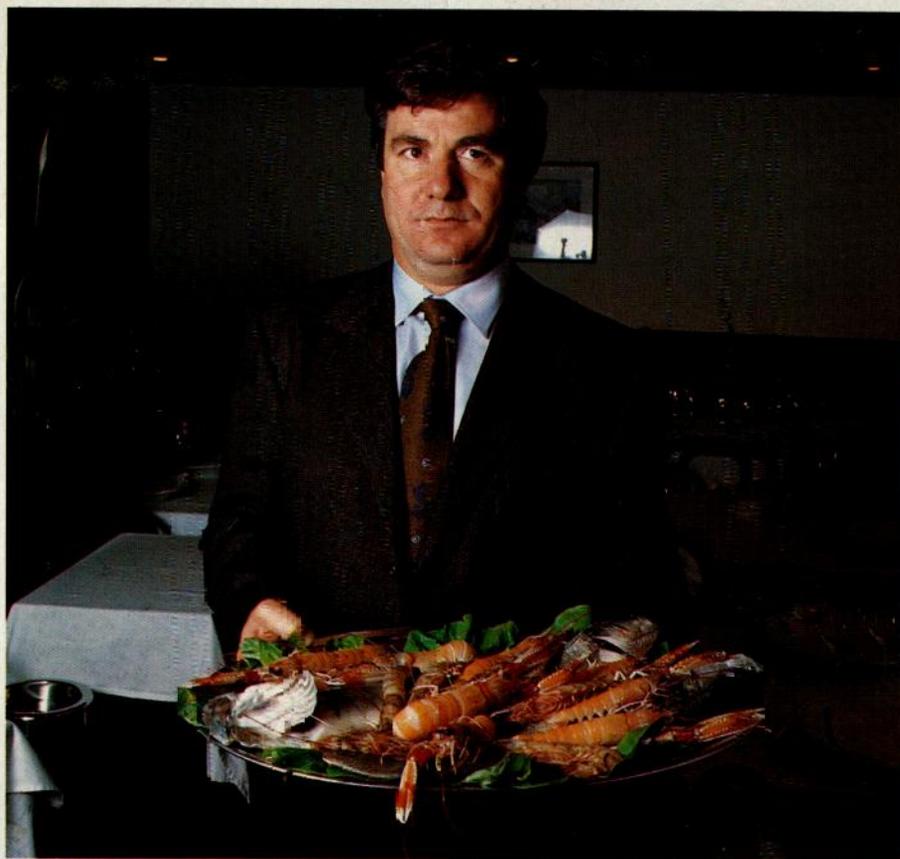
insieme incominciarono ad accarezzare il progetto di "mettersi in proprio", cosa che fu loro possibile a prezzo di debiti e di notti insonni. E n sapendo che il successo e la riuscita sono il risultato della volontà, prima ancora che di fortunate coincidenze, si misero di buzzo buono.

Franca, splendida cuoca autodidatta, con modestia e dedizione, reinterpreta i piatti della cucina toscana di mare, però con un tocco personalissimo di sicura classe. Una ricetta, si dice, è come uno spartito musicale; dipende dall'interprete farne una cosa egregia oppure banale. Ne danno conferma la treccia di sogliola ai finocchi, le foglie di lattuga con delicata farcia di ricotta, polpa di pesce e timo, i lillipuziani calamaretti ripieni di verdure e crostacei, i filetti di branzino con salsa di radicchio e ridotta di pomodoro con una maionese eterea, "bianco di cavolfiore con scampo e tartufo bianco, i filettini di triglia con olive nere o fave fresche. E, tra i primi, la zuppeta di arselle, oppure quella di calamaretti e scampetti; i ravioli di pesce con salsa di pinoli, le bavettine con moscardini, calamaretti, zucchini e fiori di zucca; il cartoccio di spaghetti e frutti di mare, e un leggiadro risotto ai medesimi.

I secondi di Franca non sono da meno: filetti di rombo con scampi in delicata guazza e dadolata di pomodoro fresco; eppoi, ancora: rombo con patate e tartufo bianco, il filetto di branzino al caviale: gli scampi e gamberoni in "tempura", la floreale frittura alla giapponese. E sul fronte delle carni, la scaloppa di foie gras all'uva e i bocconcini di vitella al car-







## Sapore di mare...

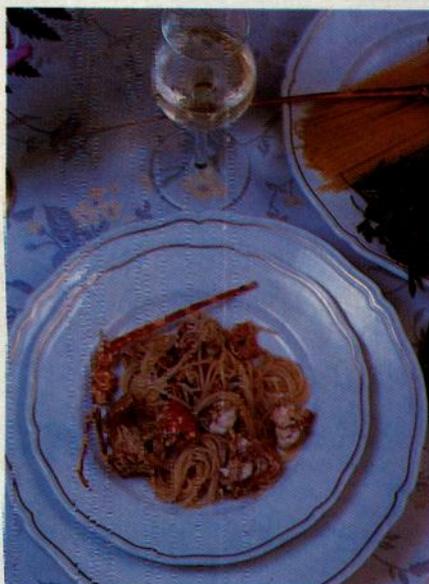
di Emiliana Lucchesi

**“Da Romano”: ovvero, un ristorante “Franca-mente” ottimo, con una cucina creativa basata sul pesce e su materie prime di altissima qualità.**

**F**ederico Umberto d’Amato, supervisore della Guida dell’Espresso e gastronomo di gran razza, ha scritto: «Odiamo Romano Franceschini e troviamo detestabile la sua moglie-cuoca Franca, perché non si ha il diritto di togliere alla gente il gusto di mangiare pesce altrove. Non è giusto impossessarsi dell’animo e del palato del cliente e ridurlo ad un vero succubo al quale, dopo tali assaggi di freschezza e genialità di cottura, non resterà che dire: “dove mai troverò ancora un pesce così?”».

### Cinque lustri con lustro

Venticinque anni appena compiuti, il locale, fin dalla nascita, si affaccia sulla centralissima via Mazzini, a



Viareggio. I titolari Franca e Romano Franceschini, giusto un quarto di secolo fa, decisero di unire le loro vite nenché, per la gioia dei gourmets, di aprire, appunto, “Da Romano”. In origine era una trattoria senza pretese poi, nel corso degli anni, con gli opportuni ammodernamenti e rifacimenti, è diventato un ristorante con la “R” maiuscola.

Figlio di piccoli coltivatori diretti di Montecarlo di Lucca, il titolare approdò ancora ragazzino in Versilia; voglia di lavorare e voglia di emergere ne aveva da vendere. Cominciò proprio dal nulla, facendo il cameriere in una pizzeria e cercando testardamente la sua strada. Quasi subito incontro la giovane e ignara Franca, e