



Ph: Benvenuto Saba

AI VERTICI DEL GUSTO

Cucina tradizionale e servizio impeccabile da oltre un secolo

Centocinque anni dopo La Barca è ancora ai vertici della ristorazione versiliese. Tradizione e creatività, il dolce ritmo delle onde del mare a far da sottofondo a una degustazione di pietanze e vini che ha pochi eguali. Il tutto certificato da un marchio di qualità che rende la location, elegante e riservata al tempo stesso, meta di per-

sonaggi da copertina alla ricerca di qualcosa di unico. A Piero Petrucci, patron del locale, chiediamo di raccontarci La Barca.

Come definirebbe la sua cucina?

Creativa nella proposta, generosa per sapori diversi e portate. Una cucina che privilegia il pesce in ogni variante: ad esempio siamo fra i pochi,

forse gli unici, a proporre ogni giorno il cacciucco. Ma sconfiniamo volentieri nelle grigliate di carne e nelle ricercatezze del tartufo.

Più tradizione o più sperimentazione?

Tradizione, senza dubbio. Sapori e pietanze, fresche ed inebrianti, che da sempre appartengono alla nostra cultura gastronomica.

Ci descrive il cliente-tipo de La Barca?

Non è semplice identificarlo. Puoi trovare le famiglie, con cui si è creato un rapporto di fiducia da anni, ma anche l'imprenditore in viaggio di affari. Così come spesso ospitiamo cene di lavoro, calciatori e personaggi televisivi. E soprattutto coppie, alla ricerca di buon cibo e privacy.

Quanto si spende mediamente nel vostro ristorante?

Sui 60 euro, vini e bevande esclusi.

Organizzate eventi ed occasioni speciali?

Ogni anno, su richiesta della nostra clientela, proponiamo due serate dedicate alla cacciagione, mentre di recente è stato lo champagne il protagonista di un nostro appuntamento. (L.B.)

Ristorante La Barca, viale Italice 3, Forte dei Marmi, +39 0584 89323, +39 0584 83141
www.labarcadelforte.it, www.ristorantelabarca.org

AT THE TOP OF TASTE

A century-plus of traditional cooking and flawless service

One hundred and five years later, La Barca is still at the top of Versilia's restaurant ranking. Tradition and creativity, the gentle rhythm of the waves as mood music for enjoying a selection of foods and wines with few equals. At an elegant and discreet location where quality is the byword, a spot preferred by cover personalities in search of the truly unique. The menu is weighted in favor of fish dishes, but always lists tender grilled meats and first courses and entrées enlivened by savory truffles.

НА ВЕРШИНЕ ВКУСА

Более века на службе у традиционной кухни и безупречного обслуживания

После ста пяти лет своей активности ресторан «La Barca» продолжает оставаться на верхних строчках хит-парада ресторанного бизнеса Версильи. Следование традициям и творческий полет, мягкий ритм моря в каче-



LO CHEF CONSIGLIA

Ravioli di pesce, un piatto fresco, esaltato da un tripudio di sapori. Il ripieno, con salsa di gamberi, melanzane, tartufo nero, noce moscata, uova, parmigiano, sale, pepe e poche gocce di panna, si armonizza splendidamente con la pasta appositamente preparata dallo chef, presentata su salsa verde, con patata e zuccina frullata, arricchita da spezie e pinoli.

стве музыкального сопровождения превращает дегустацию блюд и вин в событие, имеющее мало общего с времяпровождением в ином ресторане. Все продукты, проходящие через кухню ресторана «La Barca», имеют знак качества, делающее элегантное и в то же время конфиденциальное заведение своеобразной

меккой для персонажей глянцевых обложек журналов, часто находящихся в поиске чего-то уникального. Кухня ресторана ориентирована на блюда из рыбы, но не оставляет без внимания и мясо, приготовленное на гриле, а также изысканные произведения высокой кухни, основой которым служат трюфеля.

OTTO ANNI VISSUTI GOLOSAMENTE

In enoteca un incontro del gusto fra Toscana e Spagna



Dalla Toscana e dalla Spagna con amore. E' la storia dell'Enoteca Giulia, piccolo paradiso del gusto in centro a Forte dei Marmi. In omaggio alle rispettive origini, Giulia e Ricardo celebrano ogni giorno da otto anni il più felice dei matrimoni possibili, proponendo il meglio dei vini, della cucina e dei prodotti tipici scovati al di là dei Pirenei e al di qua delle Alpi grazie al loro fiuto di golosi sommeliers. Non una moda, ma uno stile di vita e chiunque sia entrato almeno una volta da Giulia lo sa. Una cantina fornitissima, ricca di vini prestigiosi serviti anche al bicchiere, una lista infinita di prelibatezze da portarsi a casa o da spizzicare all'ora del tramonto aspettando che apra la cucina.

Giulia e Ricardo, come definireste il vostro menù?

Un percorso del gusto nella tradizione italiana e iberica, con frequenti variazioni e contaminazioni che tengon viva la nostra curiosità e quella degli ospiti.

Più tradizione o più sperimentazione?

L'uno e l'altro, in equilibrio. I nostri chef Marino e Federica hanno radici profonde nella classicità, ma sono vulcani sempre in ebollizione. Il menù è in continuo divenire, anche perché seguiamo molto la disponibilità stagionale dei prodotti.

Un pregio del locale?

E' una famiglia allargata: noi, i nostri collaboratori (tra i quali anche i sommelier Alessia e Christian)

e i tanti amici-clienti. Un ambiente informale, in cui stare comodi con sé stessi e con gli altri.

Occasioni per frequentarlo fuori orario o fuori stagione?

L'enoteca è aperta tutto l'anno. C'è sempre un buon motivo per passare: per una degustazione, per l'acquisto di una bottiglia o per due chiacchiere con un fortemarmino doc. Il prossimo inverno daremo il via ad una serie di degustazioni al femminile (*Giulia fa parte dell'associazione nazionale "Le donne del vino", ndr*) ed altre iniziative sono in cantiere.

Quanto si spende mediamente a cena?

Si parte da 40-50 euro per salire secondo la scelta dei vini.

Enoteca Giulia, via Risorgimento 27-29, Forte dei Marmi, +39 0584 80334, +39 340 2450042 (raccomandata la prenotazione)
www.enotecagiulia.com; facebook: enotecagiulia

EIGHT YEARS OF LIVING . . . APPETIZINGLY

Tuscany meets Spain at the wine bar

From Tuscany (and Spain) with love. In a nutshell, that's the story of Enoteca Giulia, a little bit of paradise in the center of Forte dei Marmi. Giulia and Ricardo, sommeliers with a taste for fine food, have been celebrating the happiest possible marriage every day for eight

years now with the best of the wines, culinary treats, and typical products ferreted out (in honor of their respective origins) beyond the Pyrenees and on this side of the Alps. Giulia's is not a passing fancy; it's a style of living – as anyone who has ever wine'd or dined here knows well. A well-stocked wine cellar, packed with prestigious wines served in the bottle or by the glass; a never-ending list of delicacies to take home or to nibble at sundown, after you've snagged a table, while waiting for the kitchen to open.

ВОСЕМЬ ЛЕТ, ПРОЖИТЫХ ВКУСНО

Энотека встречи вкуса между Тосканой и Испанией

Из Тосканы и Испании с любовью. Такое выражение как нельзя подходит к Энотеке «Giulia», маленькому раю вкуса, расположенному в центре Форте дей Марми. В честь своего происхождения вот уже как восемь лет Джулия и Риккардо отмечают каждый день свой союз, являющийся одним из наиболее счастливых. В энотеке предлагается лучшее из вин, кухни и местных продуктов, отобранных с любовью по ту сторону Пиренесов и по эту от высоких Альп. Здесь вас ждет винный погреб, богатый престижными винами, которые можно попробовать, взяв один бокал, нескончаемый перечень деликатесов, которые можно купить домой на ужин, здесь же можно и подкрепиться при закате солнца в ожидании открытия кухни энотеки.

LO CHEF CONSIGLIA

Cappellacci di pasta fresca fatta in casa con ripieno di pere e pecorino de la Mancha su prosciutto Serrano riserva, in abbinamento ad un rosato delle colline lucchesi.

