Lo chef Luca Landi sbarca all’Hotel Plaza e de Russie di Viareggio

luca-landi-1-913a8c17

Viareggio acquista una nuova stella: dal prossimo 2 aprile, all’ultimo piano dell’Hotel Plaza e de Russie del Gruppo Soft Living Places arriva il “macaron” Michelin del ristorante Lunasia con il suo chef Luca Landi, la sua brigata e la sala capitanata da Claudia Parigi.

La famiglia Madonna, proprietaria del Gruppo alberghiero, ha infatti deciso di concentrare l’attenzione e gli investimenti sulla Versilia e in particolare su Viareggio, scommessa importante sulla città e sulle sue potenzialità.

Il ristorante si aprirà, dal roof, su un panorama che spazia per gran parte del Tirreno e del mar Ligure fino alle vette delle Apuane seguendo tutto il corso della Passeggiata a mare. «E’ il primo step verso un successivo intervento di ristrutturazione», afferma Salvatore Madonna, ceo di Soft Living Places.

Nelle mani di Luca Landi l’idea di cucina sarà ancora tracciata sulla filosofia dello chef nato a Bagni di Lucca e viareggino di adozione: le memorie sempre vive della Garfagnana dove è cresciuto e dove ha appreso la passione per i prodotti più genuini e autentici, e il Tirreno dove ha visto pescare, ha pescato, ha imparato a scegliere il pesce. Passione poi sviluppata in passaggi importanti, dal maestro Angelo Paracucchi attraverso il contatto con Alain Ducasse, i fratelli Roca, Abellan e infine Mauro Colagreco al Mirazur di Mentone. E oggi, di nuovo a scegliere gli ingredienti “local” con la ricerca di erbe e piante autoctone sulle Apuane.