Lo chef Nicola Gronchi in Versilia, al Bistrot della famiglia Vaiani

nicola-gronchi-aff0c787

Al Bistrot della famiglia Vaiani, ristorante simbolo della Versilia, è arrivato Nicola Gronchi. Trentuno anni, esperienze nei più importanti locali stellati d'Italia, lo chef carrarese sarà quindi protagonista della nuova stagione del locale sul lungomare a Forte dei Marmi.

Gronchi - racconta il sito iltirreno.it - ha cominciato, giovanissimo, a lavorare, o meglio ad imparare il mestiere, nei ristoranti della Versilia. Poi una lunga parentesi apuana, nella cucina del ristorante Muraglione. La svolta arriva con lo stage a Cortina d'Ampezzo, in alta stagione, e quello, subito dopo, nel ristorante con una stella Michelin "La Parolina" a Viterbo. Tornato a Carrara qualche anno fa, ha vissuto una breve esperienza al ristorante "Beccofino" in piazza delle Erbe, nel centro storico cittadino per poi ripartire alla volta delle Langhe. Dove lavora alla "Locanda del Pilone", locale stellato e di nicchia (ci sono solo otto, ricercatissimi, tavoli).

Da tre mesi è chef del Bistrot dove è già stato inserito il nuovo menu. "Si tratta di un connubio di piatti legati alla tradizione della Versilia, che rimangono i pezzi forti del locale, e altri più innovativi – spiega sempre al tirreno.it - Un esempio: il classico spaghetto alla arselle da una parte e dall'altra lo spaghettone di Gragnano aglio, olio e peperonicino, battuto di gambero biondo e polvere di olive essicate. Oppure il polpo arrostito con crema di patate affumicate, salsa all'arrabbiata e sedano candito".