

Il tricolore sbarca da Gusmano

# Intervista a Gusmano



Da uno dei più rinomati ristoranti della città una gustosa ricetta a tema per il nostro Carnevale e per i 150 anni dell'unità d'Italia.



## SPAGHETTI TRICOLORE

### Ingredienti per 4 persone

- 320 g. di spaghetti di pasta fresca fatta a mano
- 1 barbarossa (50 g. circa)
- 2 zucchine
- 1 cipolla fresca
- basilico q.b.
- 3 hg. di pesce del molo (del pescato) da sfilettare

### Esecuzione

Sfilettare il pesce e preparare una dadolata di zucchine e una con la barba rossa (ovviamente quest'ultima già sbollentata). Tagliate sottilmente la cipolla bianca e fatela cuocere in un poco di olio e acqua quanto basta a farla ammorbidire. Aggiungete le dadolate, il pesce ed il basilico. Il tempo di cottura è lo stesso necessario alla cottura della pasta. Il vostro piatto tricolore è pronto. Non resta che impiattare e gustare! Buon appetito!



### Gusmano il Ristorante

Via Regia, 58 Viareggio (LU) · Tel. 0584 31233 · [www.gusmano.it](http://www.gusmano.it)



### di Ilaria Pierucci

**L**a via Regia a mezzogiorno è un andirivieni di persone, macchine e bici; un caos di clacson strombazzanti, voci e rumore. Siamo nel cuore della parte più antica di Viareggio, la Torre Matilde ci domina dall'alto e la Madonnina si staglia contro l'azzurro di un cielo limpidissimo.

Proprio qui, nel centro della "Vecchia Viareggio", si aprono le porte di uno dei più famosi e rinomati ristoranti della città e della Versilia: Gusmano.

Appena entrati ci dimentichiamo della confusione stressante che abbiamo lasciato fuori, accolti in un'atmosfera calorosa e tranquilla e soprattutto avvolti da una serie di incredibili profumi che ci mettono l'acquolina in bocca, accelerando la nostra sensibilità olfattiva e mettendo in moto le nostre papille gustative. I padroni di casa ci vengono incontro con una ospitalità delicata e gioviale: sono Gusmano e Anna, coniugi da qualche anno, "solo" dal 1964, che mandano avanti il ristorante da sempre.

Lo chef per eccellenza è Gusmano, che sin da giovanissimo ha coltivato la sua passione per la cucina, prima a Porcari, sua città natale, poi a Torino fino ad approdare a Viareggio, non risparmiandosi l'arduo compito di cucinare neppure durante il servizio militare! Dal ristorante Bonelli, gestito con la sua famiglia, poco più avanti di dove adesso si trova il suo ristorante, si è poi trasferito di sede e di nome dando vita, affiancato dalla moglie, a questa straordinaria attività. "Non ci siamo voluti mettere a fare la Nouvelle Cuisine" ci dice Anna, ma possiamo garantirvi che i loro piatti niente hanno da invidiare a tale arte culinaria. Il locale, di un rustico elegante e garbato, nasconde in sé anche una invidiabile cantina di eccellenti vini a cui si accede scendendo una grande scala al centro della sala. Anna e Gusmano sono persone straordinariamente gentili e affabili che attraverso un'incredibile umiltà, trasmettono una passione smisurata per il loro lavoro. Tanto da farci sospettare che questo, per loro, non sia proprio un lavoro da ristoratori, ma quasi ci sentiamo invitati a casa loro per una cenetta tra amici, senza niente togliere alle prelibatezze che con tanta maestria sanno preparare.

E proprio come in tutte le famiglie i due giocosamente battibeccano per la preparazione della ricetta degli "spaghetti tricolore" appositamente pensata per questo Carnevale! Non vi resta che deliziare il palato, assaporando qualcuna delle deliziose portate che Gusmano, Anna ed una delle due figlie preparano con tanta straordinaria sapienza!