



Il Narciso: la cucina romantica e cosmopolita di Valeria Dell'Amico

A Marina di Carrara, tra il blu del Tirreno e il bianco delle Alpi Apuane, la chef toscana unisce tecnica e passione, sostenibilità ed etica, territorio e contaminazioni internazionali in un locale sulla spiaggia che regala serenità

Un elegante ristorante tratto dalla sistemazione di uno stabilimento balneare di famiglia. La vista, il rumore e il profumo del mare da un lato, l'abbraccio delle Alpi Apuane dall'altro. Una spiaggia dorata su cui si appoggia l'intera struttura.

Non è il set di un film ma il racconto del **Ristorante Il Narciso** a Marina di Carrara, creatura della chef **Valeria Dell'Amico** che, dopo varie esperienze in Italia e nel mondo, è tornata a casa per investire nell'attività dei genitori, valorizzandola al punto da renderla un gioiellino dell'alta cucina in

Toscana.



L'ingresso del locale al quale si accede da un piccolo giardino zen (Foto © Enzo Radunanza).

Il Narciso a Marina di Carrara: il ritorno agli affetti di Valeria Dell'Amico

Competenza, passione ed ecletticità sono gli ingredienti di una **proposta gastronomica gioiosa e appagante**. Presso Il Narciso, la cucina ha tre anime che si armonizzano alla perfezione: tradizionale, innovativa e internazionale.

Valeria Dell'Amico non ha paura di guardare lontano ma, nello stesso tempo, si percepisce il legame con il suo territorio di origine, di cui nobilita e rinvigorisce sapori e ingredienti. La sua è una **cucina romantica capace di condensare e rivelare affetti e ricordi**, l'amore per la tradizione, per le verdure dell'orto, per i prodotti locali acquistati da piccoli produttori a Km zero; il tutto impreziosito da un gioco di consistenze e sentori esotici che non appannano una **chiara identità italiana**.

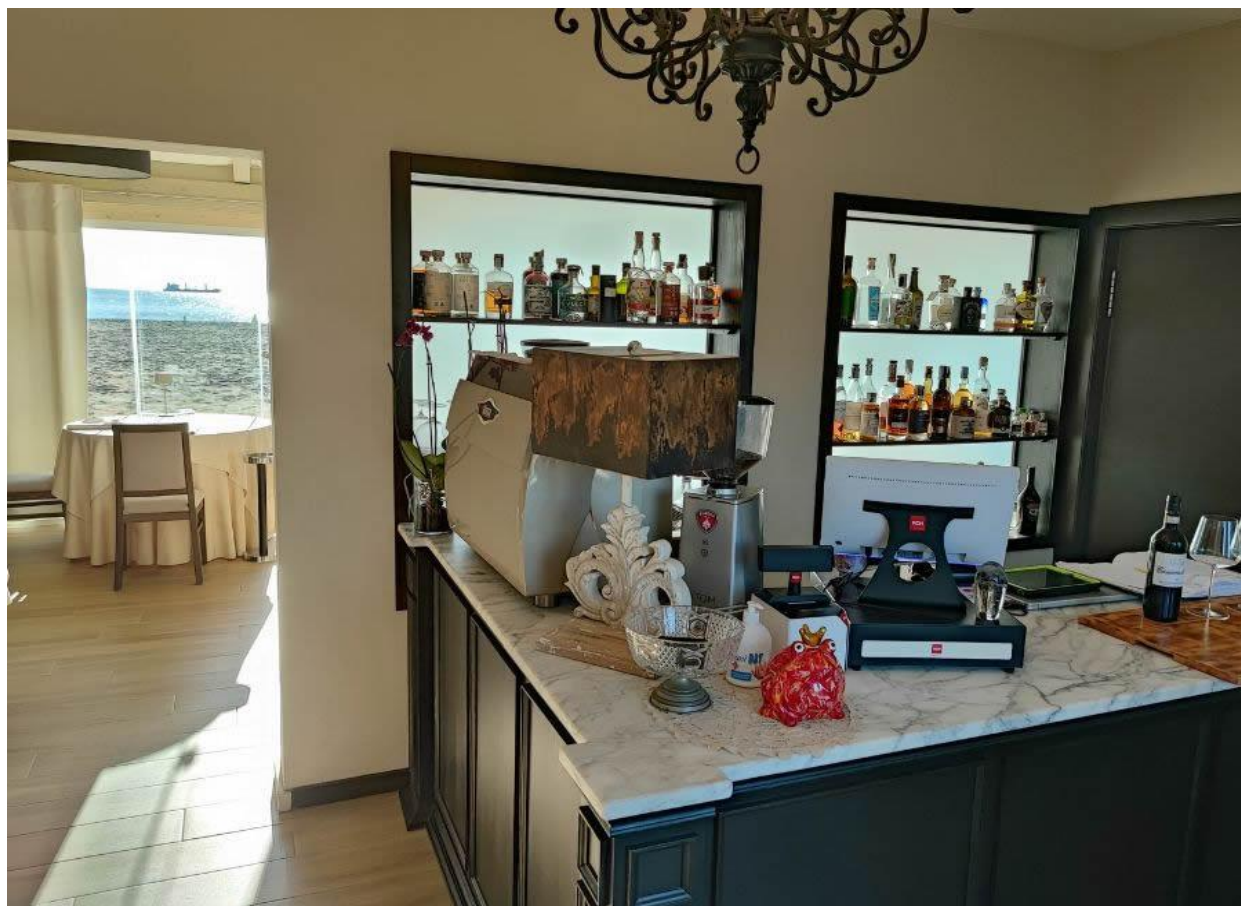
Il Narciso è molto più di un ristorante, è un luogo che regala serenità, è un laboratorio in cui studio e impegno si confermano ogni giorno, tanto ai fornelli che in sala. Ed è ciò che deve caratterizzare ogni realtà ricettiva: la **coerenza tra atmosfera del luogo, cibo e servizio**.



La chef e titolare del locale Valeria Dell'Amico (Foto © Lido Vannucchi).

La sala e l'accoglienza

Dopo aver attraversato un piccolo giardino zen dall'allure orientale, ci si ritrova in una bolla di cristallo di grande impatto scenico per l'armonia con una natura che si può praticamente toccare. L'ambiente è sobrio e gli arredi essenziali, con pochi tavoli ampi il cui tovagliato chiaro esalta la luce che attraversa le vetrate, unico filtro con l'azzurro del Tirreno.



Il Narciso a Marina di Carrara: la cucina di Valeria Dell'Amico (Foto © Enzo Radunanza).

A fare gli onori di casa, ci sono **Valeria Dell'Amico** e **Paola Bacigalupo**, maître di origini venete che riesce a trasmettere professionalità e calore. Bastano pochi istanti per sentirsi a casa e per approfondire la storia del ristorante.

«Il nome del locale – racconta la padrona di casa – è un omaggio a uno dei miei libri preferiti, **Narciso e Boccadoro** di Herman Hesse, il cui filo conduttore è la diversità e il distinguersi dagli altri. Abbiamo inaugurato nel 2019 ma, nei primi anni, siamo stati condizionati dal Covid e da una violenta tromba d'aria che ha devastato la struttura. Per descrivere la mia cucina in poche parole, posso dire che non amo gli estremi. Dopo aver osato tanto, è maturata la consapevolezza che il cibo è convivialità, deve coccolare ed essere rassicurante, pur nella sua creatività».



Paola Bacigalupo, maître de Il Narciso (Foto © Enzo Radunanza).

Il Menu

La carta del Narciso mescola pesce, carne e vegetali, seguendo la stagionalità. I due **menù degustazione** (*“Radici”* e *“A mano libera”*) comprendono piatti diversi da quelli del menù principale in quanto sono lo **specchio della vivacità creativa della chef Valeria**: giorno per giorno, definisce le loro portate in base alla disponibilità del territorio, regalando all’ospite il senso della scoperta che si tramuta nel piacere dell’esperienza.

La conoscenza delle materie prime e la molteplicità di lavori in contesti differenti, si uniscono a un **pizzico di astrazione che combina nuove ipotesi di gusto**, senza allontanarsi mai da una base classica.

Leggerezza, identità, aromaticità, etica, recupero degli scarti ed estetica (Valeria è anche una brava disegnatrice e realizza a mano il menù dei dolci, illustrando ogni dessert) sono i tratti salienti di piatti che – con la loro sobrietà e monocromaticità – non intendono sorprendere a tutti i costi ma **conquistano per la golosità e la mescolanza di consistenze e sapori tra Italia e resto del mondo**. Tanti sono i richiami ai sapori messicani, Paese in cui Paola ha lavorato con soddisfazione.

«Sono stata 5 anni in Messico e ci ho lasciato il cuore. – racconta – Sono rientrata per

i miei bambini e per assumere le redini dell'attività di famiglia però, nel mio bagaglio, ho portato tanti ingredienti come il [peperoncino chipote](#) che in Italia non esiste, solo per fare un esempio. Viene essiccato e affumicato ed è estremamente piccante, quindi va dosato con attenzione. Uso molto anche il lime oppure erbe e spezie che ho rielaborato mescolandole con sapori europei. In Messico ho appreso tante tecniche di cottura ancestrali, ho sperimentato i loro abbinamenti particolari e apprezzato l'integrazione di tante culture che convivono. I mercati locali propongono specie vegetali che non avevo mai visto e colori impressionanti. Anche se la mia cucina è abbastanza monocromatica, mi **impegno a trasformare i colori del Messico in sapori**».



Tacos con guancia di maialino iberico cotto nella birra, salsa alle erbe provenzali e crauti (Foto © Enzo Radunanza).

Il giro del mondo alla tavola di Valeria Dell'Amico

Ottimo l'esordio con pane, grissini, focaccia e cracker, realizzati artigianalmente con lievito madre. L'anima sostenibile e cosmopolita si svela fin dalla presentazione dei **piccoli amuse bouche** (eccellenti il *Cracker con farina integrale e semi con sgombero, salsa di peperoni e germogli*, la *Millefoglie di cavoletti di Bruxelles con grue di cacao* e la *Tartelletta di pasta frolla salata, crema di cacio e pepe, gel di agrumi e foglia di nasturzio*) e si conferma nel "Pulled pork con guancia di maialino iberico e spezie della Provenza" o nei crauti che ricordano la Germania ma vengono coltivati nell'orto di famiglia.



Amouche bouche (Foto © Enzo Radunanza).

Il forte richiamo francese riecheggia nell'utilizzo del burro (acquistato in Alto Adige), della senape, delle salse, delle vinaigrette e dei fondi di cottura in cui confluiscono gli scarti animali e vegetali, nell'ottica di un recupero sempre più importante. Levistico, nasturzio, pino, liquirizia e altre [erbe aromatiche](#) danzano in una sequenza di relazioni aromatiche in continua evoluzione.

L'Oriente e le esperienze di Valeria Dell'Amico in cucine thailandesi, invece, sono "responsabili" delle note agrumate, acidule e vagamente piccanti del lemongrass, del limone e del cardamomo ma anche della presenza nei suoi piatti delle foglie di kefir o di [curry](#). Piacevolissimi, tra i primi piatti, i "Paccheri con aglio nero e tamarindo".



Paccheri con aglio nero e tamarindo (Foto © Enzo Radunanza).

Gli ortaggi non più utilizzabili nei piatti, vengono trasformati in consommé, jus o polveri, estraendone l'essenza e concentrandone il gusto e proprio in quest'ottica è stato creato il piccolo orto da cui proviene la grande varietà di vegetali e di erbe aromatiche impiegate in cucina. Gli altri ingredienti, se non provengono dall'estero, sono acquistati da piccoli produttori locali o al mercato del pesce di Viareggio.

I sensi sono coinvolti anche attraverso la stratificazione degli elementi in consistenze contrapposte, nascosti alla vista sotto profumate infusioni o spume come nel caso dei buonissimi “*Cappelletti di baccalà, con latte di cottura al profumo di finocchio e polvere di olive*” e della sofisticata “*Spuma di finocchio e cardamomo nero*” servita come pre-dessert.



Cappelletti di baccalà, con latte di cottura al profumo di finocchio e polvere di olive
(Foto © Enzo Radunanza).



Spuma di finocchio e cardamomo nero (Foto © Enzo Radunanza).

L'apparente semplicità del *"Rombo con porro"*, accompagnato da una polvere di porro, nasconde la laboriosità di una salsa burro e salvia, legata con un *brodo thai a base di 45 erbe e spezie diverse*. Il variopinto *"Tacos con guancia di maialino iberico cotto nella birra, salsa alle erbe provenzali e crauti"* eleva lo street food ad alta cucina e fa compiere un immaginario giro del mondo, mentre la *"Zuppa con guance di rana pescatrice, chips di pasta fillo croccante e salsa al peperone germogli"* è impreziosito dalla speziatura conferita da un particolare pepe essiccato e affumicato.



Rombo con porro e brodo thai a base di 45 erbe e spezie (Foto © Enzo Radunanza).



Zuppa con guance di rana pescatrice (Foto © Enzo Radunanza).

Il Narciso e la sua carta dei vini

La carta dei vini concertata tra la chef e **Paola Bacigalupo** è anch'essa variabile nel tempo e si calibra su un'attenta ricerca di vini italiani e internazionali, con una buona rappresentanza di Champagne. Le etichette di tante cantine delle nostre regioni vengono scelte di volta in volta in base al valore e alla necessità di abbinarle ai piatti della carta.

I dolci e il Narciso Pastry

Lasciano il segno anche i dolci che olpiscono per i colori sgargianti, la raffinatezza della composizione e l'armonia dei sapori mai stucchevoli. D'altra parte, insieme alla cucina e al vino, la pasticceria è l'altra passione di Valeria Dell'Amico approfondita con diversi corsi e un Master alla scuola Alma.



Dolce con il menù disegnato da Valeria Dell'Amico (Foto © Enzo Radunanza).

Da dicembre i suoi lievitati, mignon, biscotti, monoporzioni, torte ma anche i prodotti salati non presenziano solo nel menu del ristorante ma hanno il proprio teatro nella **Narciso Pastry**, la pasticceria avviata a pochi metri dal locale di Marina di Carrara.

In questo paradiso dei golosi, aperto dalla colazione alla merenda pomeridiana, Valeria lascia libero sfogo alla creatività e propone tutto l'anno anche i lievitati, farciti con gli ingredienti della stagione in corso. Inoltre viene fatta una ricerca di abbinamento tra i biscotti e i tè, gli infusi e le tisane.

I piatti descritti potrebbero non essere più in carta al momento in cui scriviamo, per l'avvicinarsi di ingredienti e ricette, ma mangiare da Valeria Dell'Amico non può deludere in ogni caso, anche quando ci si affida ai percorsi della chef con piatti a sorpresa.

Ristorante Il Narciso

Viale Amerigo Vespucci, 32 – Carrara (MS)

Tel. +39 351 0025490 | www.ristoranteilnarciso.it

Data di creazione

13/07/2023

Autore

enzo-radunanza