

Ristorante La Posta: cucina italiana di mano giapponese

La bellezza del suo Golfo, all'inizio dell'800, è stata celebrata da illustri artisti e poeti, come Percy Bysshe Shelley e George Byron, frequentatori, che hanno lasciato testimonianza del fascino ispirato da questi territori, tanto da coniare la definizione "Golfo dei Poeti". La Spezia però ha precluso le velleità turistiche dell'allora borgo, sacrificandosi

sull'altare della ragion di stato con la costruzione dell'arsenale condizionandone così, a 360°, la vita, l'imprenditoria, il costume, la cultura, il territorio.

Claudio Mazzoni, uomo dalle maniere gentili con lunga esperienza alle spalle nella conduzione di ristoranti, (ricordiamo che è stato il fondatore ed il fautore del successo ottenuto dal Ristorante 5° km di Sosta n.d.r.), da circa un anno e mezzo è impegnato in una nuova impresa: far rinascere lo storico **Ristorante La Posta** di via Don Minzoni parallela di Viale Italia, nel centro storico proprio dietro le poste di **La Spezia**. "In questo locale 26 anni fa ho fatto il pranzo di nozze... negli anni aveva raggiunto anche la stella Michelin se non ricordo male" - mi dice Claudio. Gourmet, appassionato d'arte, d'antiquariato e di tutto ciò che è bello e buono, Claudio Mazzoni è sempre ispirato nelle sue scelte dalla forza del suo gusto, dall'istinto e dai suoi sentimenti. "Iniziai tanti anni - continua - grazie alle frequentazioni di importanti locali in Italia ed all'estero, dove consumavo i miei pasti non facendomi mancare neanche una buona bottiglia di vino.

Trent'anni fa aprii una pizzeria, non la solita... era un locale curato se vogliamo, frequentato anche da artisti famosi che, se di passaggio a La Spezia, facevano tappa da me. La volontà di affinare i piatti ha preso il sopravvento allorché un amico chef francese, che all'epoca lavorava al Savoy di Londra, mi fece capire che i piatti prima di essere ingeriti passano sotto l'esame



della vista e quindi man mano cercai di migliorare anche quell'aspetto". Se il 5° Km di Sosta, il locale che ha segnato una svolta in Claudio Mazzoni, era impostato soprattutto su piatti a base di carne - "andavo per mare in immersione e vedevo solo pesce, quando risa-

livo ero esausto e affamato con una voglia tremenda di una chianina fatta bene" - mi dice -, al nuovo Ristorante La Posta la cucina è prevalentemente a base di Pesce. Cucina italianissima, affidata a due bravi chef giapponesi:

Shinichi, con esperienze al San Domenico di Imola, al Postale di Città di Castello e al Poeta Contadino di Alborobello, e **Tatako**. Claudio Mazzoni in questa nuova impresa ha voluto fare le cose per bene: dapprima ha creato questo luogo di piacere, dove far sentire a "casa" i propri ospiti, un posto dove ce-

lebrare le arti in tutte le sue forme, a cominciare da quella culinaria. Già entrando, l'atmosfera che si respira ha un ché di rilassante e di gusto al tempo stesso: un angolo con due poltrone d'altri tempi, musica soft, arredamento sobrio ed elegante, e l'arte "spennellata" lungo tutte le pareti, a cominciare con le opere del suo amico artista Giuliano Tomaino: di lui una scultura di billie di vetro che rappresenta un cavallino a dondolo piazzata in centro sala abbaglia tanto è bella. Per tutto il locale si susseguono quadri ed opere dello stesso artista, ma anche di Sandro Chia, di Fabrizio Isola e altri. "Qui concepiamo il cibo come un momento di piacere. Per questo primo di tutto ho creato questo ambiente, ma non rinunciamo alla qualità delle materie prime. Il nostro menù cambia a secondo del pescato del giorno e delle primizie di stagione" - sottolinea Claudio Mazzoni con motivato orgoglio. Ed è così che a La Posta viene fuori una cucina di mare fresca ed elegante servita con garbo e attenzione: sformatino di riso venere calamaretti e verza, code di scampi in crosta di semi di papavero e composta di cipolle rosse, piccolo carrè di agnello scalzato in salsa di senape di Digione, mousse di limone salsa ai frutti di bosco e mele.

La proposta della cantina è altrettanto ispirata: grandi vini nazionali e stranieri con annate d'antan da stappare in un luogo di piacere per la mente ed il corpo.

Ristorante La Posta
Via Giovanni Minzoni, 24
19100 La Spezia
Tel. 0187 760437