

Territori
L'altitudine
una ricchezza
per l'Alto Adige

Sfiziofood
Anche i cuochi
hanno la passione
per la griglia

Speciale
Autoctoni
o internazionali
i bianchi al top

Bruges
Città medievale
con giovani chef
e sapori inediti

FOOD BEV



Lucas Carton

L'arte dell'originalità
nella cucina di Julien Dumas



IL FORMAT MILANESE DI ENRICO BUONOCORE APPRODA IN UNA DELLE SPIAGGE PIÙ BELLE D'ITALIA, NELLA BAIA DI PARAGGI, A SANTA MARGHERITA LIGURE. ALLA BASE C'È LO STESSO CONCEPT DI FRESCHEZZA E LEGGEREZZA, QUALITÀ ALTISSIMA DELLE MATERIE PRIME E MENU STUDIATI PER OGNI MOMENTO DELLA GIORNATA

Langosteria Paraggi dalla città alla spiaggia

Barbara Amati



A BAIA DI PARAGGI, A S. MARGHERITA LIGURE, è un piccolo porto naturale incastonato nella Riviera di Levante sul Promontorio di Portofino. Qui, dal 1927 i *Bagni Fiore* di Gian Luigi Campodonico sono il luogo dove il lusso incontra la tradizione balneare della Riviera Ligure, meta da sempre anche di tanti milanesi che trascorrono in Liguria molti *week end*. Ed è qui che Enrico Buonocore, infaticabile e dinamico *Ceo* del Gruppo Langosteria, ha portato il suo *format* di successo, creando un'offerta di *food & beverage* basata, come sempre, sulla freschezza estrema dei prodotti e sulla raffinata semplicità di esecuzione dei piatti. "La *mission* è far diventare la *Langosteria* il ristorante italiano più famoso al mondo: è per questo che ci impegniamo e ci impegneremo nel prossimo futuro a scegliere le migliori *location*". Non solo in Italia, ma anche all'estero, Buonocore lavora al progetto di espansione, visto il successo incontrato in 10 anni a Milano, in un crescendo di

Enrico Buonocore e Gian Luigi Campodonico, soci alla Langosteria Paraggi, versione ligure del noto locale milanese



aperture iniziate da un semplice bar e che adesso contano la *Langosteria* in via Savona, la *Langosteria Bistrot* in via Bobbio e la *Langosteria Café Milano* in Galleria del Corso.

Sulla spiaggia di Paraggi *Langosteria* porta la sua esperienza e il suo *know how* in uno dei luoghi più suggestivi della costa italiana, finora sprovvisto di un'offerta gastronomica all'altezza di palati raffinati. La proposta, infatti, anche qui si basa sull'altissima qualità del pescato e sulla creatività dell'*executive chef* Denis Pedron, che insieme allo chef Domenico Soranno e allo stesso Enrico Buonocore ha firmato il menu. Accanto ai piatti *signature* che hanno reso famosa la *Langosteria*, a Paraggi entrano in carta anche alcune ricette tipiche della cultura ligure, come la focaccia al formaggio di Manuelina. "Sono sempre i nostri piatti -spiega Buonocore- più alcuni prodotti locali, anche non necessariamente pesce, senza dimenticare le proposte per i bambini, come la cotoletta, o il vitello tonnato e il prosciutto Joselito. E diamo grande importanza alle verdure. Il tutto, mantenendo gli stessi prezzi di Milano: come in *Langosteria* qui si può pranzare con 25 o 35 euro o





spenderne mille se si desidera. Anche perché la carta dei vini offre 130 etichette prestigiose, anche locali, tra cui diversi Champagne, da Krug a Dom Pérignon, pure al bicchiere.

La volontà è quella di “far diventare questo luogo la più bella spiaggia d’Italia”. Infatti, il *restyling* voluto da Buonocore ha trasformato completamente tutta l’area dandole un’immagine fresca e colorata, molto *chic*, con materiali di pregio. Gian Luigi Campodonico, che ha la concessione della spiaggia, ha affittato gli spazi al Gruppo per i prossimi 4 anni: così, questo signore in età, ma con ancora una gran voglia di lavorare e di fare, continua ad occuparsi di ombrelloni e lettini, mentre ha delegato tutto il *service* del *food & beverage*. “Qui c’è un *parterre* di clientela che cerca il massimo della qualità e del servizio e noi siamo in grado di offrirglielo -sottolinea Enrico Buonocore che per oltre un mese si è trasferito a Paraggi per seguire da vicino la ristrutturazione e la gestione del bar (con servizio anche a riva) e del ristorante che ora dispone di una cucina in piena regola, tecnologicamente avanzata- Entro il 2020 conto di acquisire anche la concessione della spiaggia e di realizzare un pontile galleggiante per gli *yacht*”, si entusiasma l’imprenditore. La cui determinazione sembra non avere fine: lavora non meno di 15 ore al giorno, tutti i giorni, con grande passione e una volontà ferrea, puntando molto anche sullo *staff* e delegando a chi dimostra di essere in grado di seguirlo nel suo obiettivo di raggiungere la perfezione. “Tutto è nato vivendo anno dopo

anno e migliorando costantemente: in azienda siamo 158, ma il mio ‘cerchio magico’, è di 12 persone fidatissime, tra cui Vanessa Paparelli, responsabile dell’accoglienza del Gruppo, mio fratello Pasquale, che è il manager dirigenziale, l’*executive chef* Denis Pedron, il *restaurant manager* e due *sous-chef*”. E a Paraggi sono 45 i dipendenti, per 120 coperti e un’offerta di 5 diversi menu a seconda del momento della giornata, da quello dello *snack-bar* a quello del pranzo, dall’aperitivo alla cena. Un servizio *friendly* ma rapido, un cibo riconoscibile che si ricorda, per un luogo ben frequentato, che piace a una clientela raffinata. Per questo abbiamo sempre investito e migliorato. I nostri ristoranti piacciono perché abbiniamo *glamour* e qualità, smitizzando gli chef stellati, anche se a Milano spesso molti di loro vengono a pranzo proprio da noi, da Enrico Bartolini a Giancarlo Morelli. Da noi trovano qualità e leggerezza, per tutti i piatti vale la filosofia del cotto e mangiato, è tutto espresso, cucina immediata e freschissima”.

E il *format* funziona al 100%, basti dare uno sguardo ai fatturati: nella *Langosteria* di via Savona solo il venerdì sera si sfiorano i 6 milioni di euro, 5 milioni e mezzo al *Cafè* e 4 al *Bistrot*. Non è quindi strano che Buonocore stia guardando oltremarina, verso New York per l’esattezza. “Nei prossimi 10 anni vorrei aprire una decina di ristoranti nel mondo: un’apertura all’anno. Nel 2017 è questa a Paraggi, nel 2018 a New York o a Londra. Le *location* saranno le migliori possibili e i *partner* dovranno essere spendibili, avere una reputazione importante perché noi siamo brava gente. L’etica personale è fondamentale e viene riconosciuta anche dal cliente che, quando ci conosce, rimane fedele. Per sempre”.

Diventare la più bella spiaggia d’Italia. È questo l’obiettivo della Langosteria in riva al mare, il cui interno è stato completamente trasformato con materiali di pregio e offre una cucina freschissima e glamour. Per ora la spiaggia è in affitto, ma nel 2020 Enrico Buonocore, Ceo del Gruppo Langosteria intende acquisirne la concessione. In basso, i Tagliolini con branzino a modo mio e, vicino al titolo, Calamari scottati con zucchine Trombetta

