



**pubblicità, facile, adesso**  
 promuovere eventi e marchi  
 sui più influenti siti del vino e del cibo



# Antico Caffè delle Mura a Lucca: la semplicità delle cose buone

Di **Fernando Pardini** • 29 ago 2012 • Rubrica: **Prima pagina** • **3 commenti**



**Stampa questo articolo**



La sagoma squadrata e altera dell'**Antico Caffè delle Mura di Lucca** è ancora là. Da quasi duecento anni scolpisce i contorni di uno dei luoghi di "culto pagano" più sacri e intoccabili per i lucchesi. E' dentro, nelle forme e nella sostanza, che è stato però rivisitato e portato a nuova vita recentissimamente. Il sapiente restauro conservativo eseguito dalla famiglia **Barsotti**, sfociato nella ideazione di uno spazio enogastronomico "polifunzionale", ne ha riscoperto magicamente il fascino discreto e mai esibito, la sobria compostezza, l'eleganza amabilmente retrò, a connotare un ambiente rilassato, di quelli che vivaddio non ti danno soggezione ma allo stesso tempo non smettono di ricordarti la storia importante che è passata da lì. Un ambiente insomma dove ti sembra che il tempo scorra più lento: per chi non ha (più) voglia di correre, manna santa.



Affidato all'estro visionario di **Lido Vannucchi** (valente fotografo specializzato in enogastronomia, ma soprattutto autentico "motivatore" della *nouvelle vague* gastronomica di Lucca e dintorni) in qualità di ideatore del *format*, alle competenze di **Andrea Orsini** in qualità di istrione di sala, ad **Ivan Galassi** come responsabile della struttura, a **Maurizio Marsili** in qualità di *régisseur* di cucina, questo locale apparentemente agé contiene di contro molti stimoli innovativi. Intanto, un locale che intende vivere dal mattino alla sera, vestendo abiti differenti a seconda degli orari, consentendo in tal modo una fruizione diversificata (anche degli spazi: dal magnifico giardino agli interni) da parte di cultori, appassionati, turisti, semplici passanti. Un porto franco di genuina rilassatezza, questo vuole essere, proprio

sopra le antiche mura di Lucca: uno spettacolo nello spettacolo. Alla sera, spazio alla cucina gourmet. Lì dove siamo stati noi, non più tardi di un paio di mesi fa.



Conosciamo **Maurizio Marsili**, apprezziamo da anni il suo rigore filologico nell'approcciare all'arte *coquinaria*, ciò che in questo contesto, stando alle prime avvisaglie, saprà far emergere per intero. Fedele sostenitore di una proposta ecosostenibile, che raccolga soprattutto dai luoghi attorno la sua forza ispiratrice, è solito affidare le sorti della sua cucina alla qualità della materia prima, non intesa però secondo i dettami classici del gusto internazionale, chissà con la pleora di caviali, capesante, pan brioche, pesci "nobili", tagli di carne specialissimi e via dicendo, ma declinandola semmai con originalità e spirito di ricerca, pescando negli anfratti di una salvifica biodiversità di cui anche la generosa campagna lucchese, o il vicinissimo mar Tirreno, possono essere "portatori sani".

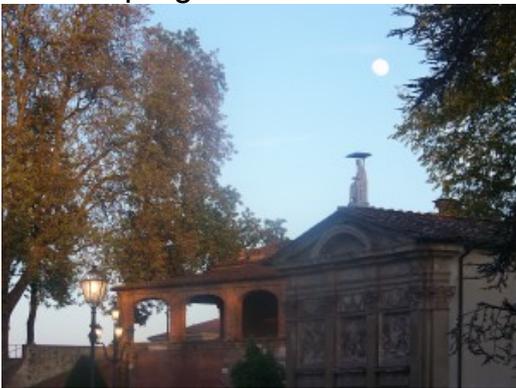


E' così che compaiono i prodotti di un importante orto biodinamico del morianese, o la norcineria d'autore di SanLorenzo, dalla Garfagnana profonda; è così che trovano spazio tagli speciali, e meno ovvii, di carni bianche e rosse. E' così che si nobilitano gli animali da cortile, il farro o il granturco lucchesi, i pesci del mare che c'è lì, possibilmente azzurri, possibilmente "poveri" (eppure ricchi di contenuto). Il tutto elaborato secondo un estro e un equilibrio encomiabili, senza ridondanze, prediligendo il sapore naturale delle cose, a comporre piatti d'autore non ingolfati da troppi elementi ma in grado di fondere sfumature, accenti e idee senza ricorrere ad artifici, foss'anche si trattasse di sale. Una cucina pulita insomma, sfrondata e insieme fantasiosa, avulsa dal concetto di staticità, che si articola oggi su due menu degustazione (Lucchesia marittima e Lucchesia collinare) e su una meditata carta mai affollata di pietanze, capace di cambiare frequentemente direzioni e intuizioni. Una cucina che intende riappropriarsi, con mestiere, della semplicità. Che non significa ritorno al passato, ma puntuale disamina -attualizzata- dei pregi e delle virtù di un alimento preso per quello che è, senza stravolgerne forme, umori e consistenze, laddove l'uso aggiornato delle

tecniche di cucina resta sapientemente sottotraccia.



E' un bel viatico, confortato da prezzi calibrati, in sintonia con le idee e le materie offerte, corroborato da una cantina in crescita, ispirata da Lido Vannucchi, dove la ricerca si muove non per ostentazione di etichette "civetta" ma per percorsi più profondi e coerenti, che vedono nell'approccio naturale alla campagna e nella dimensione artigianale dell'impresa le chiavi di lettura più frequenti per una proposta "via dalla pazza folla", piccolo scrigno di *good vibration*, adeguato tanto per l'esigente bevitore che per il neofita assistito dalla curiosità e non dal pregiudizio.



E così, fra uno squisitissimo **Pigato 2011** di **Terre Bianche** e un **Dolcetto** come si deve targato **Roagna**, inframezzato da cocktail d'altri tempi e rari Cognac, l'esperienza di una sera si alimenta di ricordi che restano. Di più, ricordi che con la fine del caldo asfissiante agostano riemergono più insistenti e motivati, a pungolare l'inesausta curiosità di uno scribacchino: misurarsi con nuove proposte culinarie all'ombra delle mura, con il tempo che corre lento, con la luna che c'è lì. Sì, si può fare. Si deve fare.

*Ultim'ora: da poche settimane la direzione della struttura è stata affidata a **Giuseppe Borella**, noto e stimato ristoratore lucchese, da cui non c'è che da attendersi buone nuove.*

*Antico Caffè delle Mura – Via Vittorio Emanuele 2 – Baluardo Santa Maria – Lucca – Tel. 0583.464552*

### Galleria fotografica



La Cinta secondo San



Insalata di anatra con verdure



Guazzetto di gamberi

Lorenzo

di campo



Spallina di coniglio ripieno in panzanella



Passatina di fagiolo scritto e seppie



Ravioli di ricotta e brasato d'anatra



Ravioli di pesce crudo al ragu di pesce



Tempura di pesce e molluschi



La Cinta, patate di Cerasomma



Maurizio Marsili



Il Caffè delle Mura



Dettaglio



Sala/1



Sala/2



Sala/3



Cantina



Tramonto a Lucca

[+](#) Share / Save [f](#) [t](#) [g](#) ...

**Parole chiave:** [Antico Caffè delle Mura a Lucca](#), [Lido Vannucchi](#), [Maurizio Marsili](#), [ristoranti lucca](#)

### 3 commenti »

1. *Lido vannucchi* **30 ago 2012 ore 13:34:**

Grazie Fernando grandissima recensione, penna di grande talento.

2. *Lido* **30 ago 2012 ore 13:42:**

Grazie Fernando bellissima, degna di un grande giornalista, io per dovere di cronaca non faccio piu' parte della struttura ho finito il mio incarico, ma il grande Maurizio e Emanuele in cucina fanno faville, Andrea assieme a Emanuele Lembo dirigono la sala, sotto la direzione del grande Beppe Borella. Che dire in posto magico per magiche serate.

3. *Fernando Pardini* **30 ago 2012 ore 15:13:**

Grazie Lido  
per gli apprezzamenti sempre troppo generosi, ma soprattutto alla tua energia propositiva, che ritengo sia stata alla base di questa nuova esperienza in terra lucchese. Ho provveduto ad integrare giustamente un piccolo PS per ricordare il recentissimo cambio di dirigenza nella struttura.

fernando

### Lascia un commento