

GUSTO

## FORTE DEI MARMI SAPORI D'AUTORE ALL'AUGUSTUS

Nuovo capitolo all'Augustus Hotel & Resort

Esperienza internazionale e tradizione toscana

# Chef Leoni Versilia capitale gourmet

di Chiara Giacobelli

**Il 2025** ha visto il debutto di Edoardo Leoni alla guida della cucina dell'Augustus Hotel & Resort a Forte dei Marmi. L'ingresso dello Chef nello staff segna l'alba di un nuovo capitolo gastronomico in una delle strutture più iconiche della Versilia. Nato professionalmente in contesti di alta ristorazione alberghiera, Leoni ha maturato esperienze in Italia e all'estero, formandosi con maestri d'Oltralpe. «La mia idea di cucina si basa sul rimanere legato alla tradizione e al luogo, con un occhio di riguardo nei confronti del pescato – spiega a QN lo Chef – Nel menù ci sono sia proposte gourmet che una ristorazione più semplice, ma entrambe viaggiano su due filoni molto simili». Leoni non esita a rievocare sapori che appartengono alla memoria collettiva, come l'agnolotto alla genovese o lo gnocco cacio e pepe con brodetto di triglie, evitando l'effetto spettacolo a favore della sostanza.

**La sua cucina** si distingue per l'equilibrio tra rispetto del luogo e capacità tecnica: «Il cliente dei nostri hotel di lusso ha la stessa cultura gastronomica di quello di un ristorante stellato. Siamo aperti anche agli esterni, ma dobbiamo in più tenere conto delle esigenze degli ospiti che soggiornano a lungo, e metterci qualcosa di personale per rendere indelebili i loro ricordi». La scuola francese si fa sentire non solo nei riferimenti stilistici, ma anche nell'approccio concettuale; da qui la scelta di inserire piatti come la soupe d'ognions e la crêpe Suzette, quest'ultima preparata al momento e a vista.

**L'universo gastronomico** dell'Augustus Hotel & Resort si declina in tre principali indirizzi. La Sirena e La Fontana, immerso nel giardino di Villa Pesenti, è il

ristorante principale e offre un menù che celebra la costa con l'entroterra toscano, ponendo grande attenzione alle materie prime locali e proponendo due percorsi degustazione: il 'Sea Experience' e il più articolato 'Libera Mente'. Il ristorante Bambaisa, affacciato sulla spiaggia privata dell'Augustus Beach Club, è invece un tempio dell'eleganza balneare, con mise en place sartoriali e piatti come la pappa al pomodoro con astice, che rileggono l'identità toscana in chiave marinara.

**Infine**, il Daily Menù e il Kids Menù completano l'offerta con piatti snelli, adatti al pranzo e ai più piccoli, confermando l'attenzione del resort verso ogni fascia d'età. Da oltre settant'anni l'Augustus Hotel & Resort rappresenta l'essenza di Forte dei Marmi: un rifugio incastonato tra la pineta, le Apuane e il mare, simbolo di un'eleganza senza tempo che si rinnova generazione dopo generazione. Il primo nucleo, Villa Pesenti, progettata da Osvaldo Borsani negli anni '30, è oggi il cuore di un complesso articolato che si sviluppa in un raffinato resort diffuso.

**Accanto** a essa si snodano ville esclusive: l'ultima arrivata, Villa Radici, rappresenta l'apice di un'accoglienza discreta e personalizzata. La filosofia dell'Augustus si basa su alcuni cardini: la privacy, l'esperienza immersiva, la cura del dettaglio. Il Beach Club presenta 74 tende-suite in una spiaggia riservata, piscina salata riscaldata e ristorante gourmet sul mare; non mancano i servizi pensati per il benessere: due piscine, la Day Spa, la fitness room Technogym e un parco botanico. Info su [www.augustus-hotel.it](http://www.augustus-hotel.it)

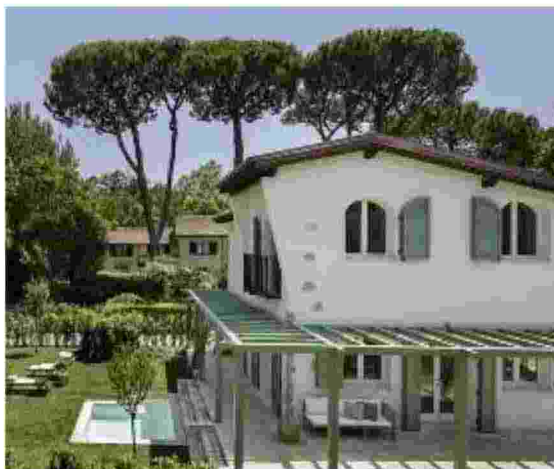
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

152754



Sopra,  
l'Augustus Hotel  
& Resort di Forte  
dei Marmi - Villa Agnelli  
A sinistra,  
Il Bambaissa al mare  
A destra,  
Augustus Hotel  
& Resort - Villa Ala



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



152754