

*Sono 200 anni e ben sei generazioni che la famiglia **Vivalda** gestisce l'**Antica Corona Reale** di Cervere, Cn. Nata come cascina, nel tempo questo locale si è trasformato in uno dei riferimenti dell'alta cucina piemontese, come testimoniano le due stelle Michelin che qui brillano dal 2009*



## TUTTO REALE

Lo chef **Gian Piero Vivalda**, con trascorsi da Georges Blanc e Alain Ducasse, è un genio creativo in continua evoluzione: lo racconta non da ultimo l'apertura del laboratorio di pasticceria **AtelieReale** all'interno dell'**Antica Corona Reale** di Cervere, Cn: uno spazio di oltre 200 m<sup>2</sup> che si affaccia, da un lato, sul dehors estivo del ristorante e, dall'altro, sull'orto. E per l'AtelieReale lo chef Michelin ha scelto un responsabi-

le d'eccezione: il giovane **Luca Zucchini** (classe 1988, qui sopra in foto con Vivalda), già capo pasticcere del ristorante dal 2011; cuoco di formazione, pasticciere autodidatta per passione, con specializzazioni in panificazione e lievitazione fatte con **Rolando e Francesca Morandini**, in pasticceria, con il Campione del Mondo **Fabrizio Donatone**. Qui i protagonisti assoluti sono i **grissini stirati a mano all'olio extra vergine**

**d'oliva taggiasca**, che il ristorante produce da oltre 25 anni: sono lavorati a mano con una base di lievitazione di 12 ore, grazie a un mix di lievito madre, che dona aromi, e un basso contenuto di lievito di birra, che favorisce la digeribilità. L'olio utilizzato è di olive taggiasche del **Frantoio Sommariva** di Albenga, ma sono allo studio diversi altri olii, tra cui il **Frantoio Sant'Agata** di Oneglia. E l'idea di aprire l'AtelieReale arriva

proprio di lui: "Tutti i giorni la clientela più affezionata usciva dal ristorante con almeno un pacco dei nostri grissini stirati a mano - racconta lo chef Vivalda - e pensare di aumentare la produzione è stato del tutto naturale. La scelta era tra aprire, come molti colleghi, un bistro stellato, o dedicarci alla produzione specializzandoci nel mondo dei lievitati; abbiamo optato per questa decisione".

Il primo panettone nacque qua-



locali

si per scherzo nel 2010, utilizzando un forno statico: l'anno successivo ne produssero 500 da regalare agli ospiti e da quel momento la crescita è divenuta esponenziale. Ecco perché, dal 2016, la produzione si è spostata nell'AtelieReale, che nasce proprio come servizio di cortesia ai clienti del ristorante, ma che si trasforma in una vera officina del gusto, i cui prodotti sono oggi reperibili in enoteche e gastronomie di alta gamma oltre che direttamente in Atelier (da lunedì a domenica, dalle 8 alle 17).

Oggi sono 6 i pasticceri in brigata che, solo per il Natale dello scorso anno, hanno sfornato 15mila panettoni, con 6 infornate al giorno (l'ultima alle 2 di notte). Il **Panettone Reale**, protagonista indiscusso dell'inverno, è espressione di un'insuperabile tradizione italiana e qui viene prodotto con lunga lievitazione naturale, impastato con farine da grano italiano con succo d'uva Moscato d'Asti La Spinetta Bricco Quaglia, arance candite **Agrimontana**, acqua di sorgente alpina **Sparea** e burro **Inalpi** di filiera piemontese certificata.

Discorso analogo per la **Colomba Reale**, preparata nel periodo pasquale: a lunga lievitazione naturale, impastata con le medesime farine e le arance can-



dite già usate per il panettone, oltre a nocciole Piemonte IGP, mandorle di Sicilia, succo d'uva Moscato di Paolo Saracco, acqua di sorgente alpina e burro. Ma per riempire quell'intervallo di tempo che intercorre tra la produzione natalizia e quella pasquale, Vivalda ha ideato un dolce da pomeriggio, un lievito soffice che ricorda la Veneziana, punteggiato da frutti rossi e frutti estivi canditi (amarene, albicocche, ananas, fichi e mandarino), battezzandolo appunto **Nuvola Reale**, entrata in produzione nel maggio di quest'anno. L'impasto è simile a quello del panettone con doppia lievitazione, una prima di 12/14 ore e una seconda di 8 ore, con cottura in forno e la caratteristica fase di riposo a testa in giù. Ma questa risulta alleggerita di uova

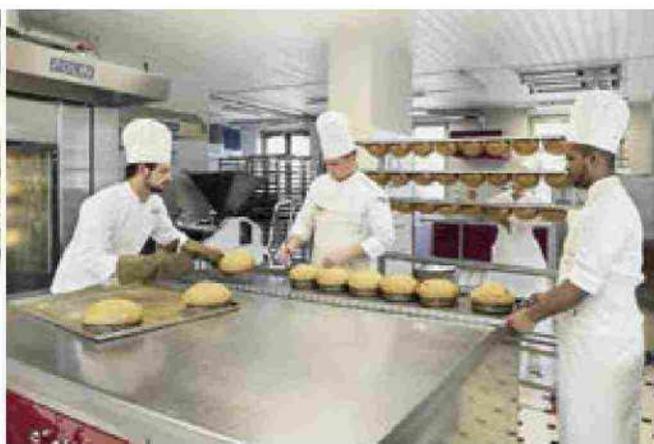
e di burro e rivela una maggiore acidità, conferitale dalle paste di limone e mandarino.

Ed ecco che, dopo la Nuvola estiva, arriva in questo periodo la nuova **Nuvola Reale d'Autunno**, preparata con caffè Kafa Lavazza, rinforzato da cioccolato fondente **Domori**, oltre a vaniglia in bacche e una nota di pompelmo rosa candito. Nata da un'idea venuta a Vivalda sugli spalti di Wimbledon, pensando a un dolce semplice da 5 o'clock tea, la Nuvola si è distinta subito come un prodotto molto ricercato: è stata infatti presentata per la prima volta e servita sulle tribune del Monaco Grand Prix di Formula Uno a Montecarlo, in un privé alla presenza di famosi pasticceri d'Europa. "La scelta degli ingredienti autunnali della Nuvola – commenta il

pastry chef Zucchini – regala al palato una sensazione più piena e tondeggiante, che rispecchia l'idea di autunno e i suoi colori caldi. Non potevamo trovare ingredienti migliori del cioccolato e del caffè, quest'ultimo infuso a freddo per 12 ore, oltre ad una piccola parte in polvere, amalgamata nell'impasto. L'aggiunta del pompelmo rosa candito, con la sua leggera acidità e amarezza, rende la Nuvola Reale d'Autunno bilanciata ed equilibrata". In questa stagione l'AtelieReale si dedica anche alla produzione di due biscotti della tradizione piemontese: i **Baci di Dama** e i **Brutti ma Buoni**, e non mancano la **Meliga Reale** e la **Torta di nocciole**.

[www.anticacoronareale.it](http://www.anticacoronareale.it)

Sarah Scaparone



**PREMI L'ESPRESSO 2020: LA GALLERIA**

Presentata al Teatro del Maggio Musicale di Firenze la guida de I Ristoranti e i Vini d' Italia 2020 de L'Espresso.

Anche per questa edizione 3 nuovi 5 cappelli:

Madonnina del Pescatore di Senigallia

Villa Feltrinelli di Gargnano (BS)

Hotel Mandarin Oriental, Seta di Milano

Che si uniscono ai sette già presenti nella guida:

Lido 84 di Gardone Riviera BS

St. Hubertus di San Cassiano BZ

Casadonna Reale di Castel di Sangro AQ

Le Calandre di Rubano PD

Osteria Francescana di Modena

Piazza Duomo di Alba CN

Uliassi di Senigallia AN

La galleria dei premi L'Espresso 2020:

Riccardo Camanini, Lido 84 - Premio Bertani per il pranzo dell'Anno

Taverna Estia . Premio Kettmeir per la cantina dell'Anno

Thomas Piras, Contraste - Premio Zonin per il Maitre dell'anno

Pascal Tinari, Villa Maiella - Premio Ferrari per il sommelier dell'anno

Hotel Rosa Alpina St. Hubertus - Premio Intrecci per il servizio di sala dell'anno

Paolo Griffa, Grand Hotel Royal e Golg Petit Royal - Premio Libra per il giovane dell'anno

The Panteon Iconic Rome Hotel Idyllo - Premio Ferrarelle per la novità dell'anno

Stefano Baiocco, Villa Feltrinelli - Premio My Chef per la performance dell'anno

Terry Giacomello, Inkiostro - Premio Filare Italia per l'innovazione in cucina

Massimo Bottura, Osteria Francescana - Premio Aceto Ponti per il piatto dell'anno

Massimo Bottura, Osteria Francescana - Premio Aceto Ponti per il piatto dell'anno

Dani Maison - Premio By Tourist per la cucina di pesce dell'anno

Valentino Cassanelli, Lux Lucis - Premio De Cecco per la pasta dell'anno

Casadonna Reale - Premio Riso Buono per il riso dell'anno

Giancarlo Morelli, Il Morelli Hotel Viu - Premio Formaggi Svizzeri per il carrello dei formaggi

La peca - Premio **Donor** per la pasticceria dell'anno

Osteria Arborina - Premio Lavazza per il caffè dell'anno

Ciblè - Premio Fabo per la cucina etnica dell'anno

La Brinca, Vino e Cibo, Ai Due Platani - Premio Pievalta per le trattorie dell'anno

Casa del Barolo, To Wine, Vinarium - Premio Vite Colte per le Enotavole dell'anno

Joia - Premio Podere Forte per il ristorante sostenibile dell'anno

Tonino Mellino, Quattro passi - Premio In Cibus alla Carriera

Valentino Tafuri, Pizzeria 3 voglie - Premio Petra Molino Quaglia per il giovane pizzaiolo dell'anno

Alberto Rigoglio e Manfredi Franco - Premio Asahi Super Dry per il cliente dell'anno

[ PREMI L'ESPRESSO 2020: LA GALLERIA ]

**L'EVENTO** Apertivo spumeggiante nel locale di Formisano e De Luca in via Armando Diaz 56 a Portici

## Grande festa per i 25 anni del Vi.P. Caffè

Il profumo del Vi.P. Caffè, in Via Armando Diaz, 56 a Portici, per ringraziare la propria clientela che gli ha permesso di compiere 25 anni di successi, ieri mattina, ha organizzato una mattinata di festeggiamenti, offrendo a tutti dalle ore 11 alle 14 un aperitivo. Questo bar, che è praticamente un h24 perché chiude solo dalle ore 4 alle 5,30 tutto l'anno, tranne il periodo estivo che non chiude proprio; nel periodo invernale, la domenica soltanto, osserva un orario di riposo dalle ore 14 alle 20. Una clientela selezionata frequenta il locale per i suoi particolari caffè o per i lunch, o ancora gli ottimi long drink o pre dinner o anche after dinner e per le tante tipologie e varietà di te che prevalentemente ogni pomeriggio serve. Cresciuto negli anni, è considerato da tanti il bar più importante della cittadina alle falde del Vesuvio. Il vero significato del nome Vi.P., che porta subito a pensare ad altro, sta ad indicare i nomi dei titolari della S.r.l. formata da Vincenzo Formisano ed il cognato Pasquale De Luca. Il successo di questi imprenditori che hanno iniziato l'attività 25 anni addietro, sta nel saper accogliere la clientela con serietà, la qualità prodotti e tutto ciò che offre, alcuni anche se di non produzione propria, ma sempre di eccellente realizzazione come i gelati, semifreddi ed altri dolci di Sal De Riso, i cometti di Zio Rocco o il cioccolato **Domori**, uno dei migliori esistenti, la prima azienda che ha creato un Codice di Degustazione del Cioccolato, per scoprire le infinite sfumature del cacao. Un'esperienza fuori dall'ordinario, un "racconto" sensoriale unico e senza compromessi. Il bar ha inoltre la possibilità di offrire alla clientela un ottimo rapporto qualità/prezzo grazie alla conduzione familiare. Il genero Marco D'Antonio, la moglie di Vincenzo che svolge anche il ruolo di amministratrice



Cira De Luca, collaboratori Salvatore Piscitelli, Enrico Celli e qualche altro occasionale per i momenti di maggiore affluenza di clientela o anche eventi, sono le unità operative del successo consolidato con 25 anni di impegno lavorativo che ha portato alla notorietà odierna di quel bar per il quale in tanti recitano: "grazie di esistere e resistere". Negli ultimi anni il locale ha voluto fare un ulteriore passo verso una fortunata ascesa e l'iniziativa di aggiungere la cucina è stata veramente vincente. "L'aperitivo cucinato" che viene elaborato da Cira, che ha assunto l'impegno insieme a Angela Passero, di produrre ai fornelli qualcosa di molto attirante per presentazione, sentori, profumi e gusto, apprezzati da tutti i clienti, sono il nuovo ampliamento di popolare affermazione riscossa dal Vi.p. Caffè. I prodotti cucinati con semplicità nel rispetto della tradizionale cucina campana, vengono molto apprezzati sia dai clienti che li degustano in loco, sia da altri che ne chiedono l'asporto come le forze dell'ordine pubblico, Carabinieri e Guardia di Finanza che hanno stipulato una convenzione pranzo. Pasta e patate, pasta e piselli, pasta e zucca o anche pasta e fagioli come pri-

mi e come secondi polpettone, carne alla piastra o cotta in altro modo, contorni vari, ed altre cose semplici, ma elaborate con passione e gusto, rappresentano alcuni dei piatti Top della non ampia, ma sufficiente lista di piatti, volutamente ridotta per offrire davvero qualcosa di molto piacevole, stuzzicante ed interessante. Non manca però il pesce, quando si riesce a reperire un pescato freschissimo, a prezzi molto contenuti per mantenere comunque basso il prezzo del piatto al pubblico. Il locale, ha vissuto anche la presenza di tanti personaggi di spicco del mondo di varie professionalità che tanti campani vantano, nei primi anni di vita sono passati personaggi come il Maestro Sergio Bruni che, frequentando una poco distante una casa discografica, era solito andare poi a trattarsi nel bar Vi.p: per sorbire un buon caffè, come lui affermava. Sono poi continuati e continuano a frequentare spesso o solo di passaggio tanti altri personaggi celebri che tutt'oggi scelgono il Vi.P. Caffè - come ci dice Vincenzo - per soddisfare il loro piacere dell'attrattiva che questo locale offre. Infatti pur non possedendo grandi spazi, il bar Vi.P. riesce a fare trovare il clien-



te a proprio agio per la cortesia del personale, la bontà dei prodotti, sia di bar che pasticceria e cucina, ma anche per avere alcune attrattive come le pareti non arredate a caso, ma con una suggestiva location dove trovano ambientazione prestigiose bottiglie, ed ancora la prestigiosa ricca bottigliera che fa da sfondo esemplare al banco di servizio d'impatto al cliente per la sua originalità e bellezza. Insomma per non essere il solito bar che possiamo incontrare ovunque, ma uno di quelli che si avvalgono dell'opera di Armando Romolo Cavaliere, ovviamente presente ai 25 anni del Vi.P. Caffè che ha preso vita con lui vita in tutta la riproposizione del locale, un grande artista nell'ideare ristrutturazioni evolute per locali che desiderano avere un successo sin dall'inaugurazione della struttura. La mattinata ricca di ospiti ed autorità intervenute per

brindare all'evento con i titolari è stata allietata dai brani musicali eseguiti da Michelangelo Di Nuzzo "Miki Sax", un grande arista di Acerra, che dall'età di 20 anni si è appassionato a questo strumento musicale, seguendo corsi al Conservatorio e divenendo ora un insegnante d'Accademia oltre che ad unire il Sax alla sua professione che gli rende molti successi e soddisfazioni. Il tradizionale taglio di una torta dedicata, è stato accompagnato dalle bollicine del cuneese Gruppo Sant'Orsola di Fratelli Martini che, come per tutta la durata dell'evento, sono state proposte a profusione dall'avvenente Anna Mirande Brand Ambassador dell'azienda vinicola, stappate dapprima con la classica sciaiolata e poi per altre bottiglie con l'innovativa Carde bracciale ferma tappo personalizzata.

**GIUSEPPE DE GIROLAMO**



**ULTIME NOTIZIE**

» Serata speciale dedicata a Duca di Salaparuta e Florio da Mak Mixology » Dalle Cantine Pellegrino il primo n

HOME » EVENTI E SAGRE » SERATA SPECIALE DEDICATA A DUCA DI SALAPARUTA E FLORIO DA MAK MIXOLOGY



## Serata speciale dedicata a Duca di Salaparuta e Florio da Mak Mixology

on: novembre 22, 2019 In: Eventi e sagre, In breve, News, Vini No Comments

(di Redazione) Serata fuori dagli schemi da Mak Mixology, il ristorante cocktail bar che si trova all'interno della Galleria delle Vittorie a Palermo che dedicherà la serata di mercoledì 27 novembre ai vini Duca di Salaparuta e Florio.

A partire dalle 20 e ci saranno 6 classici e 5 cocktail. Si potranno degustare non solo i classici lisci, ma anche interessanti drink. Tutti realizzati dai bartender **Matteo Bonandrini, Luca Catanzaro e Nicolò Cottone** che per l'occasione, metteranno estro e maestria nella preparazione di cocktail unici.

### NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra newsletter






All'aperitivo sarà abbinata una selezione di salumi e formaggi del territorio e i piatti realizzati dalla chef Alessandra Lo Curto. A conclusione della serata non potrà mancare il cioccolato nelle varie versioni tra cui quello di Modica e la fondente al 70% e 90% selezione Napolitains della **Domori**, un'azienda che lavora su un'altissima selezione e tutela delle varietà di cacao più pregiate al mondo. In abbinamento anche le tre varianti di cassatelle di Agira e il tradizionalissimo "Infasciatello".

Ben sei le tipologie di **vini e liquori firmati Duca di Salaparuta**. Immane l'**Antico Liquorvino Amarascato**, il vino rosso aromatizzato realizzato dal Duca Enrico in omaggio a sua moglie Sonia, come abbinamento al suo alimento preferito: il cioccolato.

Ci sarà anche il "**Nuovo Rabarbaro Zucca**" di Illva Saronno con l'innovativa bottiglia dalla gradazione più alta: da 16 a 30 gradi da servire sia liscio con l'aperitivo sia come drink.

Tra i classici il "**Targa 1840**", l'elegante marsala semisecco ottimo da aperitivo con formaggi siciliani, perfetto da meditazione e in abbinamento ai dessert come la pasticceria, cioccolata e biscotti tipici siciliani, così come il **Pantelleria Passito Liquoroso Doc** "Zighidi" delle cantine Florio. Passito in grado di concentrare tutta l'essenza degli aromi più ampi e intensi, conquista naso e palato per pienezza e morbidezza. Ottimo come vino da dessert e in abbinamento a pasticceria secca e cioccolato, si sposa bene anche con un aperitivo. Sarà servito liscio o in versione cocktail abbinato con il cioccolato **Domori** e le deliziose cassatelle.

Poi ci sarà l'**Amaro Florio**, ottimo liscio, entusiasmante nei drink, che profumerà l'ambiente col suo aroma intenso della scorza d'arancia e il Duca Brut, un classico che non tramonta mai nato nel 1971 con il suo charmat lungo, fresco e brioso da servire come aperitivo.

Chicca della serata: "Palermo Felicissima, un viaggio emozionale con le immagini dell'archivio storico di Pucci Scafidi". A seguire musica dal vivo del pianista Angelo Arriscato.

**Tags:** bartender cocktail Duca di Salaparuta Florio Illva di Saronno Luca Catanzaro Mak Mixology Matteo Bonandrini Nicolò Cottone vini

f Share 0 Tweet 0 g+ Share 0

Iscriviti

## VIDEO

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su [www.youtube.com](http://www.youtube.com) oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

## LOGIN

Ricordami

## SEGUICI SU



## SLIDES



Serata speciale dedicata a Duca di Salaparuta e Florio da Mak Mixology

CHE TEMPO FA

CURIOSITÀ | 08 novembre 2019, 11:50

[VEDI LE WEBCAM DELLA PROVINCIA DI CUNEO](#)

CERCA NEL WEB

   
Google

ACCADEVA UN ANNO FA



1 ANNO FA

Eventi

Prato Nevoso, la stagione invernale parte col botto: il super ospite dell'8 dicembre è J-Ax



1 ANNO FA

Curiosità

Il direttore di "Le Monde" a Cortemilia sulle orme dei suoi antenati



1 ANNO FA

Attualità

Mondovì apre al servizio civile nazionale: "Abbiamo messo a punto un progetto"

[Leggi tutte le notizie](#)

## A casa Baladin arriva "Nöel Chocolat": la nuova birra del Natale 2019

Fondamentale l'incontro tra Teo Musso e **Gianluca Franzoni** di "Domori": la birra utilizza un prezioso quanto raro tipo di cacao, il Criollo



La birra di Natale rappresenta per ogni mastro birraio un'occasione ghiotta per esprimere il proprio estro. Questo è dovuto al fatto che la birra di Natale, pur essendo considerata tra le birre invernali, normalmente consumate nelle festività natalizie e pur essendo di tradizione secolare, non è identificata in uno stile brassicolo preciso.

Ogni nazione, ogni mastro birraio, si esprime producendo birre tendenzialmente di elevata gradazione alcolica, sovente caratterizzate dall'uso delle spezie che frequentemente ricordano le festività natalizie come la cannella, lo zenzero, il cacao o cioccolatoe scorze di arancia, per citarne alcune.

Per Baladin e Teo Musso, questo è un invito alla creatività che nell'edizione 2019 si è espressa attraverso l'uso di un prezioso quanto raro cacao, fornito dall'amico e maestro cioccolatiere

Targatocn.it

IN BREVE

[venerdì 08 novembre](#)

La storia della filantropia saviglianese in mostra nel Pantheon dei Benefattori di Oasi Giovani  
(h. 09:32)

[giovedì 07 novembre](#)

Castellinaldo realizza la "Strada del Barbera": due chilometri di percorsi tra le vigne  
(h. 17:29)



Camminare in camper: a Cremona per la festa del torrone  
(h. 16:46)



Saluzzo a TV2000 nella trasmissione Borghi d'Italia  
(h. 12:30)



Fiera del Porro Cervere: sabato l'inaugurazione della 40ª edizione (VIDEO)  
(h. 11:03)



Sul sito della Procavour si potrà scaricare l'e-book per ripercorrere 40 anni di Tuttomele  
(h. 10:48)

[mercoledì 06 novembre](#)

Castelmagno e Barolo ambasciatori del Piemonte al Cheese Berlin e a Girogusto a Berlino  
(h. 15:46)



Arriva la lotteria del quartiere San Paolo di Cuneo per finanziare il campo da beach volley  
(h. 14:36)



[Gianluca Franzoni](#) di [Domori](#): il Criollo, varietà Chuao.

Si tratta di una birra scura, di color marrone tonaca di frate, si presenta con una schiuma compatta e persistente. Al naso profumi di cioccolato che si armonizzano con leggere note torrefatte e di frutta secca riconducibili al cereale con cui viene prodotta.

L'uso sapiente di cacao Criollo di [Domori](#), nella rara, pregiata e aromatica varietà Chuao, caratterizza la birra fin dal primo sorso evidenziando piacevoli e calde note di cioccolato - ben equilibrate con i sentori di cereale torrefatto - che evocano ricordi di frutta secca. Presente la nota amaricante del luppolo che lascia in bocca un equilibrato retrogusto tra dolce e amaro, appagante ad ogni assaggio.

*"Ringraziamo il maestro cioccolatiere Gianluca Franzoni per aver tostato le fave di questo prezioso e antico cacao rendendo unica la nostra birra di Natale" dicono da Baladin.*

Quello tra [Gianluca Franzoni](#) e Teo Musso è indiscutibilmente l'incontro di due visionari, maestri nel creare percezioni sensoriali uniche e accaniti esploratori dei gusti e dei profumi.

Gianluca, esperto selezionatore di cacao, si è definito un hidalgo, uno storico nobile cavaliere, che salva e seleziona cacao con l'intento di creare cultura su questo antico prodotto della terra. La sua storia inizia in Venezuela dove esplora piantagioni di cacao alla ricerca delle varietà più aromatiche, spesso scartate per la complessità nella coltivazione e la scarsa resa ma che si rilevano le migliori in termini di aromaticità e che non richiedono importanti quantità di zucchero per esprimere la loro dolcezza.

Gianluca fonda [Domori](#) più o meno quando Teo apre il suo birrificio. Naturalmente dotati di capacità nel percepire aromi e profumi, li accomuna la loro scelta di voler sperimentare per creare forti ma equilibrate sensazioni a chi assaggia i loro prodotti.

Entrambi comprendono l'importanza di dover investire energie nel creare cultura del loro prodotto e, nel corso degli anni, mai hanno smesso di farlo incontrando persone, raccontando la loro storia e quella delle loro creazioni. Chiara a tutti e due l'importanza di seguire dal campo al laboratorio gli ingredienti, sostengono il valore dato al controllo della filiera agricola. È quindi stato naturale accettare la sfida di unire le reciproche esperienze per produrre un matrimonio tra cacao e birra.

Gianluca ha scelto il suo cacao che ha voluto lavorare direttamente e Teo lo ha inserito, con grande rispetto, nella sua birra che più avrebbe potuto esaltarne le caratteristiche organolettiche. Infine, la scelta del cacao Criollo, nella sua antica e rara varietà Chuao, è stata la migliore dimostrazione di amicizia.

Busca festeggia i 100 anni della signora Maria Luigia Isaia  
(h. 13:15)



Seconda stella Michelin per "La Madernassa" di Guarene. Nell'olimpico dei 18 ristoranti top di Langhe e Roero anche il "Fre" di Monforte  
(h. 12:52)



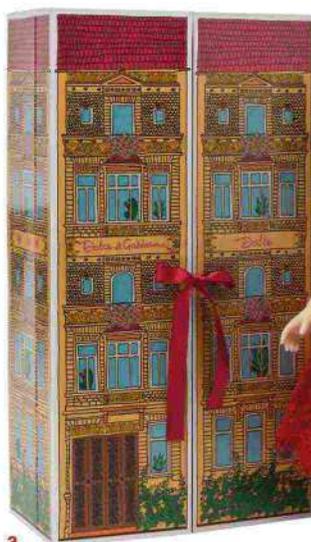
[Leggi le ultime di: Curiosità](#)



VanityNatale

# Aspettando Santa Claus

Come da tradizione, vince il rosso e si guarda il film più romantico che c'è



1. Un inedito di George Michael nella colonna sonora e contributi alla sceneggiatura di Emma Thompson nel film *Last Christmas* da vedere il giorno di Natale (esce il 19 dicembre).
2. Abito di jersey e lurex con spalline di raso incrociate sulla schiena, **ATELIER EMÉ** (€ 350).
3. Bambola con abito di pizzo e confezione dedicata, **DOLCE&GABBANA**.
4. Maglione con motivo jacquard, **RIFLE** (€ 89).
5. Calze da uomo in lana e cotone, **ALTO MILANO** (da € 21).
6. Un cioccolatino al giorno nel calendario dell'avvento, **DOMORI** (€ 18).
7. Versione tabletop del frigorifero *Divo* dalla forma arrotondata in grado di adattarsi a ogni spazio, **CANDY** (€ 599).
8. Un profumo cult in versione invernale: *Classique Ski Resort*, **JEAN PAUL GAULTIER** (€ 107).
9. Orecchini in ottone galvanizzato oro della collezione *The Circle Doppi*, **IN LEBOLE** (€ 35).

VanityFoodlist



# I fondamentali della tavola

Dal salato al dolce, tante idee regalo e proposte che non possono mancare per pranzi all'insegna della tradizione

di ANNA MAZZOTTI foto UBERTO FRIGERIO



1.2. Da **GIOVANNI COVA & C.**, panettone classico da 3 kg e uno dei 5 panettoni della Linea Leonardo (c'è anche un pandoro), incartati a mano. 3. Tra le novità di **FERRERO**, Nutella Limited Edition Xmas Jumper da 1 kg, con maglione. 4. Champagne **LAURENT PERRIER Cuvée Rosé Jacket Zebre**, l'eleganza del Pinot noir pure nella veste. 5. **KINDER** Happy Snack Sacchetto, sorprese anche per adulti. 6.7. 8. Maxi Cremino, Gianduiotto e tavolette Quantum, nelle versioni cioccolato al latte con nocciole, bianco con pistacchi, fondente alle mandorle. **DOMORI**.

9. Miele d'eucalipto di **ARMANI/DOLCI**. 10. *De Buris* Amarone della Valpolicella Classico Doc Riserva 2009, dinamico e vellutato, di **TOMMASI**. 11. Aceto balsamico di Modena IGP 3 Medaglie d'oro dall'antica acetaia di **GIUSEPPE GIUSTI**. 12. Saporito, versatile, perfetto in cucina o per l'aperitivo: **GRANA PADANO**. 13. *Profumo d'oliva*, olio extra vergine d'oliva di **GONNELLI 1585**. 14. Dalla montagna, il gusto dello **SPECK ALTO ADIGE IGP**. 15. Classica, integrale, alle lenticchie: alcune delle numerose proposte di pasta **BARILLA**.

VanityPiaceri



## Discorsi al caminetto

Nei pomeriggi pigri delle vacanze invernali, tre pause comfort da concedersi davanti al fuoco

di SILVIA PAOLI

Secondo Dimitris Xygalatas, docente di Antropologia all'Università del Connecticut, i riti delle feste legati al cibo, dal sedersi intorno al tavolo per pranzo fino a consumare una bevanda calda con gli amici, hanno un potere corroborante, in quanto forniscono un senso di comfort, stabilità e struttura che aiuta ad alleggerire il cosiddetto Holiday Blues. Cucinare è infatti una delle caratteristiche distintive della specie umana, da quando i primi

uomini si sono riuniti intorno al fuoco per «arrostire» la selvaggina. Un invito a casa, durante un pomeriggio di tempo uggioso, è quindi uno scacciapensieri sia per i bambini, che possono giocare insieme e poi gustarsi una cioccolata calda, sia per gli adulti che, dopo una sfida a carte o a Monopoly (nella nuova versione ispirata alla serie tv *Game of Thrones*), si rilassano con una grappa riserva 7 anni o un caldo infuso aromatizzato.

**1.** Cioccolata calda, pronta in pochi minuti col *Preparato in polvere DOMORI* (€ 6).  
**2.** Grappa Fuoriclasse Leon riserva 7 anni di **CASTAGNER**, da gustare nel calice

ballon (€ 59). **3.** Carte da gioco illustrate a mano, **ARTISAN** (due mazzi, € 26,50).  
**4.** *The Game of Life: the Marvelous Mrs. Maisel Edition*, **HASBRO GAMING**,

gioco ispirato alla serie tv della ex mogliettina perfetta che diventa comica (€ 25, su amazon.com).  
**5.** Approdo del re al posto di Parco della Vittoria

nel *Monopoly Game of Thrones*, **HASBRO GAMING** (€ 37,50 su amazon.it).  
**6.** *Caldo abbraccio*, infuso al gusto di arancia e uvetta al rum, **POMPADOUR** (€ 2,54).

Shutterstock

130142



ITALIA  
L'AGENDA WINENEWS

HOME + ITALIA

## I sommelier al Congresso Ais, le "bollicine su Trento", i vignaioli al Mercato Fivi: ecco gli eventi

La Fondazione Lungarotti firma la mostra "Muvit Mamo Moo". Per Vinitaly è tempo di Wine2Wine. Oggi Cacciucco e Bagna Cauda Day. Uno sguardo al 2020

ROMA, 22 NOVEMBRE 2019, ORE 15:49



Un assaggio degli eventi in agenda. Ph M. Ferrianiello e F. Bello

< 1/5 >

Ci sono i sommelier, in [Congresso Nazionale con l'Ais-Associazione Italiana Sommelier](#), la più antica del settore in Italia e la più grande (40.000 iscritti) guidata da Antonello Maietta, a Verona (fino al 24 novembre), per parlare di enoturismo e del ruolo del sommelier nell'accoglienza turistica. Ci sono le amate bollicine, protagoniste di ["Trentodoc: Bollicine sulla città"](#) a Trento (fino all'8 dicembre), la kermesse dedicata al TrentoDoc, la Denominazione che raccoglie le prestigiose bollicine italiane di montagna, tra incontri nella città ed itinerari tra le più importanti case spumantistiche del territorio, con Palazzo Roccabruna, sede dell'Enoteca Provinciale del Trentino cuore della kermesse e delle degustazioni, "Happy Trentodoc. L'aperitivo 100% trentino" del Consorzio TrentoDoc e "Trentodoc in Cantina". E ci sono quei vignaioli che "coltivano le loro vigne, imbottigliano il proprio vino, curando personalmente il proprio prodotto, vendendo tutto o parte del suo raccolto in bottiglia, sotto la propria responsabilità, con il proprio nome e la propria etichetta": da domani al 25 novembre torna il [Mercato dei Vignaioli](#)

## Grande successo della manifestazione, tornata al successo dopo anni difficili

# Una dolce None al Cioccolato... e non solo

*Boom della Ciocobike, con 500 partecipanti, in 300 alla CiocoRun, tanti i torinesi per un'offerta variegata*

NONE - La 22ª edizione di "None al cioccolato... e non solo", che lo scorso weekend ha animato le vie del centro storico, ha riscontrato un grande risultato di affluenza, tanto da metter a dura prova l'intera viabilità locale con parcheggi improvvisati tra le campagne, soprattutto domenica.

Complice il bel tempo, una delle manifestazioni principali del paese è tornata al successo. L'organizzazione, firmata Federeventi Piemonte e Different Events MC, insieme al supporto della Pro Loco e della nuova Amministrazione, ha puntato molto sulle attività di contorno per cercare di fornire al sempre principale tema del cioccolato altri interessi che potessero attirare l'attenzione di nuovi e vecchi visitatori.

«Questa edizione si chiude con un grande successo, con soddisfazione da parte di tutti gli operatori del cioccolato, dello street food e delle bancarelle. Un traguardo da dividere con il lavoro della Pro Loco, storico organizzatore della kermesse, e la nuova Amministrazione che ha creduto nel nuovo format, già vittorioso lo scorso anno nonostante il maltempo», commenta Vito Giola, presidente Federeventi Piemonte orgoglioso dei molti torinesi giunti a None per l'occasione.

Tra le novità, il boom della Ciocobike, che ha raccolto quasi 500 partecipanti, per la maggior parte bambini e ragazzi delle scuole, in una passeg-

giata didattica mattutina tra percorsi ciclabili, urbani e campestri fino alla nota fabbrica di cioccolato **Domori**, che ha aperto in un open day le proprie porte; mentre alla consueta "Stranone al cioccolato - CiocoRun", la corsa su strada non competitiva a cura della Podistica None, hanno preso parte 161 tra bambini e ragazzi delle scuole locali e di Cumiana e 132 adulti, per un totale di quasi 300 iscritti (coppa per il gruppo più numeroso alla scuola primaria Gianni Rodari).

«Vedere tutto questo afflusso non può far altro che renderci contenti, ha funzionato tutto, ed il bel tempo ci è stato vicino. Ringraziamo ancora una volta la Polizia Municipale, la Protezione Civile, la Croce Verde, gli Alpini ed i Carabinieri in congedo», le parole corali della Pro Loco.

Stand del cioccolato e dello street food, mostre, rassegne rap, concerti, musica, balli, talent show, suoni e colori del luna park, insieme ad alcune attività organizzate dai commercianti locali, hanno reso le passeggiate dei visitatori ricche di scelte per come e dove passare il proprio tempo.

La manifestazione si è conclusa con l'estrazione del fortunato vincitore del Comune di Buriasso che ha portato a casa una fornitura di un anno di cioccolato (12 kg) offerta dall'organizzazione.

Andrea Laruffa



NONE - L'inaugurazione della 22ª edizione, un momento della Ciocobike e della CiocoRun. [FOTO BUSSOLINO]



«Non sappiamo autogestirci?»

## Cioccolato assente

Lo chiede "Insieme per None 2024"

NONE - Contrariamente al sentire comune, la manifestazione "None al cioccolato... e non solo", secondo la minoranza targata "Insieme per None 2024" ha avuto un risvolto non del tutto positivo. Il gruppo, infatti, nei giorni scorsi ha ribadito che per un anno avrebbe bypassato l'evento, giustificandosi con una serie di motivazioni: di immagine, per il declassamento da regionale a locale con delibera di Giunta, per problematiche economiche (i 5.000 euro finanziati con delibera di Giunta dall'Amministrazione risulterebbero una cifra irrisoria). E ancora: per motivi legati al disinteresse, con la manifestazione data nuovamente in appalto esternamente, ed infine per incertezze occupazionali, con un particolare occhio di riguardo al delicato momento dell'azienda Streglio.

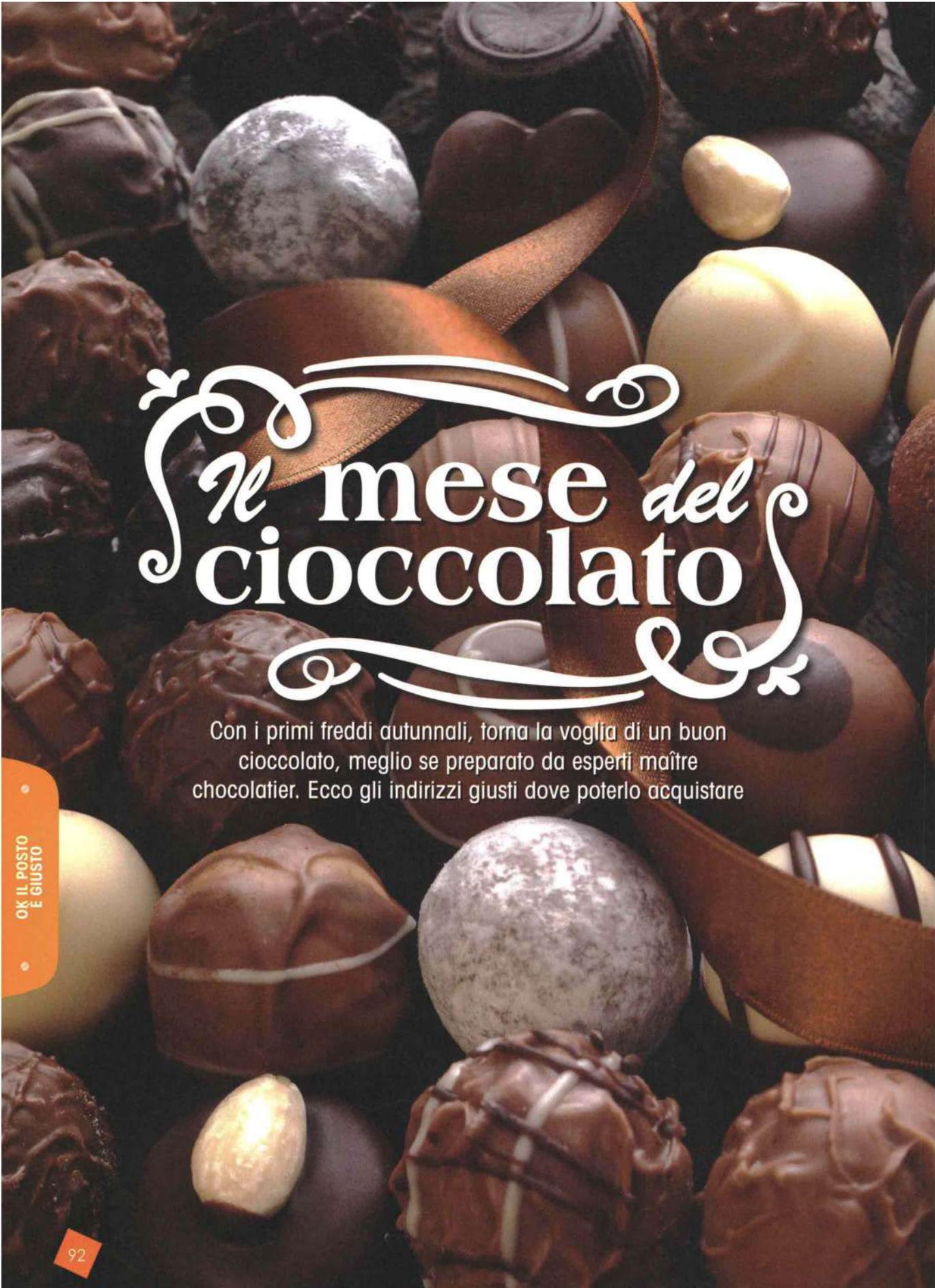
«Ma noi a None siamo così messi male da non essere più in grado di autogestirci? Ci siamo dimenticati le vere manifestazioni che facevamo con il plauso di tutti i paesi limitrofi? La Streglio è ad oggi chiusa, festeggiare il cioccolato senza una delle strutture più importanti della zona è stato un autogol (in realtà presente con uno stand espositivo, senza vendere i prodotti, ndr). Mi permetto inoltre di dire che con 5.000 euro fai poco», le parole del capogruppo di minoranza Mario Ferrua, che prende atto del buon successo dell'ultima kermesse riscontrato, dovuto in particolar modo agli eventi collaterali aggregativi inseriti dedicati ai bambini, alla musica, che richiama sempre la sua attenzione, e il buon riscontro delle giornate di domenica.

«Inguardabili sono stati i gazebo dedicati al cioccolato, senza una copertura in caso di maltempo e abbandonati al loro destino. Se non fosse stata una manifestazione vissuta sotto il buon segno oggi saremmo stati qui a parlare di organizzazione pessima. Improponibile inoltre lo spazio dedicato allo street food a ridosso degli stand del cioccolato», conclude Ferrua, facendosi portavoce di alcuni visitatori che non hanno potuto apprezzare il profumo del cioccolato in quanto coperto dalla vicinanza dei fritti del salato, ma ringraziando allo stesso tempo l'organizzazione «anche se si poteva fare molto di più e per il futuro se non ci saranno nuove iniziative da proporre con un deciso marchio artigianale del cioccolato, consiglierai di non chiamarla più None al cioccolato ma "Fiera dai profumi variegati"».

Sulla sponda della minoranza "Solidarietà e Progresso". Il gruppo rimarca un successo che ha cavalcato l'onda dello stesso format lanciato dalla passata Amministrazione, che per via del solo maltempo non ha potuto godere della stessa partecipazione di quest'anno. D'altro canto, una nota di merito viene riconosciuta: «L'entusiasmo ed il giudizio favorevole dei cittadini nonesi è stato fortemente positivo insieme a quello di molti visitatori venuti da fuori, grazie anche ai successi della Ciocobike, Ciocorun ed Open Day **Domori**, ma soprattutto grazie ai volontari ed alle associazioni che si sono spese anche in questa occasione, come ogni evento ed iniziativa che coinvolge la comunità di None».

a.l.





# Il mese del cioccolato

Con i primi freddi autunnali, torna la voglia di un buon cioccolato, meglio se preparato da esperti maître chocolatier. Ecco gli indirizzi giusti dove poterlo acquistare

OK IL POSTO È GIUSTO

# 10 BOUTIQUE DEL CIOCCOLATO *top d'Italia*

## MARCO COLZANI - Carate Brianza

Vincitore della "Tavoletta d'oro" 2015 quale cioccolatiere artigiano sperimentatore italiano dell'anno, Marco Colzani ha ottenuto il prestigioso riconoscimento per due creazioni: C-Amaro fondente e C-Amaro di origine.

*Piazza Risorgimento 1, Carate Brianza (Mb) - tel. 340 5598784  
www.marcocolzani.it*



## GUIDO CASTAGNA - Torino

È uno dei nomi più noti e apprezzati nel panorama del cioccolato.

Il must have sono i Giunott®, piccoli gianduiootti reinventati ad arte, mentre la sua crema spalmabile di Nocciole +55 è il sogno di molti golosi.

*Via Maria Vittoria, 27/C, Torino  
tel. 011 19886585 - cell. 328 8659305  
www.guidocastagna.it*



## GUIDO GOBINO - Torino

Tra i nomi più importanti d'Italia, con punti vendita in diverse città.

Ma la sua terra resta il Piemonte e il quartier generale è Torino.

*Via Cagliari 15/b e  
Via Lagrange 1/A, Torino  
tel. 011 2476245/  
011 5660707  
guidogobino.it*



## DOMORI - None

Il suo fondatore, **Gianluca Franzoni**, ha ideato il codice di degustazione del cioccolato. Oggi l'azienda è nel gruppo **illy**, ma conserva la sua impronta originaria. La sua tavoletta Criollo è tra i prodotti più amati.

*Factory Store Via Pinerolo 72/74,  
None (To) - tel. 011 9863465  
domori.com*



## VENCHI - Cuneo

Vera e propria "boutique del cioccolato".

L'azienda nasce ufficialmente nel 1878, anno in cui Venchi lancia il suo Giandujotto 1878 con un minimo 32% di nocciole IGP Piemonte. Il cioccolato viene declinato in tutte le sue forme: dalle tavolette, alle praline al gelato.

*Via Venchi 1, Castelletto Stura (Cn)  
tel. 0171 791611 - it.venchi.com*



## MAJANI - Bologna

Grande realtà dolciaria italiana, conserva le origini artigianali.

Il cremino Fiat, a 4 strati, nasce nel 1911 quando la Fiat la scelse quale azienda a cui affidare la creazione di un cioccolatino per il lancio della Tipo 4.

*Via De' Carbonesi 5, Bologna  
tel. 051 234302  
www.majani.it*

## AMEDEI TUSCANY - Pontedera

Nel cuore della Toscana.

Dietro l'alta qualità del suo cioccolato c'è una donna, Cecilia Tessieri.

Tra i suoi prodotti culto, il Toscano 70 Black e il Monorigine Chuao.

*Via San Gervasio 29,  
Loc. La Rotta, Pontedera (PI)  
tel. 0587 484849  
www.amedei.it*

## GREZZO RAW CHOCOLATE - Roma

È la prima pasticceria crudista al mondo, nata a Roma, nel 2014.

Qui si utilizzano solo ingredienti vegani e biologici, con procedimenti di lavorazione che non superano i 42 °C di temperatura, per mantenere inalterate le proprietà degli ingredienti.

*Via Urbana 130, Roma - tel. 06 483443  
www.grezzorawchocolate.com*

## GAY ODIN - Napoli

Storica azienda napoletana, dalla fine dell'800 produce golosità all'ombra del Vesuvio. E proprio il Vesuvio, in pasta di cacao, nocciole, mandorle, gianduia è uno dei prodotti di punta, insieme alla Foresta.

*9 punti vendita a Napoli  
www.gay-odin.it*

## ANTICA DOLCERIA BONAJUTO Modica

Una delle tradizioni italiane più note. Speziato, croccante e piccante, il cioccolato di Modica trova qui una delle sue più classiche espressioni.

*C.so Umberto I 159, Modica (Rg)  
tel. 0932 941225  
www.bonajuto.it*

OK IL POSTO  
E GIUSTO

# Spesa a casa: Walmart o Amazon Prime?

Il servizio del retailer è più conveniente di quello del gigante dell'e-commerce. Attenzione, però, alla qualità. Il confronto realizzato dalla Cnbc negli Stati Uniti.

Negli Stati Uniti, Walmart batte Amazon nella partita della spesa a domicilio. Almeno sul fronte dei prezzi. Infatti, la spesa a casa di Walmart costa fino al 31% in meno rispetto a un carrello di identico contenuto consegnato da Amazon Prime Now. Il gigante Usa della Grande distribuzione organizzata si conferma fedele al proprio slogan: 'Always low prices', 'Sempre il prezzo più basso'. È il risultato di una comparazione pubblicata a settembre sul sito di Cnbc, rete televisiva americana d'informazione. Che ha confrontato costi e qualità del servizio, mettendo a paragone un carrello di 25 prodotti tra marchi americani e Mdd, alimenti biologici e convenzionali.

Il servizio di spesa a domicilio è sempre più popolare. Basti pensare che, secondo i dati di Business Insider, dal 2016 al 2018, gli utenti americani sono raddoppiati. E la cifra non cessa di aumentare. Così, i retailer Usa ammiccano ai consumatori con offerte e servizi sempre più completi. Tra gli ultimi, Walmart. Con la spesa a casa senza limiti. L'abbonamento lanciato a inizio settembre per rendere il costo del servizio più accessibile i clienti, dal prossimo autunno, potranno usufruire della consegna a domicilio della propria spesa per 98 dollari all'anno (circa 89 euro), o 12,95 dollari al mese (poco meno di 12 euro). Iniziativa che rende quello di Walmart uno dei servizi più convenienti.

Non a caso, dal confronto della Cnbc, emerge che un carrello di 25 referenze, acquistate in un negozio Walmart in New Jersey, costa 64,88 dollari (circa 60 euro). A cui si somma il costo della consegna. Quella singola, costa 9,95 dollari (9 euro) ed è la formula più costosa tra quelle di Walmart, che avviene il giorno stesso se l'ordine viene inoltrato entro le 13. Il servizio è attivo in 200 aree metropolitane americane, in 45 Stati, ma l'obiettivo del retailer è di incrementarne l'accessibilità, fino a raggiungere metà della popolazione americana entro la fine dell'anno. Diversamente, il servizio di Amazon Prime Now, è disponibile in 88 aree metropolitane ed è esclusivo dei soli membri Prime, ab-

bonamento che costa 119 dollari all'anno (quasi 108 euro). La consegna entro due ore dall'ordinazione è gratuita per acquisti superiori a 35 dollari, altrimenti ha un costo minimo di 4,99 dollari (4,50 euro).

Non solo. Il negozio online di Walmart offre la possibilità di visualizzare l'opzione meno costosa per 19 delle 25 referenze acquistate. Che, nella maggior parte dei casi, si rivelano essere più convenienti rispetto alle stesse comprate nel negozio Whole Foods Market su Amazon Prime Now. Dove il carrello di 25 referenze selezionate dalla Cnbc costa 15 dollari in più (circa 10 euro).

Non conta solo il prezzo: attenzione alla qualità. In alcuni casi, Amazon offre referenze di maggiore livello, a giustificare il costo più elevato. Ne è un esempio l'olio extra vergine d'oliva: un litro da Walmart costa 5,94 dollari (5,39 euro), contro i 6,99 dollari (6,35 euro) di Amazon Prime Now. L'origine del prodotto spiega lo scontro: quello di Whole Foods Market è un olio fatto con olive mediterranee lavorate a freddo, mentre quello di Walmart non specifica l'origine della materia prima, né il tipo di lavorazione. O ancora, è lampante la differenza nel costo di 2 chili di riso a grani lunghi: 2,24 dollari (2,03 euro) da Walmart, contro 5,99 dollari (5,44 euro) da Whole Foods Market, che propone un riso naturale, coltivato negli Stati Uniti, certificato senza Ogm.

Walmart è dunque meno costoso. Ma occorre fare luce sugli aspetti che fanno sì che Amazon Prime Now abbia prezzi più elevati. Innanzitutto, la consegna è più rapida ed è compresa in un abbonamento che include un numero di servizi e prodotti ulteriori, oltre alla spesa alimentare. Inoltre, le referenze di Amazon Prime Now sono acquistate presso Whole Foods Market, catena di prodotti naturali e bio, acquisita dal gigante dell'e-commerce nel 2017 proprio per espandere il proprio servizio di grocery delivery. Si tratta, quindi, di prodotti di fascia più alta rispetto a quelli di Walmart, selezionati da Cnbc. E la qualità ha un prezzo.

Elisa Tonussi



## IL CONFRONTO: I PREZZI DEI PRODOTTI

	Walmart Grocery	Amazon Prime Now
Pagnotta integrale (500 g)	0,98 euro	2,71 euro
Riso tipo basmati (2 chili)	2,03 euro	5,44 euro
Spaghetti (500 g)	1,34 euro	0,90 euro
Burro d'arachidi	1,07 euro	2,26 euro
Patate (2 chili)	2,70 euro	2,71 euro
Cipolle dorate	2,31 euro	2,71 euro
Brodo di pollo bio	1,34 euro	1,81 euro
Fagioli neri in scatola	0,49 euro	0,72 euro
Sugo alla marinara	0,80 euro	1,63 euro
Olio extra vergine di oliva	5,39 euro	6,35 euro
Cereali Cheerios	3,30 euro	3,62 euro
Farina (2 chili)	1,07 euro	2,99 euro
Zucchero	1,89 euro	4,53 euro
Carote baby	0,89 euro	1,17 euro
Mele Gala bio	1,24 euro	1,81 euro
Banane (mezzo chilo)	0,38 euro	0,44 euro
Burro (170 grammi)	2,71 euro	2,99 euro
12 Uova da galline allevate all'aperto	2,71 euro	2,71 euro
Latte intero bio	2,83 euro	2,17 euro
Parmigiano grattugiato	2,98 euro	3,62 euro
Macinato di manzo	3,61 euro	3,28 euro
Petto di pollo (senza ossa e pelle)	2,84 euro	2,58 euro
Mais dolce surgelato	1,76 euro	1,60 euro
Fragole surgelate bio (280 grammi)	6,78 euro	2,71 euro
Mandorle (45 grammi)	9,06 euro	6,35 euro

I dati e i prodotti riportati sono quelli selezionati da Cnbc

## IL CONFRONTO: IL COSTO DEL SERVIZIO

### Walmart

Costo iniziale

Costo consegna

- Consegna il giorno stesso, su ordini superiori a 30 dollari: 9,95 dollari (9 euro)
- Consegna a partire dal giorno successivo all'ordine: 7,95 dollari (7,20 euro)
- Consegna illimitata: 98 dollari/anno (88,70 euro) o 12,95 dollari/mese (11,70 euro)

Disponibilità

200 aree metropolitane

### Amazon Prime Now

Incluso nell'abbonamento Prime (119 dollari/anno - 108 euro)

- Consegna entro due ore gratuita per ordini superiori a 35 dollari (circa 30 euro)
- A partire da 4,99 dollari (4,50 euro) su ordini inferiori a 35 dollari

88 aree metropolitane





Ottobre 2019



UNA RUBRICA DEDICATA ALL'INGROSSO PER CONOSCERE MEGLIO I PROTAGONISTI DI UN CANALE DISTRIBUTIVO ETEROGENEO E VARIEGATO, CHE RIVESTE ANCORA UN RUOLO CENTRALE NELLA VENDITA DI PRODOTTI ALIMENTARI IN ITALIA.

## D'AMBROSIO BEVERFOOD - FOGGIA TUTTO IL BUONO DELL'ENOGASTRONOMIA

Nata nel 1960, la D'Ambrosio Beverfood è un'azienda specializzata nella distribuzione di prodotti alimentari, vini di qualità, liquori nazionali ed esteri e prodotti no food per la ristorazione. Sin dalla sua fondazione, ha iniziato un percorso quotidiano con fornitori e clienti per essere un punto di riferimento nel settore alimentare. La missione aziendale, infatti, è offrire alla propria clientela prodotti di qualità, affiancati a un servizio efficiente, affidabile e moderno. La D'Ambrosio Beverfood propone referenze come bresaola, capocolli, mortadelle,

pancette coppate e tese, prosciutti crudi, prosciutti cotti, salsicce, spalle cotte, speck, wurstel. Ma anche formaggi e derivati tra cui burro, caciocavalli, formaggi freschi, grana padano, latte, peconno, ricotte, panna. Inoltre, è disponibile una vasta scelta di prodotti in scatola: legumi e ortaggi, tonno, olive, salse e creme, pomodori pelati sono solo alcune delle proposte. La D'Ambrosio Beverfood strizza l'occhio anche a una linea dedicata al no food con attrezzature per la cucina, prodotti per l'igiene e detergenti per ristoranti, bar, hotel, catering.



**Dove:** Via Gioberti, 254 - Foggia

**Merceologie trattate:** salumi, formaggi, vini, liquori, bevande e birre, prodotti in scatola, prodotti dolciari

**No food:** stoviglie biodegradabili compostabili, bicchieri in plastica, cannuce, accessori gelateria, piatti in plastica, posate in plastica, porta pizza, vaschette in plastica, bobine, carta igienica, tovaglioli, guanti, detergenti, sacchi di carta, stuzzicadenti, tovaglie

**Canali di riferimento:** cash&carry, hotel, ristoranti, pizzerie

**Sito web:** [www.dambrosio Beverfood.it](http://www.dambrosio Beverfood.it)

## FRATELLI FERRARI - MILANO SPECIALISTI DEL FROZEN FOOD



Innovativa e dinamica. Sono questi gli aggettivi che meglio descrivono Fratelli Ferrari, realtà del settore alimentare che da 60 anni rifornisce all'ingrosso negozi normal trade, media e grande distribuzione. Tutto inizia nel 1959 quando Giovanni Ferrari avvia un'attività di commercio di gelati in via della chiesa di San Zenone al Lambro, un piccolo centro a sud di Milano. Inizialmente, propone presso i pubblici esercizi i gelati prodotti da un'azienda locale, la Signorotto e, successivamente, integra il bouquet delle offerte con quello della Besana. Col tempo, il giro d'affari si consolida talmente tanto che ai marchi storici presenti nel catalogo se ne aggiungono di nuovi. Nel 1984 le referenze crescono a tal punto che l'azienda inizia a proporre categorie merceologiche diverse includendo carni, prodotti surgelati e freschi, a tutti i canali distributivi. Oggi, la

struttura di prim'ordine, unita all'impegno di tutti coloro che vi operano, ha reso la Fratelli Ferrari azienda leader sui territori di Lodi, Milano, Cremona, Pavia e Piacenza nella distribuzione e nella commercializzazione del frozen food. Qui, infatti si può trovare una varietà di prodotti che spaziano da quelli dolciari, agli ittici, fino ai vegetali. Ma anche referenze di panetteria, carni, hamburger, precucinati, gastronomici e conserve alimentari. Non solo. È presente anche una sezione dedicata al fresco che comprende formaggi, salumi, pasta ripiena e sughi. E oltre a prodotti da banco, come ad esempio dispenser di cioccolati e caramelle, anche cesti regalo assortiti. Inoltre, l'azienda fornisce materiale di supporto per bar e gelaterie: con gelato, vaschette di polistirolo, cucchiaini di plastica, ghiaccio in cubetti e porzionatori.

**Dove:** Viale Delle Industrie - San Zenone al Lambro (MI)

**Merceologie trattate:** brioches, pasticceria secca, prodotti di panetteria, prodotti surgelati, gelati, prodotti da banco, salumi, formaggi, conserve alimentari

**No food:** materiale per bar e gelaterie

**Canali di riferimento:** normal trade, media e grande distribuzione

**Sito web:** [www.fratelliferrari.it](http://www.fratelliferrari.it)

## MACELLERIA GASTRONOMIA DA DIEGO – CODIVVERNO DIVIGONZA (PD)

### TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Quella della famiglia Fiorenzato è una storia che inizia ben quattro generazioni fa. Durante il periodo della guerra del '15-'18', la bisnonna Elvira comincia ad allevare polli mentre il marito e i figli sono al fronte. A continuare con passione questa attività sono poi il nonno Romolo e il figlio Lino. Nel 1999 è la volta di Diego Fiorenzato che decide di cambiare e di dare una svolta all'azienda che, dalle carni avicole, si espande a tutto il settore delle carni per specializzarsi, successivamente, nelle preparazioni gastronomiche. Trippa alla parmigiana, paella di carne e di pesce, prosciutto di tacchino, ragù, verdure grigliate, stinco al forno, cordon bleu, formaggi tipici locali e insaccati tipici veneti di produzione propria artigianale (come il cotechino al radicchio tardivo o ai funghi porcini) sono solo alcune delle prelibatezze che si possono trovare nella gastronomia che offre ogni giorno novità sempre fresche sotto consiglio del cuoco Matteo che ne combina di "cotte e di crude". E dalle cui sapienti mani nascono anche sughi, ragù e dadi artigianali. Il punto forte del negozio, poi, sono i salumi naturali e privi di additivi chimici, glutine e lattosio. Alle materie prime selezionate in modo meticoloso, infatti, vengono aggiunti solo sale delle saline di Cervia, pepe macinato fresco e marsala Dop. La Macelleria Gastronomia da Diego mette a disposizione dei propri clienti un'alimentazione sana e ricercata, offrendo un servizio sempre cortese e attento.



Anno di nascita: 1999  
 Titolari: Diego Fiorenzato  
 Superficie: 75mq  
 Numero di vetrine: 4  
 Sito web: [www.macelleriadadiego.it](http://www.macelleriadadiego.it)  
 E-mail: [info@macelleriadadiego.it](mailto:info@macelleriadadiego.it)

**Salumi:** produzione artigianale di insaccati tipici veneti, carne salada, prosciutto di tacchino.

**Formaggi:** formaggi tipici locali.

**Servizi offerti:** piatti pronti e pronti a cuocere senza glutine, catering, spese a domicilio con preordini online, confezioni regalo, macelleria, gastronomia, rosticceria.

## LA CASERECCIA – TORTONA (AL)

### PER GUSTO E PER PASSIONE



In via Emilia 209 a Tortona, in provincia di Alessandria, si trova La Casereccia, una gastronomia nata dalla passione di Marco e Lucia per il buon cibo che, negli anni, si è consolidata come sinonimo d'eccellenza diventando un punto di riferimento in città. Prelibatezze culinarie, specialità locali, ricercatezze dall'Italia e dall'estero, prodotti preparati artigianalmente sono gli ingredienti che rendono la gastronomia il luogo ideale per gli amanti del buon cibo. La Casereccia, infatti, offre ogni giorno eccellenze di ogni genere e gusto. Il reparto gastronomia, per esempio, propone preparazioni dolci e salate realizzate con ricette che impiegano solo farine di qualità come quella di kamut o di farro. Il venerdì, poi, ampio spazio viene dedicato al pesce, tra ricette tradizionali e sfiziose. Interessante la teona di prosciutti crudi e formaggi italiani proposti. Ampia la scelta di cioccolato in accompagnamento con più di 700 etichette di vini nazionali ed esteri. E per chi desidera fermarsi direttamente sul posto per provare le specialità desiderate come gli agnolotti di stufato, il carpaccio di Fassona piemontese o il vitello tonnato, La Casereccia offre un servizio di ristorazione veloce e un servizio di consegna a domicilio e d'asporto. Inoltre, i prodotti della gastronomia si possono acquistare comodamente online anche attraverso l'e-shop sul sito [www.lacasereccia.net](http://www.lacasereccia.net).

Anno di nascita: 1986  
 Titolari: Luciana Boccardo e Marco Pietranera  
 Superficie: 120mq circa  
 Numero di vetrine: 3  
 E-mail: [info@lacasereccia.net](mailto:info@lacasereccia.net)  
 Sito web: [www.lacasereccia.net](http://www.lacasereccia.net)

**Salumi:** Ferrarini, Negroni, Prosciutto crudo di Parma

**Formaggi:** Parmareggio, Igor, Palzola

**Dolci:** cioccolato **Domori**

**Servizi offerti:** ristorazione veloce, produzione primi e secondi piatti, vendita online

## GASTRONOMIE

### MOSCA1916 – BIELLA (BI) AMORE PER LA GASTRONOMIA



La storia della gastronomia Mosca inizia nel 1916 quando Ermenegildo Mosca decide di aprire una piccola macelleria in via San Filippo a Biella. Negli anni cinquanta, poi, l'attività passa nelle mani di un giovane Antonio Mosca che continua l'attività del padre allargando la piccola bottega e modernizzandola. Oggi, al comando della gastronomia Mosca1916 troviamo Giovanni Mosca, figlio di Antonio, che ha ingrandito nuovamente il negozio e ampliato l'offerta con una grande varietà di prodotti. Quattrocento metri quadrati e dodici vetrine che si affacciano sulla centralissima via San Filippo, cuore della città di Biella, ospitano una ricca selezione di referenze di alta qualità. Nel reparto macelleria si possono trovare le migliori carni piemontesi, i tagli suini di allevamento locale e le carni

bianche del reparto polleria. La salumeria, di produzione propria, propone specialità tipiche come il prosciutto cotto al naturale e la Paletta, il salume biellese per eccellenza, oltre a vini, Ratafià, canestrelli e torcetti. Il banco dei formaggi vanta fino a 200 tipologie diverse tra formaggi italiani e stranieri. Vengono anche serviti pane e grissini, pasta fresca ripiena e all'uovo e una piccola produzione di pasticceria artigianale. Completano l'assortimento del negozio centinaia di prodotti selezionati per una spesa di qualità. Inoltre, la gastronomia offre un servizio completo di catering con soluzioni personalizzate per ogni ricorrenza. Oltre a un banco fornitissimo e una tavola calda dove spaziano proposte di carne, pesce, verdure, paste gratinate e decine di sfiziosi antipasti e leccornie.

Anno di nascita: 1916  
 Titolare: Giovanni Mosca  
 Superficie: 400mq  
 Numero di vetrine: 12  
 E-mail: info@mosca1916.it  
 Sito web: www.mosca1916.it

**Carni:** selezione e macellazione propria di capo di piemontese da allevamenti non intensivi di tipo nazionale, bue Grasso piemontese

**Salumi:** produzione propria seguendo ricette originali

**Formaggi:** più di 150 varietà tra locali e tipici, nazionali e esteri

CULTURA **CONSUMISMI** GIOVEDÌ 10 OTTOBRE 2019

## Il meglio dell'autunno

I film, le mostre, i videogiochi, i plaid e le creme spalmabili da comprare nei prossimi mesi



(Spencer Platt/Getty Images)



L'ARTICOLO

1 di

AVANTI &gt;

L'ARTICOLO

AVANTI &gt;

L'autunno è iniziato da un po', **precisamente** dalle 9:50 del 23 settembre, ma forse non ce ne siamo neanche accorti mentre uscivamo ancora in maglietta e occhiali da sole. I primi segni stanno arrivando in questi giorni – fresco di sera e di mattina, pioggerellina ogni tanto, le bancarelle d'uva e fichi – e c'è chi pieno di aspettativa si è messo a girare i negozi (fisici o virtuali) in cerca di maglioncini e chi si è infilato avvilto sotto le coperte a sfogliare le foto dell'estate sul cellulare. Per gli uni e per gli altri – per assecondare e consolare – abbiamo messo insieme un po' di ragioni per cui l'autunno non è affatto così male, in generale, e questo in particolare: con le mostre e i film che arriveranno, i libri da leggere e le torte da infornare nei lunghi pomeriggi nel calduccio di casa.

### Foglie e foliage

Ok, sono belli i ciliegi in fiore, le foto delle vacanze spammate su Instagram e anche gli alberi con le lucine di Natale, ma fotograficamente l'autunno non ha rivali. Ve ne abbiamo già parlato diffusamente, tra raccolte **fotografiche dimostrative** a base di foglie – gialle, arancioni, rosse e tutte le sfumature di mezzo – **copertine artistiche del New Yorker** a tema, consigli su siti in cui comprare una



Vai al prossimo articolo →



Come inizia "I vagabondi", del premio Nobel Olga Tokarczuk

Il cibo è un diritto  
**act:onaïd**

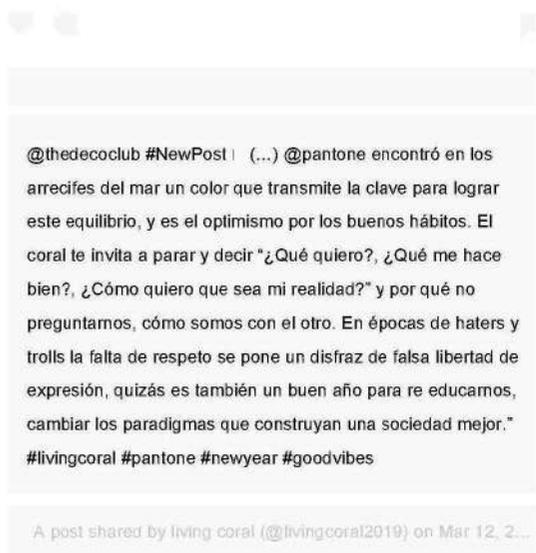
foglia appena [caduta in Vermont](#) o su altri in cui [fissare per ore](#) il famoso foliage del New England (cioè il mutamento del colore delle foglie da verde a giallo, che [avviene per questo motivo](#)). Sappiamo già che farete delle foto e le condividerete sui social, quindi [qui](#) trovate un po' di consigli [su come farlo](#) meglio, anche se il nostro consiglio migliore è [comprarvi una polaroid](#) e scattare qualche foto da regalare o da incastrare sul bordo dello specchio.

### Palette

A meno che non andiate ancora a scuola, la vera stagione dell'ozio e della noia non è l'estate bensì l'autunno e l'inverno, con il brutto tempo e la luce che scompare presto e fa rinchiudersi in casa: con un libro, una rivista, un film, davanti a un videogioco o a centinaia di siti in cui fare acquisti online. Fateli tenendo a mente due cose, [l'abbigliamento che va di moda](#) e il colore dell'anno, scelto come sempre da Pantone: è il "Living Coral", dall'«essenza socievole e briosa» che «incoraggia a fare le cose con uno spirito leggero». Manca di un po' di sana cupezza autunnale ma si intona bene con classici colori della stagione, come il vinaccia, il terra bruciata, il verde brillante o, dice Pantone, il "Beluga".



[View this post on Instagram](#)



### Davanti a uno schermo

Tra i film più attesi dell'autunno – [che trovate qui](#) – ne segnaliamo tre: un film d'autore, uno da guardare con i bambini e un blockbusterone, nell'ordine *Parasite*, *Frozen 2*, e *L'ascesa di Star Wars*. Noi aspettiamo anche *Motherless Brooklyn*, il primo film da regista di Edward Norton, su un detective con la sindrome di Tourette negli anni Cinquanta; *Judy*, su un pezzo della vita di Judy Garland interpretata da Renée Zellweger, e il [nuovo film di Martin Scorsese](#), *The Irishman*. Quando avrete finito con le novità potete passare agli anniversari e riguardare o recuperare 20 film che quest'anno [compiono 20 anni](#).

Nel proliferare di serie tv che spuntano come funghi d'autunno, abbiamo fatto una prima selezione [qui](#) e un'ulteriore la facciamo adesso con *Modern Love* (antologica e ispirata alla rubrica con lo stesso nome del *New York Times*), *Watchmen* (che qualcuno spera possa essere l'erede di *Game of Thrones*), *Caterina La Grande* (con Helen Mirren nei panni di Caterina II di Russia). Si parla bene anche delle [nuove quattro serie tv di Apple TV+](#) – *For all Mankind*, *The Morning Show*, *See* e *Dickinson* – mentre *Euphoria* si è fatta notare. Se siete nostalgici provate con *West Wing*, [che ha compiuto 20 anni](#), e con *Friends*, [che ne ha 25 e non li dimostra](#). Oppure ci sono le [serie turche](#), che vanno forte. Avrete anche molto tempo per i video di [mukbang](#), [quelli ASMR](#) e quelli dello [youtuber e instagrammer italiano](#) più interessante del momento.

## Giochi

Se invece il vostro modo preferito di usare lo schermo è giocare, l'8 novembre uscirà *Death Stranding* di Hideo Kojima, creatore di *Metal Gear Solid*, probabilmente il videogioco più atteso della stagione: ne ha parlato Matteo Bordone [qui](#). Nel frattempo potete divertirvi già con PES e FIFA 2020 ([qui](#) c'è il vincitore secondo i redattori del *Post*). Potete imparare a giocare a [Fortnite](#), e sfidare il vostro cugino/figlio/(fidanzato?) adolescente, o scegliere uno tra i migliori videogiochi [usciti finora](#).

Oppure potete passare i lunghi pomeriggio di pioggia con un gioco da tavolo:

*Wirecutter*, l'autorevole sito di recensioni di oggetti del *New York Times*, consiglia [Kingdomino](#) tra gli oggetti indispensabili per chi si prepara a trascorrere un periodo di vacanza in casa: è una specie di versione avanzata del domino tradizionale e va bene se avete bambini dagli 8 anni in su. [Nome in codice](#) va invece bene dai 14 anni in su, è un gioco di carte a metà strada tra *Taboo* e *Campo minato* e nel 2015 era stato scelto come miglior gioco da tavolo per le famiglie e miglior gioco di società. Un po' più complesso ma anche più bello (ha vinto il Golden Geek Award per la direzione creativa nel 2015) è [Mysterium](#), che assomiglia un po' a *Cluedo* e un po' a *Dixit*. Se invece avete bambini piccoli, già dai 6 anni, c'è [Super Farmer](#), una fattoria dove si scambiano conigli per pecore e pecore per mucche imparando a contare.

Se non vi abbiamo convinto trovate una selezione un po' più ampia [qui](#).

## Musica

L'autunno è il periodo perfetto per la musica pop, che [sta diventando sempre più triste](#); se avete veramente bisogno di buttarvi giù potete ascoltare [la più triste tra le tristi canzoni dei Radiohead](#), secondo la scienza. Per non deludere, segue la scia anche uno dei dischi più attesi della stagione: "Ghosteen" di Nick Cave & the Bad Seeds, che è uscito il 4 ottobre. Potete passeggiare tra le foglie morte anche ascoltando a ripetizione – [con le cuffie adatte](#) – "All Mirrors" di Angel Olsen mentre per la musica elettronica sperimentale del momento arriverà il 25 ottobre con "Magdalene" di FKA Twigs. Per finire tre grossi appuntamenti musicali: Spring Attitude Festival (faremo sconti al nome) dal 10 al 12 ottobre a Roma, il JazzMi dall'1 al 10 novembre a Milano, il Club to Club a Torino dal 30

ottobre al 3 novembre a Torino.

### Libri e audiolibri

In Italia probabilmente il libro più atteso è il [nuovo di Elena Ferrante](#), che uscirà il 7 novembre: non si sa ancora molto ma [qui](#) trovate l'incipit. Potete farvi una vostra idea sulla scrittrice polacca [Olga Tokarczuk](#), che ha appena ricevuto il Nobel per la letteratura del 2018 (assegnato quest'anno dopo la pausa dell'anno scorso) leggendo come inizia il suo romanzo più famoso, [I Vagabondi](#), mentre forse già ce l'avete di [Peter Handke](#), lo scrittore austriaco che ha vinto il Nobel per la letteratura del 2019, che scrisse la poesia del film "Il cielo sopra Berlino", di cui scrisse la sceneggiatura insieme a Wim Wenders. Oppure potete infilarvi sotto un plaid caldo con una tazza di cioccolata in mano (abbiamo un consiglio [sull'uno](#) e [sull'altro](#)) e perdersi tra le [Fiabe norvegesi](#) appena pubblicate da Iperborea.

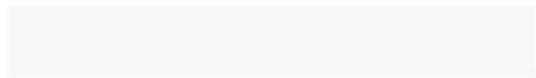
Se volete un libro lungo c'è una [Una vita come tante](#), che con 1.104 pagine è già un mattone moderno: racconta la vita di quattro amici dell'università (un architetto, un aspirante attore, un aspirante artista e un avvocato, il protagonista) e si è distinto per intensità e capacità di coinvolgere il lettore. Se volete invece un libro corto c'è [Turbolenza](#) di David Szalay, dodici storie raccordate tra loro da un viaggio in aereo dietro l'altro. Tra i libri consigliati quest'anno dal *Post* che avete comprato di più c'è [Puoi dire addio al sonno](#), un racconto personale sulla maternità di Rachel Cusk, una delle autrici più apprezzate e originali degli ultimi anni: se vi è piaciuta, potete continuare con la [Trilogia di Outline](#), finora in Italia sono usciti per Einaudi [Resconto](#) e [Transiti](#), l'ultimo, [Kudos](#), uscirà a marzo.

Potrebbe essere anche arrivato il momento giusto per comprare un e-reader come aveva scritto di recente (ma era ancora estate!) il *New York Times*: [qui](#) vi descriviamo come sono il nuovo [Kindle Oasis](#), il [Kobo Forma](#) di Rakuten, l'e-reader venduto nelle librerie Mondadori, e il Tolino Shine 3, che invece viene venduto su IBS e nelle librerie Libraccio. Qui invece ci sono [un po' di consigli dei prossimi audiolibri da ascoltare](#), nei lunghi spostamenti sui mezzi tra casa-scuola-lavoro o in cucina mentre salticchiate tra [teglie](#) e fornelli per preparare una cena accogliente per i vostri amici.

### Mangiare d'autunno

D'estate siamo bravi tutti, basta un piatto di pomodori e stracciatella per una cena felice. L'autunno invece mette alla prova ma con generosità, [regalando abbondanza di frutti e ortaggi](#) che richiedono cura, ma non troppa, e che regalano grandi risultati di bontà e di bellezza. Zucche, [cavolfiore](#), patate dolci sono un'ottima [base da preparare in teglia](#), cosa che vi permetterà di passare il tempo a chiacchierare con gli ospiti anziché far finta di ascoltarli mentre calcolate i tempi di cottura: per maneggiarle senza scottarvi usate un paio di [presine in silicone](#). Un altro strumento utile a semplificarvi la vita è una [patatiera](#), una pentola in ceramica che si può usare sia nel forno che sui fornelli per cuocere patate e rape senza aggiungere acqua; soprattutto, vengono bene anche le caldarroste, da accompagnare con un bicchiere di Beaujolais. E poi vi servirà la [spazzola per pulire](#) i funghi e un [kit di coltelli](#) per intagliare la zucca di Halloween. Per finire: le mele [non sono tutte uguali](#).

Ora che siete attrezzati di strumenti e materie prime compratevi (anche se è in inglese) *Nothing fancy: Unfussy Food for Having People Over*, il ricettario di Alison Roman, autrice del *New York Times*, che consiglia piatti perfetti per quando avete gente a cena, facili da fare, che permettono di intrattenersi con gli ospiti, e che sono ispirate a una vita non ideale [ma raggiungibile](#): zucca con pistacchi sbriciolati, carote arrosto con limone e salsa di sesamo, pollo con ceci brasato nel latte di cocco. Nello stesso spirito, può semplificarvi la vita una [tovaglia in cotone antimacchia](#), impermeabile e che si pulisce con una passata di spugna. Tornando ai ricettari, è uscito da poco anche *Gaijin Cookbook*, quello nuovo di Ivan Orkin, chef statunitense appassionato di ramen e di cucina giapponese, [che ha anche una bella storia](#).



[Visualizza questo post su Instagram](#)

Un post condiviso da Alison Roman (@alisoneroman) in data...

Tra libri di cucina preferiti della redazione del *Post* ci sono quelli di Yotam Ottolenghi, lo chef israeliano che ha reso popolare in tutto il mondo la cucina mediorientale e vegetariana insieme, grazie ai suoi ristoranti a Londra, ai suoi ricettari e al blog sul *Guardian*: prendere spunto dai suoi *Plenty* e *Plenty More* vi aiuterà a scoprire nuovi modi appaganti di cucinare le verdure, che non solo fanno bene – a voi e all'ambiente (come potete leggere anche nel recente libro di Jonathan Safran Foer, *Possiamo salvare il mondo, prima di cena*) – ma vanno sempre più di moda.

Oltre che il tempo delle cene, l'autunno è anche quello dei tè e delle cioccolate. Se volete andare sul sicuro c'è la *tisana al finocchio di Pompadour*, la loro più venduta, se volete qualcosa per le occasioni speciali provate i tè di *Dammann Frères* (si compra sul loro sito, dal rivenditore *Illy* e a Milano anche nel negozio fisico): a noi per esempio piace il tè oolong al sapore di *caramello al burro salato* da preparare con questa *bolliteiera giapponese color caco autunnale*. Se invece siete più tipi da cioccolata calda, il padre pasticciere di una redattrice del *Post* consiglia *quella di Domori*, che è ottima anche per le creme da spalmare, dalla *gianduja* al *pistacchio* (sappiamo che vi piace, visto che la *crema al pistacchio Scyavuru* che vi avevamo consigliato è tra le cose che avete comprato di più). Potete accompagnare tè e cioccolata con una *torta Sacher arrivata dritta dritta da Vienna* (la si può acquistare sul sito) o con *dalle cialde di Montecatini*, due strati di wafer e un ripieno di mandorle tritate e zucchero.

### Cose di casa, cose fuori

Non si può sopravvivere all'autunno senza un plaid adeguato: se avete nostalgia di dei tempi dell'*hygge*, compratevi *questo lavorato a maglia* di Maison du Monde; quello in *in pelo sintetico e flanella* di Zara è caldo e ottimo per tutti e se volete strafare ci sono *quelli disegnati* dal designer tedesco Sebastian Herkner per l'artigiano colombiano Alfonso da Tunja, che fa coperte di lana a mano.

L'altro accessorio indispensabile è un tappeto morbido e caldo su cui camminare a piedi nudi, *come questo* di

palline di feltro di lana colorata del negozio milanese Deisgn Republic, che si può comprare anche online.

Dovete anche essere attrezzati per uscire, al freddo e sotto la pioggia: [ombrello inverso](#) (anche solo per dire che avete un KAZbrella), Barbour (da [uomo](#) e [donna](#)) con [sciarpa e berretto](#) coordinati (anche per il cane [se lo avete](#)); [zaino Rains impermeabile](#) e un paio di stivali di gomma per saltare liberamente nelle pozzanghere o piantare bulbi di [tulipani](#), [giacinti](#) e [muscari](#) in giardino: gli [Xtratuf Ankle Deck Boot](#) sono i migliori, secondo [Wirecutter](#). Per finire, una [copertina impermeabile da picnic](#) (vi servirà anche una [borraccia](#) per portarvi dietro il tè o la cioccolata calda).

Non vergognatevi a uscire di casa così bardati anche in città, anzi fatevi coraggio e andate a una delle [mostre da vedere nei prossimi mesi](#): *Il sarcofago di Spitzmaus e altri tesori* curata da Wes Anderson e Juman Malouf a Milano, la scuola di Londra a Roma e la collezione di Peggy Guggenheim a Venezia (e ovviamente la Biennale, se non ci siete ancora andati).

#### Bonus: i tanti nomi dell'autunno

[Perché in inglese l'autunno ha due nomi](#)

\*\*\*

*Disclaimer: su alcuni dei siti linkati nella sezione [Consumismi](#), il Post ha un'affiliazione e ottiene una piccola quota dei ricavi, senza variazioni dei prezzi – che potrebbero variare di giorno in giorno rispetto a quelli indicati, in base alle offerte. Ma potete anche cercarli su Google.*

 **Mi piace** Piace a 388.576 persone. [Iscriviti](#) per vedere cosa piace ai tuoi amici.

**TAG:** AUTUNNO, CONSUMISMI

## Abbonati al **POST**

Dal 2010 gli articoli del Post sono sempre stati gratuiti e accessibili a tutti, e lo resteranno: perché ogni lettore in più è una persona che sa delle cose in più, e migliora il mondo.

E dal 2010 il Post ha fatto molte cose ma vuole farne ancora, e di nuove.



## Guida Espresso 2020: pioggia di Cappelli in tutta Italia

### Presentata a Firenze la nuova edizione de I Ristoranti e i Vini d'Italia: regione per regione, ecco i migliori ristoranti d'Italia. I premi speciali

di Donato Troiano

Ultima Modifica: 15/10/2019

**I**l numero Dieci simboleggia la perfezione e quest'anno nella nuova edizione della Guida dell'Espresso, **I Ristoranti e i Vini d'Italia**, presentata a Firenze (le anticipazioni su *Informacibo*), il massimo punteggio è stato proprio 10, sono arrivati a **dieci** infatti i **locali del Gotha degli chef**, tra questi tre new entry: **Seta del Mandarin di Milano**, **Madonnina del Pescatore di Senigallia** e **Villa Feltrinelli di Gargnano**.

I nuovi **"Cappello d'oro"**, ovvero i premi conquistati da *"chi da anni è nel vertice dell'eccellenza e continua a starci brillantemente"*, ha spiegato il direttore delle guide de L'Espresso **Enzo Vizzari**, sono **Da Vittorio di Brusaporto** e **La Pergola del Rome Cavalieri a Roma**, che si sono aggiunti ai confermati: **Caino di Monterotondo**, **Casa Vissani a Baschi**, **Colline Ciociare ad Acuto**, **Dal Pescatore Santini di Canneto sull'Oglio**, **Don Alfonso 1890 a Sant'Agata sui Due Golfi**, **l'Enoteca Pinchiorri di Firenze**, **Lorenzo di Forte dei Marmi**, **Miramonti L'altro a Concesio**, **Romano a Viareggio**, e **San Domenico a Imola**.

Tra i premi speciali, il **Pranzo dell'Anno** va al **Lido 84 di Riccardo e Giancarlo Camanini**; la **Cantina dell'Anno** a **Taverna Estia di Mario e Francesco Esposito**; il **Sommelier dell'Anno** **Pascal Tinari di Villa Maiella**; la **Cuoca dell'Anno** **Alessandra del Favero dell'Aga Hotel Villa Trieste**; la **Novità dell'Anno** **Francesco Aprea - Idyllo del The Pantheon Iconic Rome Hotel**; la **Performance dell'Anno** **Stefano Baiocco di Villa Feltrinelli**; per l'**Innovazione in Cucina**; **Terry Giacomello dell'Inkiostro**; per la **Cucina di Pesce dell'Anno** **Dani Maison di Nino Di Costanzo**; per il **Riso dell'Anno** **Casadonna Reale di Niko Romito**; per le **Trattorie dell'Anno**: **La Brinca. Vino e Cibo, Ai due Platani** (in basso tutti i premiati).

**Ultima annotazione**, il curatore Enzo Vizzari ha detto che i cuochi bravi sono sempre più bravi, ma mancano emergenti ai vertici.

Ma ecco la pioggia di cappelli e i premi dell'edizione 2020: le foto e i grafici sono a cura di **#simonfood**.

## LE GUIDE ESPRESSO // 2020 – Firenze



Al centro i curatori della Guida: Enzo Vizzari (ristoranti) Andrea Grignaffini (vini)

### I "5 cappelli" della Guida "Ristoranti d'Italia" 2020 de L'Espresso

Casadonna Reale – Castel di Sangro (L'Aquila)  
Hotel Rosa Alpina – St. Hubertus – Badia (Bolzano)  
Le Calandre – Rubano (Padova)  
Lido 84 – Gardone Riviera (Brescia)  
Madonnina del Pescatore – Senigallia (Ancona)  
Osteria Francescana – Modena  
Piazza – Duomo – Alba (Cuneo)  
Seta – Hotel Mandarin – Milano  
Uliassi – Senigallia (Ancona)  
Villa Feltrinelli – Gargnano (Brescia)

### I "Cappelli d'Oro" della Guida "Ristoranti d'Italia" 2020 de L'Espresso

Caino – Montemerano (Grosseto)  
Casa Vissani – Baschi (Terni)  
Colline Ciociare – Acuto (Frosinone)  
Da Vittorio – Brusaporto (Bergamo)  
Dal Pescatore – Canneto sull'Oglio (Mantova)  
Don Alfonso 1890 – Sant'Agata sui Due Golfi (Napoli)  
Enoteca Pinchiorri- Firenze  
Hotel Rome Cavalieri – La Pergola Roma  
Lorenzo – Forte dei Marmi (Lucca)  
Miramonti l'Altro – Concesio (Brescia)  
Romano – Viareggio (Lucca)  
San Domenico – Imola (Bologna)

### I Cappelli, suddivisi regione per regione

## I Cappelli, suddivisi regione per regione

### Valle d'Aosta:

3 cappelli:

Grand Hotel Royal e Golf – PetitRoyal – Courmayeur

### 1 cappello:

Hotel Bellevue – LePetitRestaurant HotelHermitage – LaChandelle

LaClusaz

### Piemonte:

5 cappelli:

Piazza Duomo – Alba

### 4 cappelli:

Antica Corona Reale

Combal.Zero

Del Cambio

Villa Crespi

La Madernassa

### 3 cappelli:

Condividere

Al Sorriso

All'Enoteca

Guido nella Villa Reale

Hotel Cinzia – Christian e Manuel

Il Centro

Osteria Arborina

Piccolo Lago

Relais Sant'Uffizio – Locanda Sant'Uffizio

### 2 cappelli:

Locanda del Pilone

Cannavacciuolo Bistrot Torino

Casa Vicina

La Limonaia

Magorabin

Spazio 7

Vintage 1997

Locanda di Orta

Massimo Camia

Cucina Rambaldi

Dolce Stil Novo alla Reggia

Euthalia

Gardenia

Hotel Il Nazionale

Hotel Relais San Maurizio – Guido da Costigliole

Il Cascinalenuovo

Il Patio

L'Osteliere – La Gallina La Ciau del Tornavento

La Credenza

La Stella

Relais Villa d'Amelia

Tenuta Carretta – 21.9 Flavio Costa

Trattoria Zappatori

**1 cappello:**

Larossa  
Al Gatto Nero  
Banco Vini e Alimenti Consorzio  
Contesto Alimentare  
Hotel Sitea – Carignano Magazzino 52  
Opera  
Villa Tiboldi  
Hotel Il Boscareto Resort La Rei  
Bovio  
Hotel Eurossola – Atelier  
Anna Ghisolfi  
Antine  
Campamac  
Ca' Vittoria  
Cacciatori  
Cannavacciuolo – Cafe? & Bistrot Tantris  
Casa Anna  
Da Francesco  
Filippo Oste in Albaretto  
Fioraia  
Geranio  
Hotel All Due Buoi Rossi – I Due Buoi  
La Fermata  
Hotel Palazzo Righini – Antiche Volte  
Il Clandestino  
Villa Pizzini  
La Coccinella  
Le Piemontesine  
Marc Lanteri al Castello  
Marsupino  
Matteo Caffè? e Cucina  
Regallo  
Pinocchio  
Reis Cibo Libero di Montagna RistoranTino  
San Marco  
San Quintino Resort  
Trattoria della Posta  
Valli di Lanzo  
Vecchia Arona

**Lombardia:****Cappelli d'oro:**

Da Vittorio  
Dal Pescatore – Santini  
Miramonti l'Altro

**5 cappelli:**

Hotel Mandarin Oriental – Seta  
Lido B4  
Villa Feltrinelli

**4 cappelli:**

Berton  
Contraste  
Cracco  
Lume  
Wicky's Wicuisine Seafood  
D'O

**3 cappelli:**

Enrico Bartolini – Mudec  
Hotel Park Hyatt – Vun  
Il Luogo di Aimo e Nadia  
Il Morelli – Hotel VIU Milano  
Iyo  
Joia  
Tokuyoshi  
Acquerello Dina Esplanade  
Gambero  
Grand Hotel Villa Serbelloni – Mistral  
Il Portico  
Materia

**2 capelli:**

[bur] Eugenio Boer  
28 Posti  
Al Pont de Ferr  
Antica Osteria Il Ronchettino Armani Hotel Milano  
Attimi by Heinz Beck  
Ba Asian Mood  
Ceresio 7  
Daniel – Cucina Italiana Contemporanea  
Felix Lo Basso  
Gong – Oriental Attitude  
Hotel Bulgari – Niko Romito  
Hotel Gallia – Terrazza Gallia  
Hotel Magna Pars – Da Noi In  
Langosteria  
Michelangelo  
Sadler  
Serica  
Spazio Trattoria Trippa  
Viva  
Grand Hotel Fasano – Il Fagiano  
Ambasciata  
Antica Osteria Magenes  
Capriccio  
Casa Leali  
Cascina Vittoria  
Casual  
Collina  
Da Candida  
Da Nadia  
Hotel de la Ville – Derby Grill  
Hotel Il Porticciolo – La Tavola  
Hotel Il Sereno – Berton al Lago  
Hotel Mandarin Oriental – L’Aria  
I Castagni  
Il Saraceno  
Il Sole di Ranco  
Ilario Vinciguerra  
Leon d’Oro  
Ma.Ri.Na  
Pierino Penati  
Osteria della Brughiera  
Pomiroeu – Giancarlo Morelli  
San Martino  
Sport Hotel Alpina – Cantinone  
A’ Riccione  
Al Mercato  
Al Porto  
Al Sale Grosso  
Armani – Nobu  
Bon Wei  
Bullona  
Carlo e Camilla in Duomo  
Carlo e Camilla in Segheria  
Dim Sum  
Emporio Armani Ristorante  
Esco  
Exit – Gastronomia Urbana  
Filippo La Mantia  
Finger’s  
Giuliano a Milano  
Hotel Four Seasons – La Veranda  
Hotel Principe di Savoia – Acanto  
Identità Golose Milano  
Il Liberty  
Innocenti Evasioni L’Alchimia  
L’Angolo di Casa  
La Brisa

La Criglia di Varrone  
La Mare?e  
Langosteria Cafe?  
Le Api Osteria  
Locanda Perbellini  
Manna  
Masuelli San Marco  
Mirta  
Olio - Cucina fresca  
Ratanà  
Rovello 18  
Sine  
Sushi B  
Trattoria del Nuovo Macello  
Tre Cristi  
Voce di Aimo e Nadia  
Yazawa  
Yoshinobu  
Yuzu  
Zero Milano  
La Lepre  
Hotel Villa d'Este - La Veranda  
Ada e Augusto  
Al Carroponte  
Impronte  
Lio Pellegrini  
N.O.I.  
LeoneFelice - Vista Lago  
Il Moro  
Veleno  
Crotasc  
Da Bassano  
Due Colombe  
Feel  
Hotel Vista Palazzo Lago di Como  
Sottovoce  
I Tigli in Theoria  
Il Comacino - Magister bistrot  
The Market Place  
Florian Maison  
Fulmine  
Hostaria del Teatro  
Osteria da Pietro  
Hotel Cappuccini Resort  
Cucina San Francesco  
Castello Malvezzi  
L'Osteria della Zia Gabri  
La Bottega di Vittorio  
Al Malo?  
Al Porticciolo 84  
Antica Osteria dei Cameli  
Aquariva  
Carlo Magno  
Hotel Mulino Grande - Il Magiono  
I 5 Campanili  
Il Cantuccio  
Il Cigno - Trattoria dei Martini  
Il Gusto della Vita  
La Buatta del Kangaroo  
La Chiusa  
La Locanda del Benaco  
QB Due Punto Zero  
La Prese?f  
Trescore Corte Gargnano  
Z M Q  
Rose Salò  
La Tortuga  
Villa Giulia  
Lanterna Verde  
Lino  
LoRo  
Motta - Ristorante Macelleria Natura  
Osteria della Villetta Osteria H2O Ristorante Gaudio Saur  
Sedicesimo Secolo Selva  
Tentazioni  
Via Vai  
Villa Naj  
Villa Necchi alla Portalupa

**Trentino****3 cappelli:**

ElMolin

**1 cappello:**

Hotel Alpen Suite – Il Convivio

Hotel Chalet Dv – Dolomieu

Il Gallo Cedrone – La Taverna dell'Hotel Bertelli

Hotel Gran Mugon – L Chimpl

Hotel Orso Grigio

La Stua del John

Le Due Spade

Le Tre Colombe

Locanda Alpina

Malga Panna

**Alto Adige****5 cappelli:**

Hotel Rosa Alpina – St. Hubertus

**3 cappelli:**

Hotel Auener Hof – Terra

Hotel Castel – Trenkerstube

**2 cappelli:**

Hotel Alpenroyal Gourmet Restaurant

Hotel Bischoffhof – Jasmin

Hotel Engel – Johannes Stube

Hotel Gardena – Anna Stuben

Hotel La Perla

Kleine Flamme

Kuppelrain

Parkhotel Luna Mondschein In Viaggio

Schlosswirt Forst – Luisl Stube

Zur Rose

**1 cappello:**

Culinaria

Hotel Tyrol – Suinsom

Untervirt

L'Osti?

Zur Kaiserkron

Hotel Laurin

Osteria Acquarol

AlpiNN Food Space &amp; Restaurant

Hidalgo

Hotel Berghang Astra Restaurant

Hotel Castel Fragsburg Prezioso

Sissi

Hotel Elephant – Apostelstube

Hotel Kirchsteiger

Hotel Stafler – Einhorn

Johnson &amp; Dipoli Mariannestube

Parkhotel Holzner – 1908

Schoeneck

Tilia

Zum Lowen

**Friuli Venezia Giulia****4 cappelli:**

Agli Amici

L'Argine a Vencò

**3 cappelli:**

Altran

Grand Hotel Duchi d'Aosta – Harry's Piccolo

Laite

**3 cappelli:**

Altran  
Grand Hotel Duchi d'Aosta – Harry's Piccolo  
Laite

**2 cappelli:**

Chimera di Bacco  
Al Paradiso  
La Primula  
Ai Fiori  
Antica Trattoria Menarosti Bollicine  
Braceria Venete  
Hostaria Ai 3 Magnoni  
Pepenero Pepebianco  
Trattoria Nerodiseppia  
900 all'Isola  
Ai Cacciatori  
Al Ferarut  
Al Giardinetto  
La Subida – Trattoria al Cacciatore  
Barcaneta  
Borgo Eibn  
Campiello  
Da Irma  
Da Nando  
Dama Bianca  
HotelElliot  
Il Pedrocchino  
Ilja  
L'Androna  
La Darsena  
LaTaverna  
LocandaalCastello  
Ristorante  
Rosenbar  
A T-Porto

**Liguria****2 cappelli:**

Hotel Mare – A Spurcacciu-a  
Il Marin  
The Cook Restaurant al Cavo  
Impronta d'acqua  
Osteria della Corte  
Paolo & Barbara  
Sarri  
Villa della Pergola – Nove

**1 cappello:**

Mercato Orientale  
La Posta  
Hotel Miramare – Mimosa Restaurant  
Chez Braccioforte  
Salvo Cacciatori  
Ai Torchi  
Aqua  
Balzi Rossi  
Giardino del Gusto  
Cantine Cattaneo  
Da U Titti  
Doc  
Hotel Bristol – Le Cupole  
Hotel Claudio  
Hotel Palazzo Vescovile Il Vescovado  
La Brinca  
La Conchiglia  
Langosteria Paraggi  
Manuelina  
Mauro Ricciardi alla Locanda dell'Angelo  
Meta  
Miky  
Muraglia Conchiglia d'Oro  
Officine del Cibo  
San Giorgio



**Emilia Romagna**

Cappello d'oro: San Domenico

**5 cappelli:** Osteria Francescana

**3 cappelli:**

DaGorini  
Inkiostro  
Marconi

**2 cappelli:**

Franceschetta 58  
L'Erba del Re  
Agostino Iacobucci  
Cucina Massimiliano Poggi  
Caffè Arti e Mestieri  
Guido  
HotelPortici  
Hotel Villa Aretusi - Sotto l'Arco  
Il Grano di Pepe  
Il Piastrino  
La Palta  
Magnolia

**1 cappello:**

Hosteria Giusti  
Ai Due Platani  
Hotel De La Ville  
Parmigianino  
La Maison du Gourmet  
Parizzi  
M in Cucina  
The Craftsman  
Abocar  
Quartopiano  
Acqua Pazza  
Al Cambio  
Oltre  
Osteria Bottega  
Vivo  
La Buca  
Marè  
Alexander  
Amerigo  
Hotel Tosco Romagnolo Paolo Teverini  
Trattoria Irina  
Antica Corte Pallavicina  
Antica Osteria del Mirasole  
Antica Trattoria di Sacerno  
Apelle  
Makorè  
Benso  
Casa di Mare - San Domenico  
Bottega Aleotti  
Buriani  
Ca' Matilde  
Castello

Del Lago  
 La Zanzara  
 La Chiocciola  
 La Fefa  
 La Lumira  
 Locanda Liuzzi  
 Nido del Picchio  
 Onda Blu  
 Or  
 Osteria del Povero Diavolo  
 Ostreria La Faggiola  
 Righi  
 Riva  
 Secchia  
 Stella d'Oro  
 Hotel San Rocco  
 La Capanna di Eraclio

**Veneto**

**5 cappelli:**  
 Le Calandre

**4 cappelli:**  
 Antica Osteria Cera  
 La Peca

**3 cappelli:**  
 Aqua Crua  
 Casa Perbellini  
 El qoc - Garibaldi  
 Hotel Palazzo Venart - Glam  
 Ristorante Quadri  
 La Tana Gourmet  
 Stube Gourmet dell'Hotel Europa  
 Locanda San Lorenzo  
 Ristorante Perbellini  
 Spinechile Resort  
 Undicesimo vineria

**2 cappelli:**  
 12 Apostoli  
 Il Desco  
 Il ridotto  
 Hotel Cipriani - Oro  
 Amo  
 Local  
 Venissa  
 Dolada  
 Casin del Gamba  
 Gellius  
 La Casa degli Spiriti  
 La Locanda di Piero  
 La Montecchia  
 Lazzaro 1915  
 San Martino  
 SanBrite

**1 cappello:**  
 L'Oste Scuro  
 Osteria Ponte Pietra  
 Chat qui rit  
 CoVino  
 Hostaria Da Franz  
 Hotel Centurion Palace - Antinoo's Lounge & Restaurant  
 Hotel Monaco  
 Grand Canal Restaurant  
 Hotel The Critti Palace - Club del Doge  
 Riviera  
 Vecio Fritolin  
 Zanze XVI  
 Da Beppino  
 Le Beccherie  
 Hotel Rosapetra  
 La Corte del Lampono Tivoli  
 Ai Do Campanili  
 Al Callianino  
 Al Cjasal  
 Al Ponte  
 Hotel Ca' Sette - Ca' 7

Da Omar  
 Dalla Libera  
 Damini Macelleria & Affini Degusto  
 Due Mori  
 Locanda Baggio  
 Feva  
 Fuel  
 Radici  
 Ristorante 19.94  
 Hotel Aldo Moro  
 Ristorante La Cuisine  
 Hotel Regina Adelaide – Regio Patio  
 Hotel Sweet World – Alla Veneziana  
 Hotel Villa Cordevigo – Oseleta L'Altro Penacio  
 L'Artigliere  
 Marcandole  
 Olio&Burro  
 Penacio  
 Opera Terza  
 Panevin  
 Storie d'Amore  
 TreQuarti  
 Valbruna  
 Vecchia Malcesine

**Marche**

5 cappelli:  
 Madonnina del Pescatore  
 Uliassi

**3 cappelli:**

Andreina

**2 cappelli:**

Clandestino  
 Due Cigni  
 Signore te ne ringrazi L'Arcade  
 Lo Scudiero  
 Symposium

**1 cappello:**

Hotel SeePort – Ginevra  
 MarcelloE2  
 Nostrano  
 Al mare  
 Hotel alla Lanterna  
 Antico Furlo  
 Casa Rapisalda  
 Hotel giardino  
 Il tiglio  
 L'angolo divino  
 Mangia  
 Marchese del Grillo  
 Osteria Ophis

**Umbria:**

**Cappello d'oro:** Casa Vissani

**3 cappelli:**

Palazzo Seneca – Vespasia

**2 cappelli:**

Hotel Nun – Eat  
 La Locanda del Capitano

**1 cappello:**

La Locanda del Cardinale  
 Bosco 131  
 La Forchetta  
 Da Luciano  
 I Sette Consoli  
 La Foresteria Alzatura  
 La Trattoria di Oscar... e quant'altro  
 San Giorgio  
 Villa Roncalli

**Toscana:**

**Toscana:**

Cappello d'oro:  
 Enoteca Pinchiorri  
 Caino  
 Lorenzo  
 Romano

**4 cappelli:**

Hotel Principe – Lux Lucis  
 Bracali

**3 cappelli:**

Hotel Four Seasons – Il Palagio  
 Bistrot  
 Hotel Byron – La Magnolia  
 Giglio  
 Il bucaniere  
 Villa Rospigliosi Atman

**2 cappelli:**

Borgo San Jacopo  
 Cible?o  
 Cibre?o  
 Gucci Osteria  
 da Massimo Bottura  
 Hotel St. Regis  
 Winter Garden By Caino  
 La Bottega del Buon Caffè  
 Santo Pietro in the City  
 La Leggenda dei Frati  
 La Meénagère  
 Ora d'Aria  
 Hotel Villa Grey – Il Parco  
 Hotel Principe di Piemonte – Il piccolo principe  
 L'Imbuto  
 Punto – Officina del Gusto  
 Arnolfo  
 Borgo Santo Pietro – Meo Modo  
 Castello di Spaltenna – Il Pievano  
 Hotel Il Pellicano  
 Hotel Relais Borgo San Felice Poggio Rosso  
 Hotel Rosewood Castiglion del Bosco – Campo del Drago  
 L'Andana – La Trattoria  
 Enrico Bartolini  
 La Pineta  
 Osteria di Passignano  
 Perilla  
 Silene

**1 cappello:**

Grand Hotel Minerva – La Buona Novella  
 Grand Hotel Villa Cora – Le Bistrot  
 Gurdulù  
 Hotel Brunelleschi Santa Elisabetta  
 Hotel Savoy – Irene  
 Hotel Westin Excelsior Se.Sto On Arno  
 Filippo Mud  
 Pesce Briaco  
 Hotel Castel Monastero Contrada  
 Osticcio Ristorante Enoteca  
 Castello del Nero – La Torre  
 Antica Porta di Levante  
 Baldo Vino  
 Butterfly  
 Castello di Fighine  
 Cum Quibus  
 Da Bibò  
 Del Duca  
 Hotel il Borro – Hosteria del Borro  
 Il Merlo  
 La Tenda Rossa  
 Locanda Martinelli  
 Maggese  
 Myo – Centro Pecci  
 Osteria della Magona  
 Osteria Le Logge  
 Pozzo di bugia  
 PS  
 Terramira

**Lazio**

**Cappello d'oro:**

Colline Ciociare  
Hotel Rome Cavalieri – La Pergola

**4 cappelli:**

Il Pagliaccio  
Metamorfosi  
La Trota dal '63

**3 cappelli:**

Achilli Enoteca Al Parlamento  
Idyllo by Apreda At The Pantheon Iconic Rome Hotel  
Pascucci Al Porticcio  
Satricum

**2 cappelli:**

All'Oro  
Antonello Colonna Open  
Glass Hostaria  
Hotel de Russie – Le Jardin de Russie  
Il Convivio Troiani  
Il Sanlorenzo  
Il Tordomatto  
Imago At The Hassler  
Marzapane  
Osteria Fernanda  
PerMe  
Pipero Roma  
Retrobottega  
The Corner Townhouse Marco Martini  
Il Tino  
Barrique by Oliver Glowig  
Essenza  
Hotel Aminta Resort  
Romolo al Porto

**1 cappello:**

Acciuga  
Al Ceppo  
Atlas Coelestis  
Bistrot64  
Chinappi  
Cu\_cina food roots  
Doozo  
Giulia  
Hotel Aldrovandi Villa Borghese  
Assaje  
Hotel Bernini Bristol – The Flair  
Hotel Eden – La Terrazza  
Hotel Palazzo Manfredi – Aroma  
Hotel San Francesco – Jacopa  
Hotel Splendide Royal – Mirabelle  
Hotel The First Luxury Art  
AcquaRoof  
Hotel Villa Laetitia  
Enoteca La Torre  
L'Arcangelo  
Le Tre Zucche  
Livello1  
Moma  
Osteria Siciliana  
Perpetual  
Roscioli  
Spazio Niko Romito  
Sushisen  
Zia  
Osteria dell'Orologio  
Il granchio  
Alceste al Buon Gusto  
Da Pierino  
Acqua pazza  
Benito al bosco  
Chinappo  
Da Fausto  
Riso Amaro  
Danilo Ciavattini  
Hotel La Posta Vecchia – The Cesar

La Parolina  
 Materiaprima  
 Ristorante degli Angeli  
 Sala della Comitissa  
 Sora Maria e Arcangelo

**Abruzzo:**

5 cappelli:  
 Casadonna Reale

**3 cappelli:**

La Bandiera  
 Villa Maiella

**2 cappelli:**

Al Metrò  
 Cafè Les Paillotes  
 Hotel Zunica 1880  
 Tamo

**1 cappello:**

Il Ritrovo d'Abruzzo  
 Cipria di Mare  
 D.One  
 Vecchia Marina  
 Hostaria del Pavone  
 Hotel Castello Chiola – L'antico torchio  
 Hotel Lucia  
 Insight Eatery  
 L'angolino da Filippo  
 L'angolo d'Abruzzo  
 La corniola  
 Magione Papale  
 Mammàròssa  
 Tosta

**Molise**

1 cappello:  
 Locanda Mammi  
 Miseria e Nobiltà  
 Risorta – Locanda del Castello

**Campania**

Cappello d'oro: Don Alfonso 1890

**4 cappelli:**

Dani Maison  
 Krèsios  
 Taverna Estia

**3 cappelli:**

Grand Hotel Excelsior Vittoria  
 Terrazza Bosquet  
 Il faro di Capo d'Orso  
 Piazzetta Milù  
 Quattro Passi  
 Taverna del Capitano  
 Torre del Saracino

**2 cappelli:**

L'Albergo della Regina Isabella – Indaco  
 Casa del Nonno13  
 HotelCalaMoresca – Caracol  
 HotelCapriPalace-L'Olivio  
 Hotel Quisisana  
 Mammà  
 Hotel Monastero Santa Rosa – Il Refettorio  
 Hotel Villa Cimbrone  
 José Restaurant – Tenuta Villa Guerra  
 La caravella  
 Oasis Sapori Antichi  
 Osteria Arbustico

**1 cappello:**

Giardino Eden  
 Hotel Il Monastero  
 La Cucina del Monastero  
 Hotel Miramare e Castello  
 La Lampara  
 Hotel Terme Manzi – Il mosaico  
 Zi Nannina a Mare  
 Umberto a Mare  
 Hotel Aquapetra Resort – La locanda del borgo  
 Canonico  
 Caruso  
 Il Buco  
 L'antica Trattoria  
 La Lanterna  
 Relais Blu  
 Grand Hotel Angiolieri – L'Accanto  
 La Tradizione  
 Villa Chiara Orto & Cucina  
 La Locanda del Testardo  
 Da Tonino  
 Hotel Punta Tragara – Le Monzù  
 Hotel Palazzo Avino – Rossellinis  
 Sensi  
 Brezza Marina  
 Hotel Savoy Beach – Tre Olivi  
 Le Trabe – Tenuta Capodifiume  
 Al Convento  
 Casa Rispoli  
 Cieddi  
 Don Ceppi  
 Habitue  
 Roji  
 Taverna Vesuviana  
 Hotel Il San Pietro – Zass  
 Hotel Le Agavi – La Serra  
 Hotel Le Sirenuse – La Sponda  
 Hotel Lloyd's Baia – Re Mauri  
 Hotel Parker's – George Restaurant  
 Hotel Romeo – Il Comandante  
 Palazzo Petrucci  
 Terrazza Calabritto  
 Veritas  
 Il foto dei Baroni  
 Il Vecchio Mulino 1834  
 Locanda Radici  
 Locanda Severino  
 Maeba  
 Megaron  
 President  
 Sud  
 Tenuta Nannina  
 Triglia  
 Vairo del Volturno

**Basilicata**
**2 cappelli:**

SanBarbatoResort – DonAlfonso  
 VitantonioLombardo

**1 cappello:**

Ego Gourmet  
 Antica Osteria Marconi

**Puglia**
**4 cappelli:**

Bros'

**3 cappelli:**

Angelo Sabatelli  
 Borgo Egnazia – Due Camini  
 Pashà

**2 cappelli:**

Il fornello da Ricci  
 Memorie  
 Menelao a Santa Chiara

**1 cappello:**  
 Alex Ristorante  
 Primo Restaurant  
 Le lampare al Fortino  
 Quintessenza  
 31-10 Osteria Lorusso  
 Al Primo Piano  
 Bacco  
 Casa Li Jalantuumene  
 Cozze e Gin - Lemii bar  
 Creatività  
 Già Sotto l'Arco  
 Hotel La Peschiera - SaleBlu Hotel Relais La Sommità Cielo  
 Masseria Il Frantoio  
 Hotel Vinilia Wine Resort Casamatta  
 Il Capriccio  
 La Bul  
 Le Giare  
 Laltro Baffo  
 Le Antiche Sere  
 Masseria Petrino  
 Osteria del Borgo Antico  
 Porta di Basso  
 Ristorante Gaio  
 Roots  
 Tuccino  
 Umami

**Calabria**

**3 cappelli:**  
 Abbruzzino  
 Qafiz

**2 cappelli:**  
 Biafora Restaurant Dattilo  
 Hotel Praia Art Resort - Pietramare  
 Il Gambero Rosso

**1 cappello:**  
 La Locanda di Alia  
 La Tavernetta  
 Officina del gusto  
 San Domenico

**Sicilia**

**4 cappelli:**  
 Duomo  
 La Madia

**3 cappelli:**  
 Locanda Don Serafino  
 Accursio  
 I Pupi  
 The Ashbee Hotel St. George

**2 cappelli:**  
 Hotel Villa Carlotta - La Fenice  
 Belmond Grand Hotel Timeo - Otto Geleng  
 La Capinera  
 Bye Bye Blues  
 Hotel Capofaro - Malvasia Resort  
 Hotel Signum  
 Hotel Relais Briuccia - Capitolo Primo  
 Hotel Therasia Resort - Il Cappero  
 Vota Vota

**1 cappello:**  
 L'oste e il Sacrestano  
 Fattoria delle Torri  
 Taverna Migliore  
 Hotel Belmond Villa Sant'Andrea - Oliviero  
 Villa Antonio  
 Gagini  
 Hotel Villa Igjea - Cuvée du Jour  
 Osteria dei Vespri  
 Palazzo Branciforte  
 Al Fogher  
 Boutique Resort Donna Carmela - La cucina di Donna Carmela  
 Hotel Zash

Vicari  
 Hotel Antica Filanda  
 Hotel Villa Neri – Le Dodici Fontane  
 Shalai  
 Hycesia Isola di Panarea  
 Il Bavaglino  
 La Foresteria – Planeta  
 Locanda Gulfi  
 Modi  
 Sapio  
 Serisso 47  
 Terrazza Costantino  
 Coria  
 Crocifisso

**Sardegna**

3 cappelli:  
 Dal Corsaro

2 cappelli:  
 Luigi Pomata  
 Confusion

1 cappello:  
 I sarti del gusto  
 I Frati rossi  
 Ristorante Enoteca Da Giovannino  
 Al Refettorio  
 Al Tuguri  
 Da Nicolo  
 Essenza  
 Hotel Gabbiano Azzurro – Blu  
 Hotel Golden Gate  
 Hotel Moderno  
 Da Achille  
 HUB  
 Il Cormorano  
 La Gritta  
 Su Carduleu  
 Su Gologone

⋮

**I Premi Speciali della Guida "Ristoranti d'Italia" 2020 de L'Espresso**

**Bertani per il Pranzo dell'Anno**

Lido 84 di Riccardo, Giancarlo Camanini



Kettmeir per la Cantina dell'Anno  
Taverna Estia di Mario e Francesco Esposito



Zonin per il Maitre dell'Anno  
Tomas Piras di Contraste



Pascal Tinari

Ferrari per Sommelier dell'Anno  
Pascal Tinari di Villa Maiella (Intervista a Pascal Tinari su *Informacibo*)

Le Guide de  
**L'Espresso**  
I Ristoranti e i Vini d'Italia  
2020

PREMIO SPECIALE  
Cuoca dell'Anno

**ALESSANDRA DEL FAVERO**  
Aga - Hotel Villa Trieste - San Vito di Cadore (BI)

SIMONS FOOD

Veuve Cliquot per la Cuoca dell'Anno  
Alessandra del Favero dell'Aga Hotel Villa Trieste

Intrecci per la Sala dell'Anno  
St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina di Norbert Niederkofler

**Libra per il Giovane dell'Anno**

Paolo Griffa - Petit Royal del Grand Hotel Royal e Golf

**Ferrarelle per la Novità dell'Anno**

Francesco Aprea - Idyllo del The Pantheon Iconic Rome Hotel

**My Chef per la Performance dell'Anno**

Stefano Baiocco di Villa Feltrinelli

**Filiera Italia per l'Innovazione in Cucina**

Terry Giacomello dell'Inkiostro

**Aceto Ponti per il Piatto dell'Anno**

Massimo Bottura - Osteria Francescana

**By Tourist per la Cucina di Pesce dell'Anno**

Dani Maison di Nino Di Costanzo

**De Cecco per la Pasta dell'Anno**

Valentino Cassanelli - Lux Lucis Hotel Principe

**Riso Buono per il Riso dell'Anno**

Casadonna Reale di Niko Romito

**Formaggi della Svizzera per il Miglior Carello dei Formaggi**

Giancarlo Morelli - Hotel Viu

**Domori per la Pasticceria dell'Anno**

La Peca - Nicola e Pierluigi Portinari

**Lavazza per il Caffè dell'Anno**

Osteria Arborina - Andrea Ribaldone

**Fabo per la Cucina Etnica dell'Anno**

Cibleò di Fabio Picchi



**Pievalta per le Trattorie dell'Anno**

La Brinca  
Vino e Cibo  
Ai due Platani

**Vite Colte per le Enotavole dell'Anno**

Casa del Barolo di Luigi Molinaro  
To Wine di Cionni Bonistalli  
Vinarium di Attilio Coscia

**Podere Forte per il Ristorante Sostenibile dell'Anno**

Joya di Pietro Leeman

**In Cibus premio alla Carriera**

Quattro Passi di Tonino Mellino

**Petra-Molino Quaglia per il Giovane Pizzaiolo dell'Anno**

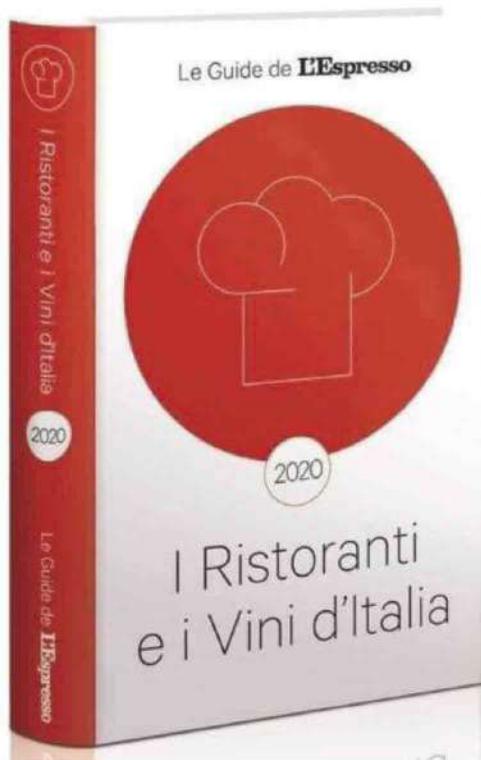
Pizzeria Tre Voglie di Valentino Tafuri

**Ashay Super Dry per il Cliente dell'Anno**

Alberto Rigolio e Franco Manfredi

**Terra Moretti - Premio Generazione 2.0**

Luca Abruzzino - Abruzzino  
Giovanni Alajmo - Le Calandre  
Elena Brovedani - Laite  
Elisabetta e Iacomo Camia - Massimo Camia  
Alberto Corelli - Igles Corelli  
Stefano Deidda - Dal Corsaro  
Bonny e Pierfranco Ferrara - Il Faro di Capo d'Orso  
Francesco Guida - Antica Osteria Nonna Rosa  
Emanuele e Maicol Izzo - Piazzetta Milù  
Massimo Mascia - San Domenico  
Lorenzo Masieri - Paolo e Barbara  
Fabrizio e Raffaele Mellino - Quattro Passi  
Andrea Menichetti - Caino  
Christian Milone - Trattoria Zappatori  
Fulvietto Pierangelini - Il Bucaniere  
Errico Recanati - Andreina  
Matteo Rizzo - Desco  
Giovani e Alberto Santini - Dal Pescatore  
Mattia e Marcello Spadone - La Bandiera  
Lorenzo Stefanini - Giglio  
Giovanni Tassa - Colline Ciociare  
Francesca Tassi - Capriccio  
Pascal e Arcangelo Tinari - Villa Maiell  
Filippo Uliassi - Uliassi  
Simone Vineis - il Patio  
Andrea e Daniele Zazzeri - La Pineta  
Ciro Oliva - Concettina ai 3 Santi  
Stefano Pepe - Pepe in Grani  
Francesco e Salvatore Salvo - Francesco e Salvatore Salvo  
Carlo Sammarco - Carlo Sammarco Pizzeria 2.0  
Edoardo e Stefano Vola - Vola Bontà per Tutti

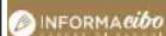


Condividi L'Articolo



L'Autore

Donato Troiano



InformaCibo.it, quotidiano online di informazione enogastronomica, con l'obiettivo di valorizzare i prodotti italiani di qualità e guidare il lettore verso un'alimentazione consapevole.

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Parma - Registrazione aut. n. 27 del 9 novembre 2004

Direttore responsabile: Donato Troiano



[Concessionaria Pubblicitaria](#)  
[Redazione](#)

Iscriviti alla nostra newsletter

Scrivi la tua email

INVIA

Il Nostro Network

[Sfizioso](#)  
[Saporie](#)

[Compagnia degli chef](#)  
[Via Bagutta](#)