

*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 m² 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 Morandin** e, 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

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 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



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



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



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 cioccolatoeole scorze di arancia, per citarne alcune.

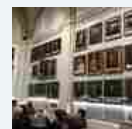
Per Baladin e Teo Musso, questo è un invito alla creatività che nell'edizione 2019 si è espressa attraverso l'uso di un prezioso quanto raro cacao, fornito dall'amico e maestro cioccolatiere

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](#)

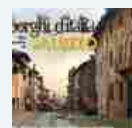
Castellinaldo realizza la "Strada del Barbera": due chilometri di percorsi tra le vigne
(h. 17:29)



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



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



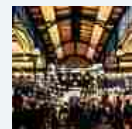
Fiera del Porro Cervere: sabato l'inaugurazione della 40ª edizione (VIDEO)
(h. 11:03)



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



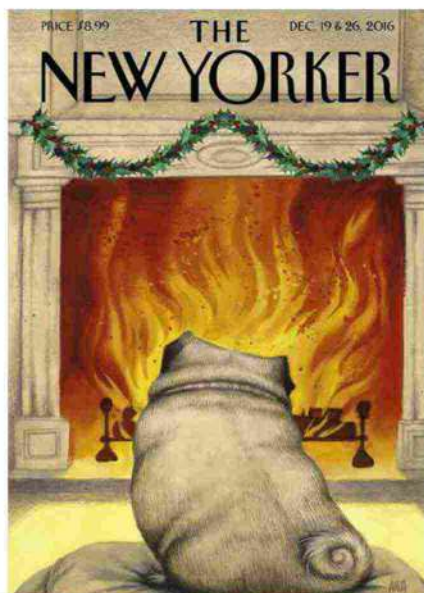
1.2. Da **GIOVANNI COVA & C.**, panettone classico da 3 kg e uno dei 5 panettoni della Linea Leonardo (c'è anche un pandoro), incartati a mano. 3. Tra le novità di **FERRERO**, Nutella Limited Edition Xmas Jumper da 1 kg, con maglione. 4. Champagne **LAURENT PERRIER Cuvée Rosé Jacket Zebre**, l'eleganza 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



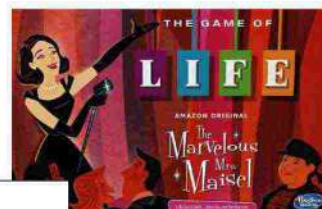
1



2



3



4



5



6

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 (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

F
Ottobre 2019

FOCUS ON

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	Amazon Prime Now
Costo iniziale	Incluso nell'abbonamento Prime (119 dollari/anno - 108 euro)
Costo consegna	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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
200 aree metropolitane	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, cannucce, 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

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

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
 E-mail: 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.

Anno di nascita: 1986
 Titolari: Luciana Boccardo e Marco Pietranera
 Superficie: 120mq circa
 Numero di vetrine: 3
 E-mail: info@lacasereccia.net
 Sito web: 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'ESTATE

1 di

AVANTI >

L'ESTATE

AVANTI >

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

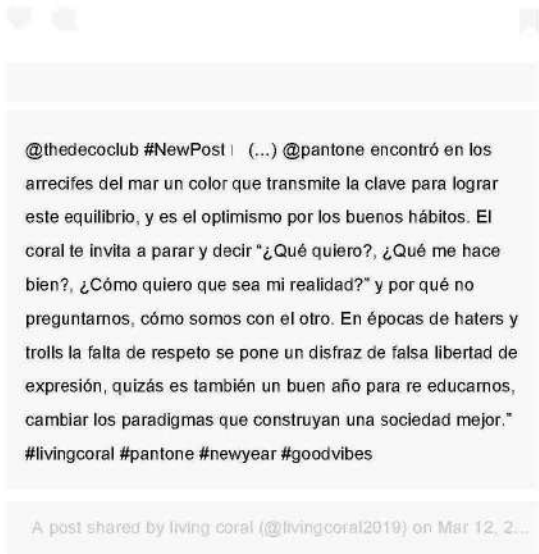
foglia appena caduta in Vermont o su altri in cui fissare per ore il famoso foliage del New England (cioè il mutamento del colore delle foglie da verde a giallo, che avviene per questo motivo). Sappiamo già che farete delle foto e le condividerete sui social, quindi qui trovate un po' di consigli su 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.

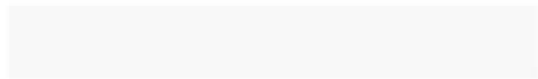
Se volete un libro lungo c'è una [Una vita come tante](#), che con 1.104 pagine è già un mattone moderno: racconta la vita di quattro amici dell'università (un architetto, un aspirante attore, un aspirante artista e un avvocato, il protagonista) e si è distinto per intensità e capacità di coinvolgere 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

Il 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'Ostelliere – 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 Chisolfi
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:**

El Molin

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

Unterswirt

L'Osti?

Zur Kaiserkron

Hotel Laurin

Osteria Acquarol

AlpiNN Food Space & Restaurant

Hidalgo

Hotel Berghang Astra Restaurant

Hotel Castel Fragsburg Prezioso

Sissi

Hotel Elephant – Apostelstube

Hotel Kirchsteiger

Hotel Stafler – Einhorn

Johnson & 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



Copyright graphic Simons Food | All Rights Reserved

2020

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

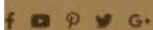
Donato Troiano



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](#)