

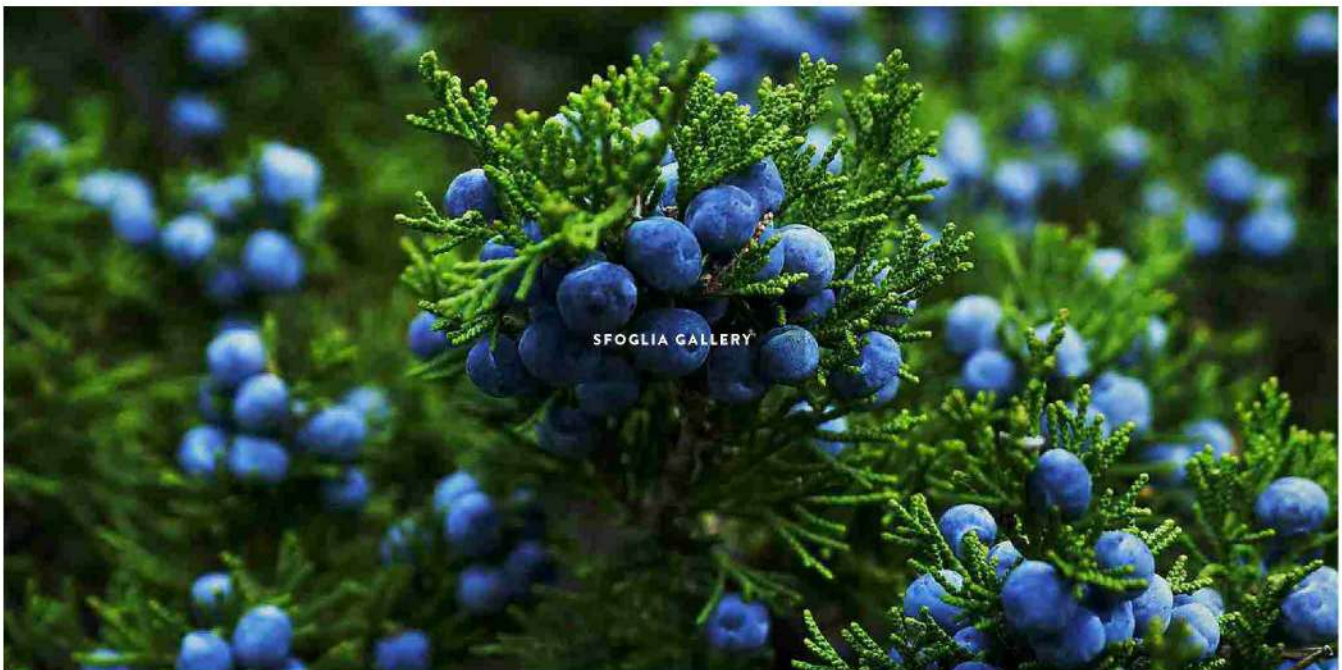
news trend

La carica dei gin gastronomici all'italiana

13 ottobre 2019



di Alessandra Tibollo contributor



STAMPA



Da quello al pomodoro a quello al basilico, dal caffè al cioccolato: i gastro-gin sono ormai un trend della distillazione nostrana che punta al pairing perfetto fra cocktail e cucina

L'occasione per assaggiarli è stato il Roma Bar Show, la manifestazione che ha portato nella capitale barman ed etichette da tutto il mondo. Ma è in un luogo in particolare che si è potuta respirare l'aria di un trend tutto italiano: nella Gin House, dedicata appunto ai gin italiani. Tutto nasce negli ultimi anni, quando il fenomeno del distillato al ginepro è letteralmente esploso. Il Gin Tonic è diventato uno dei drink più bevuti al mondo e le distillerie che hanno scelto di entrare nel mercato, comprese quelle nostrane, aumentano di giorno in giorno. Solo in Italia già da tempo hanno superato quota cento, ma quello che si è delineato negli ultimi tempi è che i gin italiani hanno scelto il loro personalissimo filone: fare gin gastronomici. Al pomodoro, al cioccolato, al sale, al caffè e così via. Come ci ha confermato **Marco Bertoncini**, guru del portale specializzato ilGin.it, i gastro-gin sono già un trend. D'altra parte, già lo stesso ginepro, che è una botanica imprescindibile per poter definire il proprio distillato un gin, è un ingrediente molto presente nella gastronomia italiana. Procedendo sulla stessa lunghezza d'onda, basta aggiungere altri ingredienti presenti nella cucina nostrana per ottenere dei gin che funzionano benissimo sia da soli che in food pairing, ovvero in abbinamento con il cibo.

Gli otto gin di 400Conigli

La scommessa dei produttori dei gin della linea 400Conigli è di fare dei distillati tutti mono-botanica, oltre all'immane ginepro che fa da base e che in questo gin proviene dal Trentino. Per ora sono arrivati a quota 8: basilico, limone verbena, pepe dei dogi, lavanda, pesca, cardamomo, rosmarino, caffè. Chi più chi meno, tutte queste botaniche sono utilizzate in cucina e questi gin sono proposti per essere bevuti sia in purezza, on the rocks, ovvero con ghiaccio, sia in miscelazione. Qualcuna delle botaniche scelte, come il basilico, il rosmarino e il caffè, poi, è particolarmente caratteristica della tradizione gastronomica italiana. Last but not least, un cenno sul nome: gli Aztechi credevano che ci fossero 400 conigli a vigilare i raccolti, incarnazione di altrettante divinità a cui evidentemente si sono votati questi distillatori veneti dall'animo messicano.

Al Pomodoro: Pomo Gin e Gin Moletto

Due i gin al pomodoro presentati nella manifestazione. Da un lato la distilleria sarda, la Pure Sardinia, che già si era fatta conoscere con il suo Solo Wild Gin, a base esclusivamente di ottimo ginepro sardo. Al Roma Bar Show, questa distilleria sarda ha lanciato il suo ultimo prodotto al pomodoro, il Pomo Juicy Gin che, grazie alla presenza delle bacche di pomodoro, ha un fortissimo sentore di salsa fresca. Dall'altra il Moletto, veneto d'origine, che ugualmente ha come botanica caratteristica il

pomodoro. Entrambi, dal profumo esaltante, si prestano particolarmente bene nella miscelazione, per cocktail che ricordano il Bloody Mary.

Da Salerno il PhD un gin alle fave di cacao

Un gin creato da una donna, una ricercatrice della Scuola Medica Salernitana. Lei si chiama Rossella Liberti ed è partita facendo biscotti, per poi arrivare al gin. Sembreranno due mondi distanti, ma a unirli egregiamente è proprio il cioccolato, o meglio le fave di cacao. Al Roma Bar Show abbiamo avuto modo infatti di assaggiare il gin e accompagnarlo con pezzettini di cookies al cioccolato e al fleur de sel, una rivelazione. Questo compound gin, nel quale ci sono appunto le fave di cacao Criollo di **Domori** in distillazione, è infatti più adatto a essere bevuto in purezza che in miscelazione. D'altra parte l'idea è nata proprio dall'intenzione di creare un distillato che potesse essere abbinato ai suddetti biscotti, superando il classico abbinamento rum & cioccolato.



O'ndina e il basilico ligure

Liguria, basilico, il primo pensiero che viene è il pesto. E probabilmente fra le altre cose questo gin è stato pensato per abbinarsi egregiamente in food pairing con i piatti liguri a base di pesto. Di certo c'è che questo gin super-premium è del Gruppo Campari e va da sé che sia stato pensato per reggere la complessità di un Negroni. O'ndina è un gin elegante, che già dal packaging vuole richiamare il glamour dolce vita da Riviera ligure negli anni Sessanta. Non c'è solo il basilico di varietà Grande Verde di Genova fra le botaniche, che sono 19, ma è il sentore prevalente, che dà una magnifica nota balsamica.

Dalla Liguria Taggiasco ExtravirGin alle olive

Prima facevano le olive, poi hanno iniziato a distillare, infine hanno deciso di unire le due cose. Riassumendo è nato così questo gin alle olive taggiasche originali. Cuore a metà fra Liguria e Piemonte, Taggiasco si divide tra le due Valli che donano i profumi alla ricetta: la Valle Argentina e la Val Susa. Nella prima nasce l'oliva taggiasca, che caratterizza questo gin, nella seconda si raccoglie il ginepro d'altura, profumato e prezioso. Una scommessa la distillazione delle olive, con la necessità di non far risultare il gin oleoso, ma il risultato è eccellente.

Malfy Gin al limone di Amalfi

Questo non è una novità, anzi possiamo dire che fra i gin elencati è forse quello che ha preso più piede e che ha uno spessore più internazionale. Sposa la versione della storia secondo cui i distillati al ginepro non siano di origine inglese, bensì venissero prodotti ancor prima dai monaci italiani,

che infondevano bacche di ginepro in alcol per sfruttarne gli effetti benefici. A questo si aggiunge il limone di Amalfi, uno dei prodotti più preziosi della Costiera Amalfitana. Una lussuosa bottiglia con i limoni serigrafati, il tappo di sughero italiano e un'etichetta di carta essenziale fanno il resto. Di recente, si sono aggiunte anche delle varianti, all'arancia e "rosa" al pompelmo.

Primo al Sale di Cervia

Mai pensato a un gin con il sale? Ecco che arriva Gin Primo, dall'animo romagnolo, che conquista con la sua nota iodata al sale di Cervia. Primo, nella mitologia che gli hanno creato attorno i suoi inventori, è il classico bagnino romagnolo, simpatico e piacione. Ultimamente, però, si è fatto la "morosa", che si chiama Bianchina ed è un'acqua tonica (non a caso c'è China nel suo nome). E i loro figli saranno dei bellissimi gin tonic.

[bartender](#)[cocktail](#)

hot topic

[dolci](#)[carne](#)[uova](#)[verdure](#)[cioccolato](#)

new!



Smoothies, centrifugati e frullati: che differenza c'è?

[news](#)

Shirley Temple 2.0 (non adatto agli astemi)

[news](#)

LA CUCINA
ITALIANA

90 ANNI
DI SAPORI

PER DOMORI

IL CACAO SALVATO

È ITALIANA LA PRIMA AZIENDA AL MONDO CHE HA SCOMMESSO
SULLE VARIETÀ PIÙ PREGIATE A RISCHIO DI ESTINZIONE.
E HA VINTO, CON UN CIOCCOLATO DI QUALITÀ DIROMPENTE



**GUIDA
ALLA DEGUSTAZIONE
PER ORIENTARSI NELLA
COMPLESSITÀ
DEL CIOCCOLATO CRIOLLO
E RICONOSCERNE TUTTE
LE SFUMATURE
AROMATICHE, DOMORI
HA CREATO IL PRIMO
CODICE DI DEGUSTAZIONE.
UTILE ANCHE PER GLI
ABBINAMENTI: STA MEGLIO
CON CAFFÈ, RUM, WHISKY
O GRAPPA?**

Il cacao cresce in Sud America e in America Centrale ma il cioccolato è un'eccellenza italiana. Come **Domori**, la prima azienda al mondo ad aver salvato la biodiversità del cacao, ripiantando varietà che rischiavano l'estinzione. Il cacao fine oggi è solo il 10% della produzione mondiale, e la varietà Criollo, il cacao dei Maya e degli Aztechi, la più rara, è poco più dello 0,001% del totale. La sua qualità però è eccelsa: è morbido, poco astringente e poco tannico, naturalmente dolce, cremoso e aromatico, tanto da poter produrre una tavoletta 100% Criollo con la ricetta più breve e pura possibile: pasta di cacao e zucchero di

130142

Programma

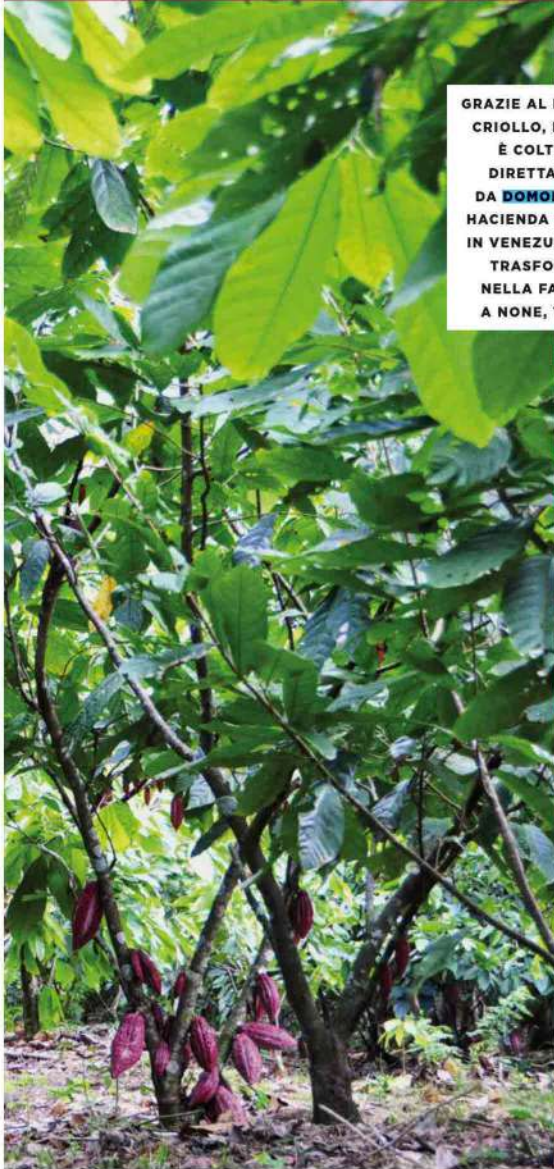
consapevolezza con cui si amman- nisce il cibo. Trascuriamo deliberatamente i

La rubrica della

guardi della donna che per un inespugnabile suo- biamo s'è allontanata quasi completamente dal- la cucina. Ecco perché l'arte di cucinare, se ha fatto grandi progressi nei ristoranti, è in assolu-

Altre a... a propos... gliatei de... François d... che la po... llabile an... saia». Pragn... ata anch... o, perch... ia moder... moderna... sene in e... funna la... no la cos... Un'acce... dere il co... niche. Se nel... necessita... orre (se... il nesso...

GRAZIE AL PROGETTO CRIOLLO, IL CACAO È COLTIVATO DIRETTAMENTE DA DOMORI NELLA HACIENDA SAN JOSÉ IN VENEZUELA E POI TRASFORMATO NELLA FABBRICA A NONE, TORINO.



L'ORDINE... La pres... ate di p... vacciate... E purt... lingue i... o presc... consigliere... in? Se si au... ai cibi... er chi è... o, come...ettono a... toletta... Perché... sione ed... zari a pr... Perché l... ire che l... mentre... E quan... Una pas... zze d'... Bisogna... o dei ma... Oggi chi... o domet... se il suo... onate di... nel Set... schi il p... È orna... utenenti... ontenente... Non si... esi l'ordi... ato in te... la padro... are la su... E qui... radzione... ire accet... enno no... asse la f... osto? Eldene... suo app... Bisogna... Le poch... tarsi alle... Nutri... loro ve... multipli... svela. — Off... come com... osarsi z... stitù. — Una... se il sap... — Stab... quistale... estetica... — Con... movazion... posto. — Un c... ore, un c... onario,... are sulla... To curi... a buona... iare del...

canna, senza aggiunta di burro di cacao, aromi ed emulsionanti. «Riconoscere, difendere e valorizzare le eccellenze è un'attitudine profondamente italiana, così come l'innovazione dei processi produttivi», spiega Andrea Macchione, AD di Domori. «Grazie alle migliori materie prime sul mercato e a un processo produttivo unico, la qualità del nostro cioccolato è dirompente, non serve essere degli esperti per capirlo. Ed è anche sostenibile». Domori controlla tutta la filiera, dalle piantagioni di cacao al confezionamento delle tavolette, producendo a basso impatto ambientale e nel rispetto dei lavoratori.

● WWW.DOMORI.COM

IN CUCINA
PER VALORIZZARE IL CIOCCOLATO DI ALTA QUALITÀ SERVONO RICETTE SEMPLICI, CHE LO LASCINO PROTAGONISTA. PROVATE LE TAVOLETTE DOMORI PER PREPARARE UNA CIOCCOLATA CALDA A BASE DI ACQUA, UNA TORTA CAPRESE, UNA CREMA AL CIOCCOLATO PER LE CROSTATE O DA SERVIRE CON PANETTONE E PANDORO. SUL NUOVO SITO, TANTE IDEE DA GUSTARE.



giungono al forestiero e lo attrag- utile e la più autorevoli- gono o lo respingono, a seconda del- — è costituito di undi- la maggiore o minore distinzione e cui pubblichiamo i non

LA RICETTA DI RICCARDO ILLY C'È PIÙ GUSTO CON UN SOCIO

di **Alessandra Puato**

L'ex governatore accelera sulla quotazione in Borsa delle attività extra caffè del gruppo: il cioccolato **Domori**, il tè Damman, le confetture **Agrimontana**, il Montalcino **Mastrojanni**. Annuncia acquisizioni nei vini e nel dolciario. Vara un board con i manager da Casoli (Elica) a Cagnola (Kfc). E programma le acquisizioni: vino e caramelle

Riccardo **Illy** ha un'idea chiara, forse un po' complicata. Chiamare un socio per il suo Polo del Gusto e fargli mettere nero su bianco che resterà per dieci anni nel capitale. «L'obiettivo è accelerare la crescita grazie alle competenze e alle relazioni territoriali — dice —. Chiediamo un impegno di dieci anni per avere stabilità. Non voglio essere costretto a vincoli o cambi di strategia a breve. Non escludo candidati stranieri».

Per l'ex governatore del Friuli-Venezia Giulia è questo il modo perché il made in Italy alimentare di qualità si possa espandere anche all'estero e per far lievitare gli affari delle cinque aziende che fanno capo al Polo del gusto: il cioccolato **Domori** (controllata al 100%), il tè Damman Frères (85,30%), il vino Montalcino di Mastrojanni

biscotti e caramelle. Alla base dell'operazione c'è un consiglio d'amministrazione di peso per il Polo, appena nato.

Il board

Ne fanno parte, oltre a **Riccardo Illy**, sei consiglieri indipendenti: manager del lusso e con esperienza di catene alimentari, esponenti del mondo accademico. Sono Giovanni Zoppas, amministratore delegato di Thelios, la joint venture degli occhiali fra Lvmh e Marcolin; Alessandra Carra, amministratrice delegata di Agnora; Cristiana Compagno, docente di Economia e gestione delle imprese all'Università di Udine (di cui è stata rettrice) ed ex presidente del Mediocredito Friuli-Venezia Giulia; Corrado Cagnola, amministratore delegato di Kentucky Fried Chicken Italy (Kfc) ed ex vicepresidente di McDonald's Italia; Alessandro Mulas, ex direttore operativo di Fsi, ex Friulia, docente all'Università di Trieste; Francesco Casoli, presidente di Elica e da maggio dell'Aidaf, l'associazione delle aziende familiari.

Riccardo Illy è presidente del Polo del Gusto dal 18 settembre e amministratore unico da giugno, quando fu costituita la società che raduna le attività extra caffè della famiglia (fa capo per intero al Gruppo **Illy**, che al 100% è dei fratelli Riccardo, Andrea e Francesco, della sorella Anna e della madre, altra Anna). Ritorno alle origini, visto che nel 1933 il nonno Francesco fondò l'Industria caffè e cioccolato **Illy & Hausbrandt** e allargò alle aziende agricole. Lo scorso anno il Polo (circa 300 dipendenti) ha avuto un fatturato aggregato di 76,15 milioni. «Dovrebbe chiudere il 2019 a più di 90 milioni», dice **Riccardo Illy**, che con il socio «molto paziente» vuole scorporare i marchi gradualmente, per portarli in Borsa.

Il percorso

Fra i candidati visti, il fondo Fsi di

Maurizio Tamagnini e Cdp; una banca d'affari belga e una francese. Una banca d'investimenti è ritenuta l'ideale, vista la durata richiesta. «Ma anche una family office. L'anno prossimo selezioneremo il partner per cedere il 20-40% del capitale». Valore dell'investimento stimato fra i 50 e i 100 milioni. «Selezioneremo gli advisor entro l'anno, ma non c'è fretta. Se non si parte nel 2020, sarà nel 2021. L'uscita del socio avverrà con la quotazione delle singole società, di cui cederemo la minoranza».

La più avanzata per questo percorso è Damman, presente in 60 Paesi. Acquisita nel 2006, «fatturava circa 20 milioni, ma più dell'80% era lavoro per terzi», come Fauchon. Nel 2012 era a 24,7 milioni, l'anno scorso ha sfiorato i 35 e quest'anno dovrebbe superarli, con un utile stimato all'8% e più del 90% dei ricavi a marca propria. «Entro il 2022 potrà toccare i 50 milioni», dice **Illy** e aggiunge: «Con le risorse del partner finanziario contiamo di fare acquisizioni nel settore vitivinicolo». Magari in Piemonte visto che **Mastrojanni** (2,2 milioni di ricavi nel 2018, quasi raddoppiati in sei anni) è centrata sulla Toscana e l'intenzione è produrre grandi vini tradizionali. Progetti analoghi su biscotti e caramelle, per sinergie con cioccolato e confetture.

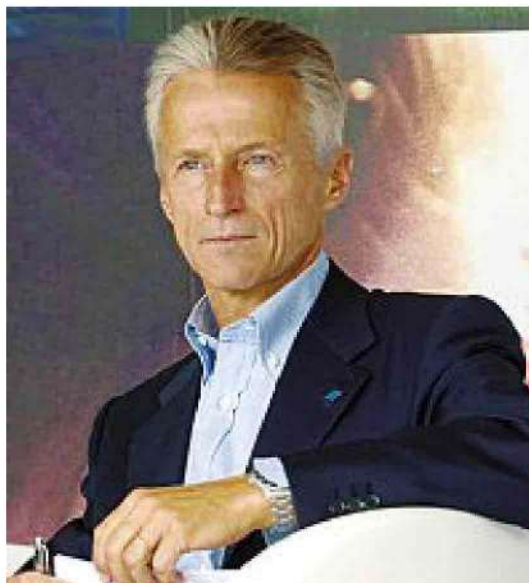
Anche per **Domori** «in quattro anni si possono raggiungere i 50 milioni». In marzo ha acquisito il 100% dell'azienda inglese di praline Prestat (nel board è entrata Micaela **Illy**, figlia di Andrea). Ha più che raddoppiato il giro d'affari a 17,4 milioni dal 2012. «La previsione è che quest'anno chiuda in attivo e nel 2020 tocchi i 30 milioni di ricavi», dice **Riccardo Illy** che viaggia a cicli di 15 anni: nel '77-92 su **IllyCaffè**, poi nella politica (due mandati da sindaco di Trieste, uno da presidente della Regione e due anni alla Camera con il Centrosinistra), nel 2004-2019 con la diversificazione per acquisizioni. Ora si riparte con l'apertura al mercato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



«Cederemo la minoranza di ogni singola azienda. Serve il salto dimensionale. Pensiamo a una catena in aeroporti e stazioni»

(100%), le confetture piemontesi di **Agrimontana** (40%). In più c'è la quota di minoranza (23,50%) nei gelati artigianali Bonetti (Fgel). «Serve un salto dimensionale, perché le aziende sono tutte ad alto potenziale — dice **Illy** —. Il Polo del gusto può diventare l'insegna di una catena con negozi plurimarca nei centri più piccoli e nei luoghi di transito come stazioni e aeroporti. Per le grandi città, invece, avremo negozi monomarca per ogni società». L'obiettivo è allargare con acquisizioni a prodotti sinergici, come



Diversificazione Riccardo Illy, presidente e amministratore unico del Polo del Gusto

Fra i possibili partner visti, Fsi e due banche d'affari, una belga e una francese. «Ma funzionerebbe anche un family office»

90

Milioni di euro

Il fatturato aggregato previsto per quest'anno dal Polo del Gusto.

Nel 2018 è stato di 76,15 milioni

50-100

Milioni di euro

Il valore

dell'investimento atteso per il 20-40% della società che verrà messo sul mercato nel 2020-2021



GIURIA FINANCECOMMUNITY AWARDS 2019



Manuel Barreca
Group CFO, *Nine Trees Group*



Igor Calcio Gaudino
Group Finance Director,
Asja Ambiente Italia



Luigi Cologni
Presidente
ed Amministratore Delegato,
Neodecortech



Stefano Della Valle
Chief Operating
Officer, *CENTRAL GROUP*
(*FINASCENTE-THE KADEWE*
GROUP-ILLUM)



Marco Dimauro
Head of Finance,
Cioccolattitaliani



Andrea Fradagrada
Partner, *Inexo*



**Maria Antonietta
Giannelli**
M&A Senior Project Manager,
Enel Group



Francesco Giondi
Business Development
Manager, *Club del Sole*



Sergio Iasi
Chief Restructuring Officer &
Chief Executive Officer,
Trevi Finanziaria Industriale



Andrea Macchione
CEO, *Damiani - Chairman*,
Prestat Group



Marco Maggi
Business Development Ma-
nager, *Gruppo Sarpellegrino*



Roberto Mannozi
Direttore Centrale
Amministrazione, Bilancio,
Fiscale e Controllo,
Ferrovie dello Stato Italiane



Andrea Marinoni
Senior Partner, *Roland Berger*



Roberto Micoli
Group Head of Finance,
Falck Renewables



Valentina Montanari
Group CFO, *Gruppo FIM*



Gian Marco Nicelli
CEO, *Vulcano*



Michele Pedemonte
Head of Finance, *ERG*



Patrick Pircher
Head of Finance,
FRI-EL GREEN POWER



Francis Ravano
Head of Structured Finance,
ERG



Marco Ruini
CEO, *Bomi Group*



Silvana Toppi
Finance Director,
HP Italy



Eleonora Tortora
CFO ed Investor Relator,
Gruppo PLT energia



Graziano Verdi
Amministratore
Delegato,
Italcser Group

#FinancecommunityAwards

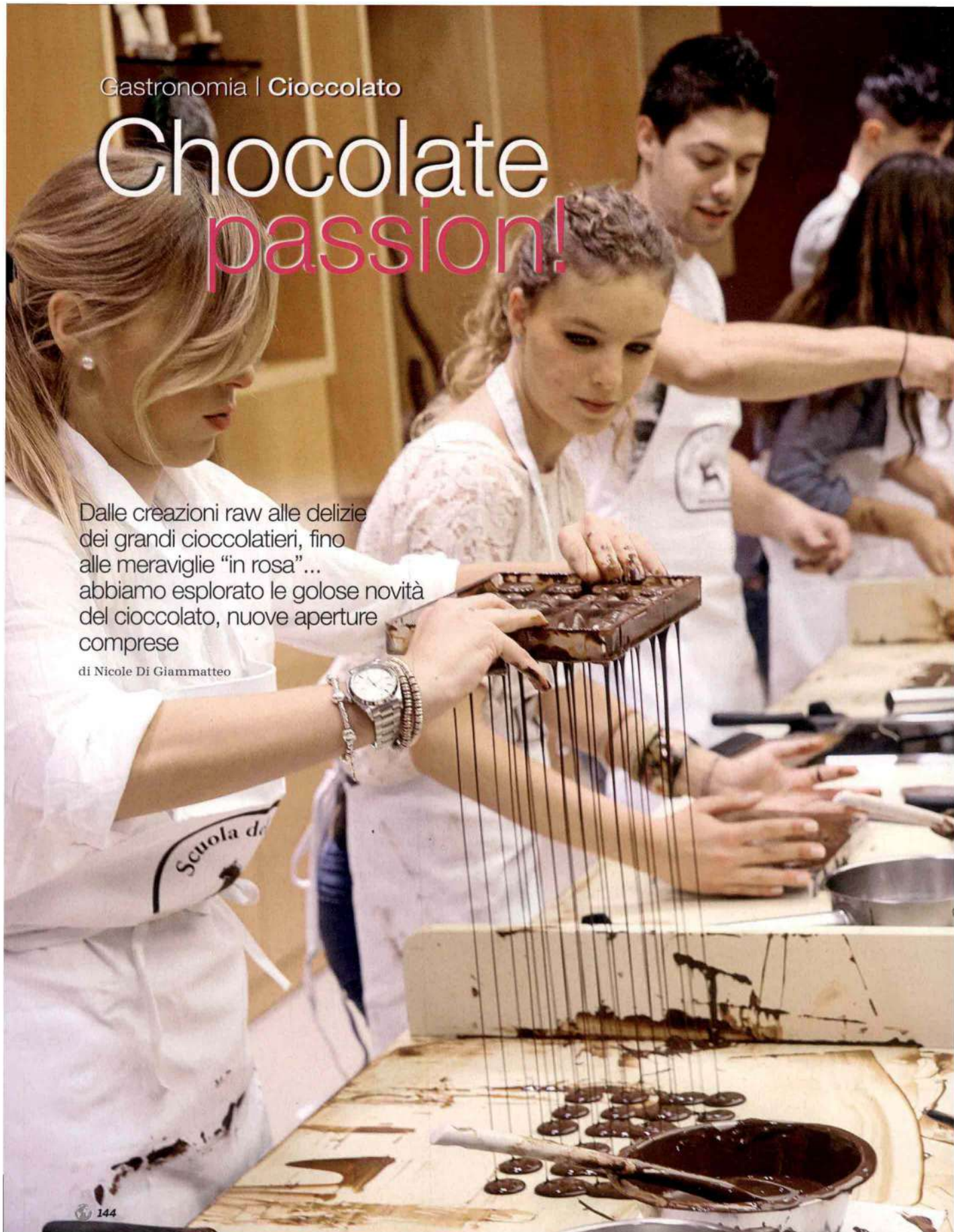


Gastronomia | Cioccolato

Chocolate passion!

Dalle creazioni raw alle delizie dei grandi cioccolatieri, fino alle meraviglie "in rosa"... abbiamo esplorato le golose novità del cioccolato, nuove aperture comprese

di Nicole Di Giammatteo



130142



Altro che bianco, al latte e fondente. Il mondo del cioccolato è in continua evoluzione e "sforna" novità a più non posso: dall'ormai celebre cioccolato "crudo" al processo *bean to bar*, dalla versione in *pink* al cioccolato "profumato", venite a scoprirle insieme a noi.

Raw chocolate

Amanti del cioccolato ma preoccupati per la linea? Arriva in aiuto un super-alimento ricco di antiossidanti e dal basso indice glicemico, sano, genuino e naturale. È il **raw chocolate**, ovvero il **cioccolato "crudo"**: nel suo processo di preparazione pasta, burro di cacao (quando utilizzato) e gli altri ingredienti (come zucchero di cocco, dall'indice glicemico molto basso, e polvere di vaniglia) vengono versati nella vasca della temperatrice, la macchina che li mescola lentamente, sciogliendoli in maniera omogenea, a una temperatura che non supera i 42 gradi, oltre alla quale inizia a perdere alcune delle proprietà organo-

lettiche e nutritive. Se vi abbiamo incuriositi, sono tre le città dove provare questa prelibatezza a tutta salute: **Roma, Torino e Milano**, in ordine di apertura. La città meneghina ha infatti aperto da pochissimo **Grezzo**, tempio crudista e vegan made in Italy che ha anche un sito e-commerce molto attivo e un grande laboratorio specializzato alle porte di Roma. Nella centrale **zona Isola-Garibaldi**, in Via Pastrengo 2, a pochi passi dal Bosco Verticale, sorge infatti il terzo locale dove gustare o comprare dolci senza glutine e senza lattosio, realizzati con prodotti biologici e rigorosamente senza cottura. Come gli altri due del brand, anche il locale di Milano è caratterizzato da un design minimal, che ha lo scopo di porre tutta l'attenzione sul prodotto e sul momento della degustazione. E se il solo assaggio non vi basta e siete desiderosi di scoprire tutti i segreti e le basi del **crudismo gourmet**, l'accademia di cucina crudista **Grezzo Faculty** ha già avviato le sue attività con classi dedicate alla

Sopra, il nuovo locale **Grezzo a Milano**. Nella pagina precedente, la **Casa del Cioccolato Perugia**



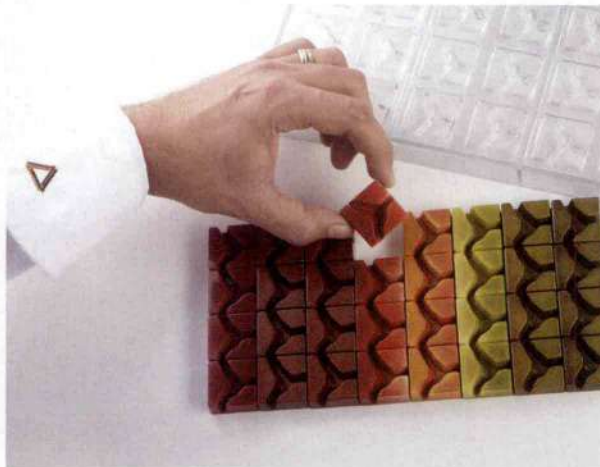
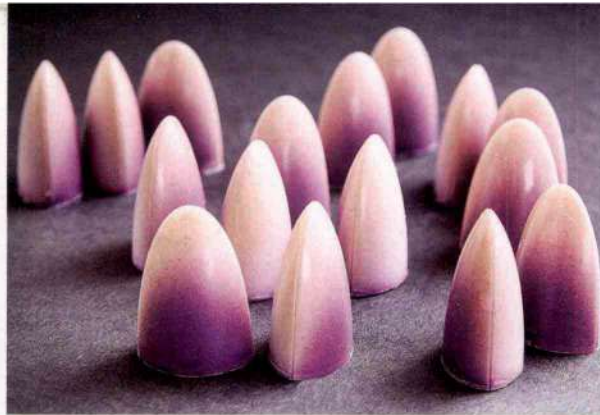
cucina crudista in generale e altre più specializzate in pasticceria (grezzofaculty.com).

Nuovi e artigianali

Passare dalla fava di cacao alla tavoletta di cioccolato – il cosiddetto “bean to bar” – è diventata la tendenza attualmente più in voga nel mondo *chocolate*. Ed è proprio il cioccolato di Modica, che ha sperimentato per primo questo processo, a continuare la sua crescita grazie a produttori innovativi come Donna Elvira, Antica Dolceria Bonajuto e Sabadì. Quest’ultimo, ad esempio, ha aperto la prima cantina al mondo di affinamento del cioccolato in uno degli ambienti del tempio Sabadì, già presente in corso San Giorgio 103, sempre a Modica. Un cioccolato “profumato”, con tabacco, tè, fiori, erbe, spezie, resine, e barrique, attraverso un processo naturale di affinamento. E se si parla di nuove aperture, a Torino tra la bottega di Guido Gobino e la Cioccolateria di Guido Castagna hanno aperto altre due insegne del cioccolato: la Cioccolateria di Davide Appendino e Cioccolato Torino 1980. La prima ha golose tavolette in vetrina, la molecola del cacao sul soffitto e la stanza dedicata al progetto Pianeta Cacao, curato insieme ad Eataly; la seconda, aperta da Antonio e Salvatore Marino, propone oltre 100 aromatizzazioni diverse, tutte esposte su mobili fai da te in legno. A Milano, invece, La Rinascente aggiunge uno shop corner dedicato al cioccolato e alla nuova linea di pralineria di Davide



130142



Qui e in alto a destra, **Davide Comaschi** e le sue originalissime creazioni; sopra, a sinistra, la vetrina della Cioccolateria di **Davide Appendino**. Nella pagina precedente, creazioni raw e una torta al cioccolato



DAVIDE
Chocol

La ricetta

Finger cheesecakes al cioccolato e mandorle

INGREDIENTI (per circa 30 finger)

300 g di cioccolato fondente da copertura
 230 g di frollini al cacao
 130 g di burro fuso
 40 g di granella di mandorle
 250 g di ricotta
 250 g di mascarpone
 120 g di zucchero
 200 g di panna fresca
 8 g di gelatina in fogli; latte
 estratto naturale di vaniglia
 lamelle di mandorla tostate
 sale

PREPARAZIONE

1. Frullate in polvere i frollini. Raccoglieteli in una ciotola, unite il burro fuso e la granella di mandorle e mescolate. Trasferite il composto in una teglia da 20x25 cm, foderata con carta forno, e compattate con un cucchiaino in uno strato di un paio di cm di spessore. Mettete in frigorifero e lasciate riposare per una mezz'ora.











2. Lavorate la ricotta con il mascarpone, lo zucchero e 1 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia, fino a ottenere una sorta di crema. Scaldate 3 cucchiaini di latte e stemperate la gelatina, ammollata in acqua fredda e ben strizzata. Unite alla crema di mascarpone e

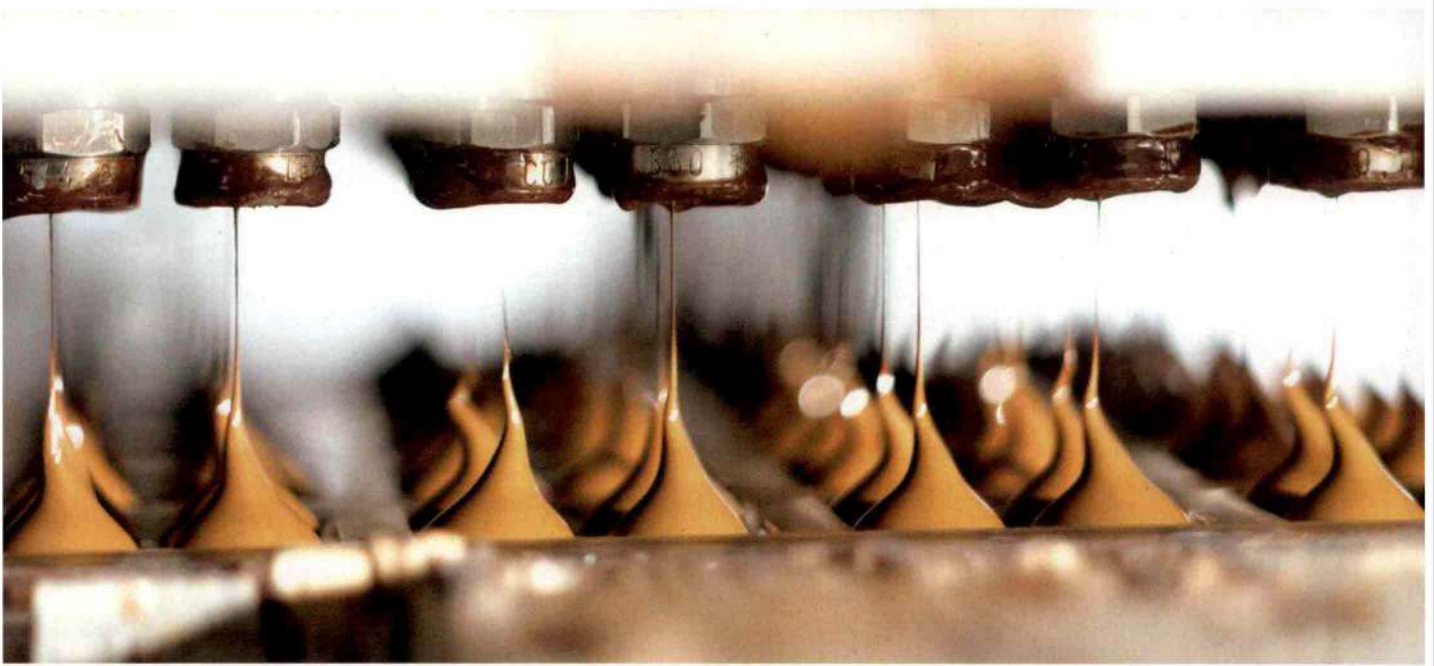
incorporate. Per ultimo completate con la panna, montata con un pizzico di sale, mescolando delicatamente per non smontare il composto. Distribuite la crema sulla base della cheesecake, livellate e rimettete in frigorifero per 4-5 ore.

3. Trascorso il tempo, fate fondere il cioccolato fondente da copertura a bagnomaria. Riprendete la cheesecake dal frigorifero, estraetela dalla teglia e tagliatela a cubotti regolari. Velate ogni cubotto con il cioccolato fuso, completate con qualche lamella di mandorla, lasciate raffreddare completamente e servite.

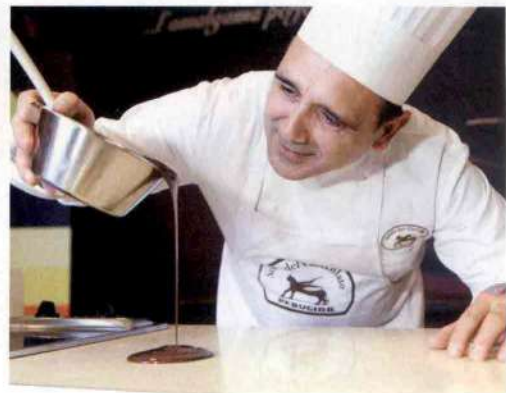


Le novità del cioccolato

LOCALE	SPECIALITÀ	INDIRIZZO
 <p>MILANO GREZZO Dopo Roma e Torino anche la città più mitteleuropea d'Italia si apre al "non raffinato", naturale, crudista e vegan made in Italy.</p>	Tavolette e morbidi tartufi di cioccolato crudo	Via Pastrengo 2, Milano tel. 02 82 76 23 11 grezzorawchocolate.com
 <p>NONE (TO) DOMORI Il Brand piemontese, sinonimo di cioccolato di alta qualità, è stata una delle prime aziende di cioccolato ad impiegare solo cacao fine investendo sull'alta qualità.</p>	Tavoletta Domori con il Criollo Chuao 70%, vincitrice del Premio Tavoletta d'Oro 2019 per la Categoria Cioccolato d'Origine	Via Pinerolo 76, None (To) tel. 011 986 34 65 it.domori.com
 <p>MODICA (RG) SABADI Qui trovate il cioccolato di Modica biologico Sabadi, l'azienda che ha anche aperto la prima cantina di affinamento del cioccolato.</p>	Tavolette al cioccolato bio e cioccolati profumati	Corso San Giorgio 103/105, Modica (Rg) tel. 0932 191 23 27 www.sabadi.it
 <p>CASTELLETTO STURA (CN) VENCHI Negozio della nota azienda piemontese con un'ampia scelta di cioccolato e creme spalmabili all'insegna della tradizione artigianale piemontese e della qualità delle materie prime.</p>	Cioccolato fondente e creme spalmabili	Castelletto Stura (Cn) tel. 0171 79 16 95 www.venchi.com/it
 <p>TORINO TORINO CIOCCOLATO DAL 1980 Una piccola boutique aperta da Antonio e Salvatore Marino, curata nei minimi dettagli, con le creazioni esposte su mobili fai da te in legno.</p>	Oltre 100 aromatizzazioni diverse	Via Maria Vittoria 32/E, Torino tel. 324 876 73 94 torinocioccolato.it
 <p>MILANO ODILLA Marchio di una raffinata rivendita di cioccolatini di stampo francese aperta a Torino nel 2001, trasformato poi in laboratorio nel 2004.</p>	Tavolette e praline	Corso Garibaldi 38, Milano tel. 02 7209 57 19 odillachocolat.it
 <p>PERUGIA SCUOLA DEL CIOCCOLATO PERUGINA Una scuola vera con una grande varietà di corsi per apprendere la lavorazione del cioccolato con i Maestri della Scuola del Cioccolato Perugina.</p>	"Cioco Cake-Design", "Crea e Decora il tuo cioccolatino", "La dama di cioccolato"	Viale San Sisto 207/C, Perugia tel. 800 800 907 www.perugina.com/it/casa-del-cioccolato
 <p>MODICA (RG) DONNA ELVIRA La prima produttrice di cioccolato artigianale di Modica a sperimentare il "bean to bar", dalla fava di cacao alla tavoletta di cioccolato.</p>	Barrette di cioccolato con gli aromi della tradizione	Via Risorgimento 32, Modica (Rg) tel. 0932 76 43 59 www.donnaelvira.it
 <p>TORINO CIOCCOLATERIA DAVIDE APPENDINO Davide Appendino mostra ai clienti il processo che porta alla creazione del cioccolato, partendo da ciò che accade nei paesi d'origine delle fave di cacao fino alla cioccolateria.</p>	Tavolette di fave di cacao e zucchero di canna grezzo	Via Maria Vittoria 11, Torino tel. 347 272 72 00 www.davideappendino.it
 <p>MILANO DAVIDE COMASCHI Nuovo shop corner presso La Rinascente dedicato al cioccolato di Davide Comaschi, maître chocolatier, pastry chef e campione del mondo del cioccolato. Con shop anche al Forte Village in Sardegna.</p>	La pralina Galaxy Collection	La Rinascente, Piazza Duomo, Milano www.rinascente.it Forte Village Santa Margherita di Pula (Ca) www.fortevillageresort.com/it



Comaschi, maître chocolatier, pastry chef e campione del mondo del cioccolato, che ha visto l'apertura di un suo shop anche al **Forte Village in Sardegna**. C'è poi **Domori**, il brand piemontese, che lancia sul mercato **Domori To Go**: 25 gr di finissimo cioccolato fondente o al latte diversamente aromatizzati, racchiusi in una leggera confezione flowpack, da portare sempre con sé. Anche **Venchi** mette in tavola le sue novità, con una **nuova collezione di tavolette**: le Nocciolate e le nocciole Piemonte IGP, le Mono Origine con diverse percentuali di cacao, in versione latte o fondente, e le Ripiene, con le creme Cuor di Cacao, Caffè Espresso e Scorzette Arancia.





Gli eventi "cioccolatosi"

EUROCHOCOLATE

Il **Festival Internazionale del Cioccolato**, giunto quest'anno alla sua **26esima edizione**, è all'insegna del claim dedicato proprio al bottone, un oggetto popolare tanto quanto il goloso cibo degli dèi. **Dal 18 al 27 ottobre**.
www.eurochocolate.net/eurochocolate-2019

artistiche, musica e seminari.
www.chocomodicaofficial.it

CIACCOSHOW

Dal 21 al 24 novembre, in piazza XX Settembre a **Bologna**, torna uno dei più importanti eventi italiani legati al cioccolato: il **Ciccoshow!** Degustazioni, laboratori e tanto divertimento.
www.ciccoshow.it

CHOCOMODICA

Dal 31 ottobre al 3 novembre a **Modica** si celebra il mitico **cioccolato locale** di origini antichissime. Non mancano anche gli altri piatti tipici siciliani, tra dolce e salato, torte e arancini, primi piatti e abbinamenti inconsueti, ma anche installazioni

SIGEP CIOCCOLATO

Dal 18 al 22 gennaio torna l'appuntamento dedicato al **cioccolato artigianale** che presenta l'eccellenza degli ingredienti, tecnologie e attrezzature di settore.
www.sigep.it/sigep/filiere/cioccolato

Sopra, il cioccolato **Venchi**; in basso, il **Ruby Chocolate** in versione **Baci Perugina** e **KitKat**. Nella pagina precedente, in senso anti-orario, il colaggio e le tavolette di **Domori**, e due immagini della **Casa del Cioccolato Perugina**

Delizia in rosa

Una *news* tutta a colori da poco entrata nel mercato italiano è poi il **Ruby Chocolate**. Prodotto per la prima volta nel 2017 dall'azienda svizzera Barry Callebaut, lo chiamano "il quarto cioccolato" (dopo il fondente, al latte e bianco) e fa tanto parlare di sé soprattutto a causa del colore: è **rosa**! Fa pensare ai lamponi o alle fragole, ma non contiene frutta, né coloranti: il **pink chocolate**, dall'aroma dolce e fruttato, è infatti ottenuto da alcune differenti specie botaniche di alberi di cacao provenienti dalla Costa d'Avorio, dal Brasile e dall'Equador, attraverso un processo in grado di selezionare e lavorare la specifica **fava rossa**,

denominata **Ruby Cocoa Bean**. E se in America sono state le tipiche ciambelle della tradizione USA ad essere ricoperte di cioccolato rosa con le **Ruby Donuts** di **My Original's**, in Italia il cioccolato Ruby è stato portato dalla boutique-chocolat **Zaini** di **Milano**, che lo vende sotto forma di tavolette, blocchetti da 100 grammi, mini gocce e cioccolatini a forma di labbra. E sull'onda della novità in *pink*, anche l'azienda **Perugina** si è vestita di rosa dando vita a una Limited Edition fatta con le fave di cacao Ruby per **Baci Perugina** e **KitKat**. Per quest'ultimi quest'anno c'è anche una variante in *green*, dal sapore ispirato al **tè verde matcha**. Per non farsi mancare proprio nulla.



CIOCCOLATO A PALAZZO: DEGUSTAZIONI GRATUITE ALL'ESQUILINO

Roma -Per gli amanti del cioccolato l'appuntamento è per sabato 12 ottobre, al Palazzo del freddo di Giovanni Fassi, in via Principe Eugenio 65/67, nel cuore quartiere Esquilino, dove dalle 17 alle 19 è in programma Cioccolato a palazzo. Roma - L'iniziativa Cioccolato a palazzo, organizzata in collaborazione con **Domori** e **Agrimontana**, ha l'obiettivo di presentare le eccellenze dei prodotti italiani nella produzione del gelato, ma anche far rivivere il quartiere ai romani grazie a eventi di questo tipo. Roma - Cioccolato a palazzo consiste in due ore in cui è possibile degustare gratuitamente il cioccolato **Domori** in versione tavoletta e cioccolato sorbetto realizzata da Andrea Fassi e dai maestri gelatieri. Per info andate sulla pagina facebook del Palazzo del Freddo di Giovanni Fassi. Questo evento è stato aggiornato con nuove informazioni il 12/10/2019 alle ore 01:04.

[CIOCCOLATO A PALAZZO: DEGUSTAZIONI GRATUITE ALL'ESQUILINO]



Cerca nel sito



[concerti](#) [teatro](#) [cultura](#) [libri](#) [food](#) [cinema](#) [mostre](#) [bambini](#) [outdoor](#) [viaggi](#) [attualità](#) [benessere](#) [shopping](#)

[oggi](#) [domani](#) [weekend](#) [altra data](#) [oggi al cinema](#) [oggi a teatro](#) [esperienze by !\[\]\(0d5ec72f61334709c3fc9450209b754f_img.jpg\)](#)

[Bologna](#)

[Genova](#)

[Milano](#)

[Roma](#)

[Torino](#)

[Venezia](#)

SUL MERCATO IL 20% DEL GRUPPO [ILLY]

francesco [ILLY] sta valutando la vendita della quota nell'azienda di famiglia. Possibile riassetto tra i quattro esponenti della dinastia triestina del caffè, anche alla luce del voto contrario dello stesso azionista all'ultimo bilancio. Il colosso tedesco Jab è pronto a entrare in scena

La galassia [ILLY] è in movimento. Andrea [ILLY] ha dichiarato formalmente che è alla ricerca di un partner per sviluppare la rete retail di Illycaffè negli Stati Uniti, contestualmente alla volontà di definire investimenti per 200 milioni di dollari nei prossimi anni. Il fratello Francesco sta facendo altre valutazioni di natura strategica sul capitale societario.

In particolare, secondo insistenti indiscrezioni di mercato circolanti tra banchieri e avvocati d'affari, uno dei quattro azionisti di riferimento della capogruppo [ILLY] spa potrebbe decidere di vendere la partecipazione del 20,7% della holding che controlla le varie attività industriali - oltre al caffè, gestisce i business nel cioccolato con i brand **Domori** e l'inglese **Prestat**, rilevata nel 2018, tè con il marchio **Damman Frères**, vino con la cantina **Mastrojanni** e, infine, pasticceria attraverso la controllata **Agrimontana** - e che farebbe gola a operatori industriali internazionali.

Un percorso che avrebbe avuto quale step decisivo il voto contrario espresso lo scorso 26 giugno dallo stesso Francesco [ILLY] durante l'assemblea che ha approvato i conti del 2018 della capogruppo. Motivazione? Aver avuto insufficienti informazioni su Illycaffè, come ha messo a verbale durante l'assise che, a maggioranza, ha approvato un giro d'affari consolidato di 533,87 milioni, un ebitda di 68,66 milioni, un ebit di 26,8 milioni e un utile di 14,2 milioni a fronte di una posizione finanziaria netta negativa per 212,7 milioni.

Advertisement Non è da escludere che le frizioni in famiglia sulle valutazioni dell'andamento dei vari business possano essere sanate. Il mercato scommette su una vendita, nell'arco di pochi mesi, del 20% in mano a Francesco [ILLY]. Tra i pretendenti, in prima fila c'è il colosso tedesco Jab, partner dall'ottobre di un anno fa di Illycaffè per la produzione e distribuzione di capsule in alluminio a marchio [ILLY].

Intesa che ha preso formalmente il via nella prima parte di quest'anno sul mercato italiano, seguito poi da Francia, Germania e Spagna e, in futuro, in altri paesi a livello globale.

E se al momento si tratta solo di una partnership commerciale non è da escludere che prima o poi Jab faccia la mossa decisiva provando a rilevare la quota di Francesco [ILLY]. Il gruppo tedesco ha in portafoglio Jde, la più grande coffee company su scala mondiale, Panera Bread, Peet's Coffee & Tea, Caribou Coffee Company, Einstein Noah Restaurant Group, Krispy Kreme Doughnuts, Espresso House.

Jab inoltre è il principale azionista di Coty (cosmetica), ha una partecipazione in Bally (abbigliamento) e detiene il 3%, unico socio industriale, nel colosso Reckitt Benckiser (healthcare e prodotti per la casa). (riproduzione riservata)

[SUL MERCATO IL 20% DEL GRUPPO [ILLY]]

la Repubblica

Guida Espresso 2020: regione per regione, ecco i migliori ristoranti d'Italia

a cura di LARA DE LUNA 14/10/2019



© Fornito da La Repubblica Antonio Guida

Dieci, il numero della fantasia nel calcio, della creatività, del genio. E dieci sono i "numeri 10" della cucina italiana secondo secondo la guida **'I ristoranti e i vini d'Italia 2020'** de L'Espresso, presentata oggi a Firenze. Ad aggiudicarsi il massimo punteggio, ovvero i cinque cappelli, sono stati, tra il Nord e il Centro Italia:

Casadonna Reale di Castel di Sangro, **St. Hubertus di San Cassiano**, Le Calandre di Rubano, Lido 84 di

Gardone Riviera, Osteria Francescana di Modena, **Piazza Duomo** di Alba, Uliassi di Senigallia, e tre new entry, **Seta** del Mandarin di Milano, Madonnina del Pescatore di Senigallia e **Villa Feltrinelli** di Gargnano.



"Nella guida - ha detto il direttore delle guide de L'Espresso **Enzo Vizzari** - ci sono tante conferme eccellenti ma poche novità nella fascia media. I bravi sono sempre più bravi ma fenomeni emergenti con forza di irrompere al vertice se ne vedono sempre meno". Alcune delle novità ci sono anche nella fascia dorata, la Hall of Fame dei Cappelli d'oro inaugurata per il 40esimo anniversario della guida, in occasione dell'edizione 2018. In questo caso "imprimono le mani" nel cemento della ristorazione Da Vittorio di Brusaporto e **La Pergola** del Rome Cavalieri a Roma. Tra i premi speciali, la Cantina dell'anno arriva in Campania, con il premio al lavoro di uno dei fratelli Sposito alla **Taverna Estia** di Bruscianno, il Pranzo dell'anno al Lido 84 e il Piatto dell'anno va all'Osteria Francescana. Premi anche per gli emergenti, Giovane dell'anno è Paolo Griffa del Grand Hotel Royal golf-Petit Royal, mentre il pizzaiolo emergente per il 2020 secondo gli ispettori è Valentino Tafuri della pizzeria Tre voglie a Battipaglia.



Ultimi ma non ultimi, la cuoca dell'anno, il ristorante più ecosostenibile e il premio alla carriera. Rispettivamente: Alessandra Del Favero di Aga Hotel Villa Trieste di San Vito di Cadore, il Joia di Milano e Tonino Mellino de I quattro passi di Nerano.



Cosa sta avvenendo in Congo: Ebola e Medici Senza Frontiere

Ann. Medici Senza Frontiere

< 1 2 3 4 >

ALTRO IN LIFESTYLE



Lady Dior: storia di una borsa...

D La Repubblica



Le migliori ricette con le verdure di...

Il Cucchiaino d'Argento



Giamaica - Kilimangiaro

RaiPlay



Scopri tutti



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 Bischofhof - 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 Staffler - Einhorn

Johnson & Dipoli Mariannestube

Parkhotel Holzner - 1908

Schoeneck

Tilia

Zum Lowen



Home > Intrattenimento > Eventi

Roma: Un weekend pieno di eventi coinvolgenti

Sabato 12 e domenica 13 ottobre la capitale farà da sfondo a manifestazioni artistiche, sportive e culinarie

 by Redazione — 12 Ottobre 2019 in Eventi  0



0 SHARES 2 VIEWS

 Condividi

 Condividi

 Condividi



“Weekend di metà ottobre: l'autunno si impone, con i suoi colori, con i suoi profumi, con gli eventi in città, le sagre fuori porta e il desiderio di riportare in vita quell'antica tradizione dell'ottobratura romana.

Un tempo, infatti, con questo termine, i romani indicavano le feste di fine raccolto, le gite fuori porta domenicali che le famiglie organizzavano per celebrare il termine di un duro lavoro. A distanza di anni, con abitudini e ritmi del tutto differenti, di quell'antica tradizione resta ancora la voglia di vivere le ultime giornate miti, di trascorrere una giornata all'aperto, di fare una gita nei dintorni della capitale, di assaggiare i sapori della tradizione.

Gli eventi di sabato 12 e domenica 13 ottobre

A questo proposito, sono davvero tanti gli eventi da non lasciarsi scappare in questo secondo weekend di ottobre a Roma e dintorni. Al Foro Italico torna la nona edizione di Tennis & Friends uno dei più importanti eventi sociali nell'ambito della prevenzione in Italia. Da Eataly tutto è pronto per la Sagra del pesce fritto e baccalà. Riflettori accesi sulla cultura con l'inaugurazione della mostra Frida Kahlo – Il caos dentro e con le iniziative Domenica di Carta, XV Giornata del Contemporaneo e la Seconda Giornata delle Catacombe.

Popolari



Bibbiano: «Mia figlia promessa a qualcuno» (VIDEO)

01

2 SHARES

02

Chi è Adriano Panzironi: Finalmente il docufilm nelle sale ad ottobre

29 SHARES

03

Parte la campagna “Share your light – Oltre l'obesità, storie di nuovi inizi”

0 SHARES

Grande attesa per l'evento ShowRum, Italian Rum Festival in programma presso A.Roma – Lifestyle Hotel. E ancora sagre, treni storici, giornate dedicate al benessere. Un fitto cartellone dal quale abbiamo selezionato gli eventi migliori da non perdere il prossimo weekend a Roma.

Il Natale si avvicina

L'atmosfera dei Mercatini Natalizi del Nord Europa a portata di mano per tutti i romani: apre sabato 12 ottobre la XVII Edizione de "Il Villaggio di Natale" del Solara Garden Center.

Un progetto unico che dal 2002 ricrea a Casal Palocco, nel cuore di Roma Sud, la magia del periodo festivo tra luci speciali, dolci fragranze, alberi, presepi ed elementi di decorazione e arredo provenienti da ogni parte del mondo.

Weekend al cinema, Romatoday consiglia: *Brave Ragazze*

"Qualche anno fa, lo sceneggiatore Alberto Manni mi presentò l'embrione di questa storia, ovvero un articolo di cronaca che raccontava in poche righe la vicenda – ambientata nella provincia francese degli anni 80 – di quattro donne disperate, senza arte né parte che, affogate in un mare di difficoltà e impossibilità a (o forse incapaci di) risolverle, decidevano di dare una svolta alle loro vite impugnando le armi per rapinare la banca del paese travestite da uomini". Nasce così il secondo lungometraggio di Michela Andreozzi al cinema dal 10 ottobre.

Tennis & Friends

Sabato 12 e domenica 13 Ottobre dalle 10 alle 18, torna la nona edizione di Tennis & Friends – Salute e Sport ... Sport è Salute, uno dei più importanti eventi sociali nell'ambito della prevenzione in Italia. Un weekend interamente dedicato alla prevenzione, con lo scopo di promuovere un corretto stile di vita, una diagnosi precoce e permettere a tutti i cittadini di effettuare check up gratuiti e visite specialistiche.

La Sagra del pesce fritto e baccalà da Eataly

Eataly Roma dedica un intero weekend, da venerdì 11 ottobre a domenica 13 ottobre, alla frittura di pesce in tutte le sue golose declinazioni: dalle alici alla paranza, dai calamari ai gamberi fino all'immane filetto di baccalà. La Sagra del Pesce Fritto e del Baccalà di Eataly è l'appuntamento ideale per concedersi un caldo cartoccio di pesce misto o un filetto di baccalà alla romana, per scoprire panature originali e riscoprire il gusto delle pastelle più tradizionali.

Frida Kahlo – Il caos dentro

Inaugura sabato 12 ottobre a SET – Spazio Tirso, la mostra Frida Kahlo – Il caos dentro. Una mostra che dà modo di entrare nel mondo di Frida Kahlo attraverso percorsi tematici e focus dedicati alle singole opere. Una modalità nuova per approfondire la conoscenza dell'artista messicana grazie a contenuti originali che spaziano dal rapporto di Frida con il corpo, alle sue relazioni con la politica, fino al valore di una pittura che va ben oltre la leggenda pop.

04

La Chiesa CENSURA il film di Panzironi (video)

0 SHARES

05

"Io e il teatro"

0 SHARES

La posta del direttore

LEGGI LA POSTA

SCRIVI AL DIRETTORE

ShowRUM, Italian Rum Festival a Roma

Domenica 13 e lunedì 14 ottobre, presso il Centro Congressi dell'A.Roma – Lifestyle Hotel & Conference Center, è in programma la settima edizione di ShowRUM – Italian Rum Festival, uno dei più importanti eventi al mondo e primo in Italia dedicato ai distillati di canna da zucchero. Oltre alla vasta area espositiva, saranno protagoniste le degustazioni guidate delle più grandi etichette presenti sul mercato italiano e internazionale, che permetteranno ai visitatori di compiere un affascinante viaggio nel variegato mondo del rum.

Seconda giornata delle Catacombe

La Pontificia Commissione di Archeologia Sacra invita a partecipare, il 12 ottobre 2019, alla 2a Giornata delle Catacombe. Un'occasione unica per conoscere luoghi inaspettati e densi di ricchezza spirituale e artistica. Le catacombe di S. Callisto, S. Sebastiano, Domitilla, Priscilla, S. Agnese e dei SS. Marcellino e Pietro saranno visitabili gratuitamente. E, per ampliare l'offerta, saranno visitabili, sempre gratuitamente, anche le catacombe di S. Pancrazio e di S. Lorenzo.

Domenica di carta

Domenica 13 ottobre 2019, torna la Domenica di Carta, iniziativa che prevede l'apertura straordinaria di Biblioteche e gli Archivi statali, promossa dal Ministero per i beni e le attività culturali per valorizzare non solo i musei e le aree archeologiche, ma anche i monumenti di carta, patrimonio altrettanto imponente e ricco, conservato e valorizzato in splendidi luoghi della cultura. Una giornata, regolata da orari e modalità differenti, interamente dedicata alle bellezze letterarie.

XV Giornata del Contemporaneo

Dopo il successo delle passate edizioni, anche quest'anno AMACI organizza la Giornata del Contemporaneo, iniziativa per la promozione del complesso e vivace mondo dell'arte contemporanea. Per questa quindicesima edizione, sabato 12 ottobre 2019, apriranno gratuitamente le porte i 24 musei AMACI e un migliaio di realtà in Italia e all'estero con un programma multiforme che di anno in anno ha saputo regalare al vasto pubblico una importante occasione per visitare musei, gallerie, fondazioni, associazioni, accademie, studi d'artista, spazi espositivi, luoghi d'arte pubblici e privati, che liberamente decidono di aderire.

Via Japan

L'11, 12 e 13 Ottobre 2019 torna a Roma Via Japan ancora più grande dello scorso anno il primo festival italiano dedicato al vero street food giapponese e quest'anno! Anche quest'anno torna il vero festival giapponese a Roma. Per 3 giorni le Officine Farneto si trasformeranno in una affollata via di Tokyo, con 15 veri izakaya giapponesi e un ricco staff di chef che arriveranno da ogni parte del Giappone, ognuno porterà la sua specialità, ognuno porterà la sua storia.

Treno storico di Manziana

Torna, in occasione della Sagra della castagna di Manziana, l'opportunità di vivere un viaggio in "Treno storico", organizzato dall'associazione culturale Terra Tua. L'evento è in programma per il prossimo 13 ottobre 2019. Partenza da Roma Tiburtina, per vivere un viaggio tra storie e tradizioni, ammirando la campagna romana, il lago di Bracciano, a suon di musica d'epoca.

Il meglio di Millennium, mostra scambio di auto e moto d'epoca

Il Meglio di MillenniumM, la mostra scambio di auto e moto d'epoca più attesa del Centro Sud, torna ad animare la sua storica location, l'Ippodromo delle Capannelle, con l'appuntamento autunnale e arriva alla 36esima edizione, rinnovando l'offerta per appassionati di motori vintage e per semplici curiosi. Le date da segnare in agenda sono quelle del weekend di sabato 12 e domenica 13 ottobre 2019: un evento imperdibile vista la programmazione ancora più ricca, che promette divertimento per tutti i gusti.

Sagra della seppia di Ostia

Dall'11 al 13 ottobre va in scena la seconda edizione della Sagra della seppia di Ostia che si terrà all'interno del Camping Park Roma Capitol di Ostia Antica. Tra gli obiettivi dell'evento – organizzato dall'associazione Ostia Ristora – c'è la volontà di far conoscere meglio le tipicità del mare di Ostia e di rilanciare il territorio lidense con una manifestazione che abbinerà la buona cucina alla musica e allo sport.

Cioccolato a Palazzo

Iniziativa davvero golosa, oltre che interessante, questo weekend da Fassi. Sabato 12 ottobre, dalle 17, infatti, si svolgerà l'evento Cioccolato a Palazzo, l'iniziativa realizzata in collaborazione con [Domori](#) e [Agrimontana](#) e finalizzata a presentare e degustare le eccellenze del Made in Italy nella produzione di gelato.

Ottobrata Testaccina al Mercato Testaccio

Il Mercato Testaccio celebra il clima mite del primo mese d'autunno con una bella "ottobrata", così come si faceva una volta. L'Open Day del Mercato di Testaccio è l'appuntamento più atteso del XX Rione, che, per una giornata intera, si riversa festoso nella sua agorà. Un'occasione per mettere al centro la socialità e la cultura con attività per grandi e piccoli, visite agli scavi archeologici, shopping, street food e musica dalla mattina fino a tarda sera.

Sagra delle Sagne e' Farre

Torna, nel borgo di Licenza la tradizionale Sagra delle "Sagne e' farre". Un appuntamento in programma il 12 e il 13 ottobre, organizzato dalla Pro Loco, per promuovere sapori e cultura del piccolo centro in provincia di Roma. Le Sagne e' farre sono il piatto tipico di Licenza, una fettuccina di farina di farro servita con pomodoro fresco e sugo al peperoncino. Una leccornia che appassiona sempre tutti i visitatori."

Fonte: RomaToday.it

Sapori



IN EVIDENZA VINO RISTORANTI TRATTORIE RICETTE ITINERARI TUTTI GLI ARGOMENTI



Guida Espresso 2020: regione per regione, ecco i migliori ristoranti d'Italia



Antonio Guida

Presentata a Firenze la nuova edizione de *I Ristoranti e i Vini d'Italia*. Conferme, novità e premi speciali. Tre new entry nel Gotha degli chef. [Seguici anche su Facebook](#)

a cura di LARA DE LUNA

ristoranti chef

ABBONATI A Rep: 14 ottobre 2019

Dieci, il numero della fantasia nel calcio, della creatività, del genio. E dieci sono i "numeri 10" della cucina italiana secondo la guida *'I ristoranti e i vini d'Italia 2020'* de L'Espresso, presentata oggi a Firenze. Ad aggiudicarsi il massimo punteggio, ovvero i cinque cappelli, sono stati, tra il Nord e il Centro Italia: **Casadonna Reale** di Castel di Sangro, **St. Hubertus di San Cassiano**, **Le Calandre** di Rubano, **Lido 84** di Gardone Riviera, **Osteria Francescana** di Modena, **Piazza Duomo** di Alba, **Uliassi** di Senigallia, e tre new entry, **Seta del Mandarin** di Milano, **Madonnina del Pescatore** di Senigallia e **Villa Feltrinelli** di Gargnano.



Moreno Cedroni

Condividi

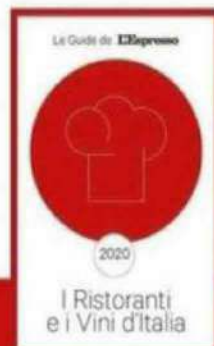


LE GUIDE AI SAPORI E AI PIACERI DI REPUBBLICA

Moreno Cedroni

Condividi

"Nella guida - ha detto il direttore delle guide de L'Espresso Enzo Vizzari - ci sono tante conferme eccellenti ma poche novità nella fascia media. I bravi sono sempre più bravi ma fenomeni emergenti con forza di irrompere al vertice se ne vedono sempre meno". Alcune delle novità ci sono anche nella fascia dorata, la Hall of Fame dei Cappelli d'oro inaugurata per il 40esimo anniversario della guida, in occasione dell'edizione 2018. In questo caso "imprimono le mani" nel cemento della ristorazione **Da Vittorio di Brusaporto** e **La Pergola** del Rome Cavalieri a Roma. Tra i premi speciali, la Cantina dell'anno arriva in Campania, con il premio al lavoro di uno dei fratelli Sposito alla **Taverna Estia** di Brusciiano, il Pranzo dell'anno al Lido 84 e il Piatto dell'anno va all'Osteria Franciscana. Premi anche per gli emergenti, Giovane dell'anno è Paolo Griffa del Grand Hotel Royal golf-Petit Royal, mentre il pizzaiolo emergente per il 2020 secondo gli ispettori è Valentino Tafuri della pizzeria Tre voglie a Battipaglia.



Condividi

Ultimi ma non ultimi, la cuoca dell'anno, il ristorante più ecosostenibile e il premio alla carriera. Rispettivamente: Alessandra Del Favero di Aga Hotel Villa Trieste di San Vito di Cadore, il Joia di Milano e Tonino Mellino de I quattro passi di Nerano.

I Premi speciali

LE GUIDE AI SAPORI E AI PIACERI DI REPUBBLICA



Ristoranti, trattorie, itinerari botteghe del gusto e molto altro

[Il catalogo e lo shop online](#)

Condividi

IL MESTIERE DELLA TAVOLA
LICIA GRANELLO



Lampedusa è donna: accoglienza, calore, sapori del Mediterraneo

Condividi

MANGIA E BEVI
GIANNI E PAOLA MURA



A Roma per ritrovarsi in Cina basta dire Sonia

IL VENERDI': QUATTRO ANNI DI RECENSIONI



LE GUIDE AI SAPORI E AI PIACERI DI REPUBBLICA

Ristoranti, botteghe del gusto e molto altro

BERTANI per il Pranzo dell'Anno Lido 84 di Gardone Riviera (BS)	MY CHEF per la Performance dell'Anno Villa Feltrinelli di Gargnano (BS)	PIEVALTA per le Trattorie dell'Anno La Brinca di Ne (GE) Vino e Cibo di Senigallia (AN) Ai Due Platani di Parma
KETTMEIR per la Cantina dell'Anno Taverna Estia di Brusciano (NA)	FILARE ITALIA per l'Innovazione in Cucina Inkiostro di Parma	VITE COLTE per le Enotavole dell'Anno Casa del Barolo di Torino To Wine di Prato Vinarium di Napoli
ZONIN per il Maître dell'Anno Thomas Piras Contraste di Milano	ACETO PONTI per il Piatto dell'Anno Osteria Francescana di Modena	PODERE FORTE per il Ristorante sostenibile dell'Anno Joia di Milano
FERRARI per il Sommelier dell'Anno Pascal Tinari Villa Maiella di Guardigliare (CH)	BY TOURIST per la Cucina di Pesce dell'Anno Dani Maison di Ischia (NA)	IN CIBUM alla Carriera Tonino Mellino Quattro Passi di Nerano (NA)
VEUVE CLICQUOT per la Cuoca dell'Anno Alessandra Del Favero Aga - Hotel Villa Trieste di San Vito di Cadore (BI)	DE CECCO per la Pasta dell'Anno Lux Lucis - Hotel Principe di Forte dei Marmi (LU)	PETRA-MOLINO QUAGLIA per il Giovane Pizzaiolo dell'Anno Valentino Tafuri Pizzeria 3 Voglie di Battipaglia (SA)
INTRECCI per il Servizio di Sala dell'Anno Hotel Rosa Alpina St. Hubertus di Badia (BZ)	RISO BUONO per il Riso dell'Anno Casadonna Reale di Castel di Sangro (AQ)	ASHAI super dry per il Cliente dell'Anno Alberto Rigolio e Manfredi Franco
LIBRA per il Giovane dell'Anno Paolo Griffa Grand Hotel Royal e Golf - Petit Royal di Courmayeur (AO)	FORMAGGI SVIZZERI per il Carrello dei Formaggi Il Morelli - Hotel Viu di Milano	TERRA MORETTI Generazione 2.0
FERRARELLE per la Novità dell'Anno The Pantheon Iconic Rome Hotel - Idyllo di Roma	DOMORI per la Pasticceria dell'Anno La Peca di Lonigo (VI)	
	LAVAZZA per il Caffè dell'Anno Osteria Arborina di La Morra (CN)	
	FABO per la Cucina Etnica dell'Anno Cibiè di Firenze	

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 Mademassa

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 Tornaento
La Credenza
La Stella
Relais Villa d'Amelia
Tenuta Carretta - 21.9 Flavio Costa
Trattoria Zappatori

1 cappello:

Larossa
Al Gatto Nero
Banco Vini e Alimenti Consorzio
Contesto Alimentare
Hotel Sitea - Carignano Magazzino 52
Opera
Villa Tiboldi
Hotel Il Boscareto Resort La Rei
Bovio
Hotel Eurossola - Atelier
Anna Ghisolfi
Antine
Campamac
Ca' Vittoria
Cacciatori
Cannavacciuolo - Cafe? & Bistrot Tantris
Casa Anna
Da Francesco
Filippo Oste in Albaretto
Fioraia
Geranio
Hotel Alli 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:

Lombardia:

Cappelli d'oro:

Da Vittorio
Dal Pescatore - Santini
Miramonti l'Altro

5 cappelli:

Hotel Mandarin Oriental - Seta
Lido 84
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 Aimò e Nadia
Il Morelli - Hotel VIU Milano
Iyo
Joia
Tokuyoshi
Acquerello Dina Esplanade
Gambero
Grand Hotel Villa Serbelloni - Mistral
Il Portico
Materia

2 cappelli:

[bu.r] 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 Griglia 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 Aimò 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 Chiesa
 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:

EIMolin

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 Bischofhof - 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 - Suinson
 Unterwirt
 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 Staffler - 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

2 cappelli:

Chimera di Bacco
Al Paradiso
La Primula
Ai Fiori
Antica Trattoria Menarosti Bollicine
Bracerie 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
Hotel Elliot
Il Pedrocchino
Ilja
L'Androna
La Darsena
La Taverna
Locanda al Castello
Ristorante
Rosenbar
A T-Porto

Liguria**2 cappelli:**

Hotel Mare - A Spurcacciun-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
Buriari
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
Osteria 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 Gritti Palace - Club del Doge
Riviera
Vecio Fritolin
Zanze XVI
Da Beppino
Le Beccherie
Hotel Rosapetra
La Corte del Lampona 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:**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
Perillà
Silene

1 cappello:

Grand Hotel Minerva - La Buona Novella
Grand Hotel Villa Cora - Le Bistrot
Gurdulù
HotelBrunelleschi SantaElisabetta
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 Aprea At The Pantheon Iconic Rome Hotel
Pascucci Al Porticciolo
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
 Café 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
Mammaròssa
Tosta

Molise

1 cappello:

Locanda Mammi
Misericordia e Nobiltà
Risorta - Locanda del Castello

Campania

Cappello d'oro: Don Alfonso 1890

4 cappelli:

Dani Maison
Krèsius
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'Olivo
Hotel Quisisana
Mammà
Hotel Monastero Santa Rosa - Il Refettorio
Hotel Villa Cimbrone
Josè 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 Geppi
 Habitùè
 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 Volturmo

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 - Lemi 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 Igiea - 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
Crocefisso

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

"La Repubblica si batterà sempre in difesa della libertà di informazione, per i suoi lettori e per tutti coloro che hanno a cuore i principi della democrazia e della convivenza civile"

Carlo Verdelli

[ABBONATI A REPUBBLICA](#)



Eventi / Cibo e Vino

Cioccolato a Palazzo, degustazione gratuita da Fassi

DOVE

Palazzo del Freddo di Giovanni Fassi

Via Principe Eugenio, 65

Foto da Facebook @GFassi1880

QUANDO

Dal 12/10/2019 al 12/10/2019

dalle 17

PREZZO

GRATIS

ALTRE INFORMAZIONI



Redazione

03 OTTOBRE 2019 13:23



La stagione eventi del **Palazzo del Freddo G. Fassi** è ripartita e continuano gli appuntamenti gratuiti con degustazione. Sabato 12 ottobre, dalle 17, si svolgerà **Cioccolato a Palazzo**, l'iniziativa realizzata in collaborazione con **Domori** e **Agrimontana** e finalizzata a presentare e degustare le eccellenze del Made in Italy nella produzione di gelato.

*“Il cioccolato è da sempre uno dei gusti preferiti dai clienti - afferma **Andrea Fassi**, Amministratore Delegato del Palazzo del Freddo - e, quando si parla di produzione artigianale, è giusto che i consumatori conoscano da vicino le materie prime con le quali realizziamo il prodotto. Gli appuntamenti che organizziamo periodicamente con i nostri fornitori sono nel segno della trasparenza della lavorazione, come ha sempre voluto il mio bisnonno Giovanni Fassi”.*

Degustazione d'eccezione, dunque, presso la **gelateria dell'Esquilino**, dove saranno presentate, insieme alla product manager **Domori** Valeria Feggi, le referenze Blend Chuao (Criollo) - Venezuela; Apurimac 72% - Perù; Sambirano 72% - Madagascar, Vidamà 68% - Costa d'Avorio, proposte in versione tavoletta e trasformate in gelato da Andrea Fassi e dai maestri gelatieri del Palazzo del Freddo.

Appuntamento Sabato 12 ottobre, dalle 17 alle 19, in via Principe Eugenio 65/67 all'Esquilino. Ingresso gratuito con degustazione.

Attendere un istante: stiamo caricando la mappa del posto...

Tweet



Weekend

Weekend a Roma: gli eventi di sabato 12 e domenica 13 ottobre

Cosa fare nel weekend del 12 e 13 ottobre



Francesca Demirgian

10 OTTOBRE 2019 11:41



Weekend di metà ottobre: l'autunno si impone, con i suoi colori, con i suoi profumi, con gli eventi in città, le sagre fuori porta e il desiderio di riportare in vita quell'antica tradizione dell'**ottobrata romana**.

Un tempo, infatti, con questo termine, i romani indicavano le feste di fine raccolto, le gite fuori porta domenicali che le famiglie organizzavano per celebrare il termine di un duro lavoro. A distanza di anni, con abitudini e ritmi del tutto differenti, di quell'antica tradizione resta ancora la voglia di vivere le ultime giornate miti, di trascorrere una giornata all'aperto, di fare una gita nei dintorni della Capitale, di assaggiare i sapori della tradizione.

Weekend a Roma gli eventi di sabato 12 e domenica 13 ottobre

A questo proposito, sono davvero tanti gli **eventi da non lasciarsi scappare in questo secondo weekend di ottobre a Roma** e dintorni. Al Foro Italico torna la nona edizione di Tennis & Friends uno dei più importanti eventi sociali nell'ambito della prevenzione in Italia. Da Eatly tutto è pronto per la Sagra del pesce fritto e baccalà. Riflettori accesi sulla cultura con l'inaugurazione della mostra Frida Kahlo - Il caos dentro e con le iniziative Domenica di Carta, XV Giornata del Contemporaneo e la Seconda Giornata delle Catacombe. Grande attesa per l'evento ShowRum, Italian Rum Festival in programma presso A.Roma - Lifestyle Hotel. E ancora sagre, treni storici, giornate dedicate al benessere. Un fitto cartellone dal quale abbiamo selezionato gli eventi migliori da non perdere il prossimo weekend a Roma.

Weekend al cinema, Romatoday consiglia: Brave Ragazze

"Qualche anno fa, lo sceneggiatore Alberto Manni mi presentò l'embrione di questa storia, ovvero un articolo di cronaca che raccontava in poche righe la vicenda - ambientata nella provincia francese degli anni 80 - di quattro donne disperate, senza arte né parte che, affogate in un mare di difficoltà e impossibilità a (o forse incapaci di) risolverle, decidevano di dare una svolta alle loro vite impugnando le armi per rapinare la banca del paese travestite da uomini". Nasce così il secondo

I più letti di oggi

1

Weekend a Roma: gli eventi di sabato 12 e domenica 13 ottobre

lungometraggio di Michela Andreozzi al cinema dal 10 ottobre. [\[TUTTO SUL FILM\]](#)

Tennis & Friends

Sabato 12 e Domenica 13 Ottobre dalle 10 alle 18, torna la 9a edizione di TENNIS & FRIENDS - Salute e Sport ... Sport è Salute, uno dei più importanti eventi sociali nell'ambito della prevenzione in Italia. Un weekend interamente dedicato alla prevenzione, con lo scopo di promuovere un corretto stile di vita, una diagnosi precoce e permettere a tutti i cittadini di effettuare check up gratuiti e visite specialistiche. [\[TUTTO SULL'EVENTO\]](#)

La Sagra del pesce fritto e baccalà da Eataly

Eataly Roma dedica un intero weekend, da venerdì 11 ottobre a domenica 13 ottobre, alla frittura di pesce in tutte le sue golose declinazioni: dalle alici alla paranza, dai calamari ai gamberi fino all'immancabile filetto di baccalà. La Sagra del Pesce Fritto e del Baccalà di Eataly è l'appuntamento ideale per concedersi un caldo cartoccio di pesce misto o un filetto di baccalà alla romana, per scoprire panature originali e riscoprire il gusto delle pastelle più tradizionali. [\[TUTTO SULL'EVENTO\]](#)

Frida Kahlo - Il caos dentro

Inaugura sabato 12 ottobre a SET - Spazio Tirso, la mostra Frida Kahlo - Il caos dentro. Una mostra che dà modo di entrare nel mondo di Frida Kahlo attraverso percorsi tematici e focus dedicati alle singole opere. Una modalità nuova per approfondire la conoscenza dell'artista messicana grazie a contenuti originali che spaziano dal rapporto di Frida con il corpo, alle sue relazioni con la politica, fino al valore di una pittura che va ben oltre la leggenda pop. [\[TUTTO SULLA MOSTRA\]](#)

ShowRUM, Italian Rum Festival a Roma

Domenica 13 e lunedì 14 ottobre, presso il Centro Congressi dell'A.Roma - Lifestyle Hotel & Conference Center, è in programma la settima edizione di ShowRUM - Italian Rum Festival, uno dei più importanti eventi al mondo e primo in Italia dedicato ai distillati di canna da zucchero. Oltre alla vasta area espositiva, saranno protagoniste le degustazioni guidate delle più grandi etichette presenti sul mercato italiano e internazionale, che permetteranno ai visitatori di compiere un affascinante viaggio nel variegato mondo del rum. [\[TUTTO SULL'EVENTO\]](#)

Seconda giornata delle Catacombe

La Pontificia Commissione di Archeologia Sacra invita a partecipare, il 12

LA CASERECCIA – TORTONA (AL) PER GUSTO E PER PASSIONE

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



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 teoria 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.

Salumi: Ferrarini, Negrone,
 Prosciutto crudo di Parma
Formaggi: Parmareggio, Igor,
 Palzola
Dolci: cioccolato **Domori**
Servizi offerti: ristorazione
 veloce, produzione primi e
 secondi piatti, vendita online



VanityTrend

R-PET THERAPY, LA CURA PER L'AMBIENTE

a cura di LAURA FIENGO

16 OTTOBRE 2019

«Se per assurdo eliminassimo all'improvviso tutta la plastica, il mondo sopravviverebbe sì e no 10 minuti», provoca Michele Pontecorvo Ricciardi, vicepresidente del gruppo Ferrarelle. Ma non è uno scherzo. Sarebbe infatti impossibile oggi rinunciarvi al 100%, dato l'impiego ubiquo, dalla casa agli ospedali, dai trasporti alla tecnologia. Senza nulla togliere alla giusta causa del movimento #plasticfree, la società che produce acqua minerale dal 1893 ha scelto di affrontare la questione con una strategia innovativa. Prima in Italia nel food & beverage, ha investito 27 milioni di euro per realizzare a Presenzano (Caserta) un impianto di riciclo del PET per uso alimentare: nello stabilimento si svolge l'intero processo

di trasformazione dei contenitori usati in nuove bottiglie per l'acqua. Nel primo semestre 2019, sono state recuperate oltre 5 mila tonnellate di plastica, ma quando l'impianto sarà a regime, entro qualche mese, **arriverà a produrre 23 mila tonnellate di R-PET, materiale a basso impatto che da una bottiglia usata ne può ricavare una nuova** di pari qualità, riciclabile all'infinito. È un progetto ecologico pionieristico ispirato all'economia circolare, che unifica il ciclo produttivo, dal materiale grezzo all'imbottigliamento, nel raggio di 10 km tra Presenzano e Riardo. Qui si trova il parco di 135 ettari con 8 sorgenti di Ferrarelle, coltivazioni bio, e una masseria dove si pranza nel verde. SARA MAGRO



VANITY FAIR

IL PRANZO DEI BUCHI NERI

I patiti dello spazio lo sanno: le immagini dal cosmo regalate dalla NASA sul suo sito (nasa.gov) sono una delle gallerie d'arte più bella del mondo, di continuo aggiornata grazie al lavoro fantascientifico di telescopi e scienziati. Da non perdere la nuova simulazione di un buco nero che «divora» lo spazio intorno. Ipnotico.



LIVING



INCONTRI DI CIOCCOLATO

Questa foto è a colori, ma il lavoro del celebre fotografo Guido Harari (*al centro in questo backstage*) è in bianco e nero. La missione: celebrare il cioccolato **DOMORI** con una campagna fotografica completamente inedita: non mostrare il cioccolato, ma esaltare la diversità e gli incontri tra mondi differenti, la condivisione, le contaminazioni. Dunque Harari ha ritratto cinque

doppie coppie di sconosciuti che si sono visti per la prima volta sul set seguendo il concetto *Il cioccolato è un mondo*. **Domori** è una realtà di eccellenza fondata nel 1997 da **Gianluca Franzoni** e parte del gruppo **Illy** dal 2006, che quest'anno ha comprato anche Prestat, il blasonatissimo brand inglese fornitore anche della Casa Reale. Campagna iper raffinata, per dire che il cioccolato è una magia condivisa.

Courtesy of NASA

130142

IL POLO DEL GUSTO RILANCIA E CERCA UN NUOVO SOCIO

La ricerca di un socio di lungo periodo, una volta approvato il bilancio 2019; la riorganizzazione della governance con l'ingresso nel board di nomi noti dell'economia; la previsione di nuove acquisizioni per accrescere le quote di mercato e avviarsi verso la quotazione in Borsa, che comunque non è dietro l'angolo. Sono le strategie delineate da Riccardo Illy, consigliere unico del Polo del gusto. Anche alla luce delle mosse più recenti condotte dal numero uno della sub holding costituita a giugno dalla famiglia imprenditoriale triestina per gestire in maniera coordinata tutte le attività al di fuori del caffè (l'ammiraglia illycaffè è guidata dal fratello Andrea), è possibile farsi un'idea più precisa del percorso che attende a medio termine la società creata all'inizio dell'estate per raggruppare i marchi Agrimontana, Domori, Mastrojanni, Damman Frères e Fgel. Illy cerca in primo luogo un socio di lungo periodo, che prenda cioè l'impegno per non meno di dieci anni, capace di aiutarlo nella crescita a livello internazionale del Polo del Gusto. L'identikit sembra escludere un fondo di private equity, che solitamente ha tempi di uscita dall'investimento predefiniti a monte; dovrebbe piuttosto essere un investitore paziente, capace di interfacciarsi con una famiglia imprenditoriale da sempre orientata verso un processo di crescita sostenibile. A questo proposito va ricordato che fatturato aggregato delle società pre-costituzione del Polo è stato di 76,2 milioni di euro nel 2018, destinati a salire sopra quota 80 milioni nell'esercizio in corso, pari al 13-14% dei ricavi a livello di gruppo. Nel giro di qualche anno dovrebbe arrivare al 15%, per poi crescere ancora. Infatti, illycaffè ha un'unica miscela, al 100% arabica, che è già globale grazie alla presenza in 140 Paesi. Gli spazi di crescita si restringono e tra 10, 15 o 20 anni potrebbero esaurirsi, mentre per le sister company le possibilità di sviluppo sono più ampie. Nel board del Polo, Riccardo Illy è affiancato da sei consiglieri indipendenti, scelti per le competenze che possono portare al progetto: Giovanni Zoppas (ad di Thelios), Alessandra Carra (ad di Agnona), Cristiana Compagno (docente di Economia e gestione delle imprese all'Università di Udine), Corrado Cagnola (che guida Kfc in Italia), Alessandro Mulas (ex-direttore operativo di Fsi) e Francesco Casoli (presidente di Elica e dell'Associazione italiana aziende familiari). L'obiettivo di Riccardo Illy è quotare non il Polo, dato che le subholding di solito vengono valorizzate a sconto dal mercato, ma le singole società man mano che saranno pronte per l'Ipo (a cominciare da Dammann Frères, che potrebbe essere pronta tra tre o quattro anni). Il che vuol dire redditizie. In questo senso le acquisizioni saranno una strada obbligata. L'obiettivo è puntare su aziende che offrono prodotti di eccellenza e presentano un potenziale per sviluppare sinergie con le altre realtà del Polo e con illycaffè. In particolare, nel campo del vino l'azienda sta guardando alcune realtà piemontesi che producono barolo e altre in Francia e un'operazione potrebbe essere in vista nel campo dei biscotti. Il Polo del gusto rilancia e cerca un nuovo socio was last modified: ottobre 16th, 2019 by Redazione

[IL POLO DEL GUSTO RILANCIA E CERCA UN NUOVO SOCIO]