

CHIC

www.charmingitalianchef.com



GUIDA CHARMING ITALIAN CHEF
2021



Architecture Aromatique



www.koppertcress.it



GUIDA CHARMING ITALIAN CHEF

2021



PRESIDENTE ONORARIO

Angelo Sabatelli, Ristorante Angelo Sabatelli, Putignano

VICE PRESIDENTI

Paolo Barrale, Aria, Napoli

Andrea Alfieri, Da Noi In, Magna Pars l'Hotel à parfum, Milano

CONSIGLIERI

Pietro D'Agostino, La Capinera, Taormina; Denis Lovatel, Pizzeria Ezio, Alano di Piave; Stefano Masanti, Il Cantinone, Madesimo; Piergiorgio Parini; Emanuele Vallini, La Carabaccia, Bibbona

DIRETTORE: Raffaele Geminiani

COORDINAMENTO E SVILUPPO INIZIATIVE: Katia Piazzi

RESPONSABILE COMMERCIALE: Stefano Veneziani

SEDE DIREZIONE E SEGRETERIA

CHIC, Charming Italian Chef,

Via Pomezia 10/A, 20127 Milano - Tel. + 39 366.7118163

info@charmingitalianchef.com - www.charmingitalianchef.com

ART DIRECTION: Studio grafico moacca.com

STAMPA E FOTOLITO: AGPrinting S.r.l. - Peschiera Borromeo (MI)

Finito di stampare in marzo 2021 - riproduzione vietata



VALVERDE

la forma dell'acqua



valverdewater.com
N°Verde: 800-830071



royale.it





La risposta *alla domanda* di domani

#GICOSOLUTIONS

gico.it



VAL D'AOSTA - PIEMONTE

Paolo Griffa, Ristorante Petit Royal Grand Hotel Royal e Golf - Courmayeur (AO)	p. 18
Christian Balzo, Piano35 Torino (TO)	p. 20
Flavio Costa, Ristorante Albergo di Charme Piobesi d'Alba (CN)	21.9 p. 22
Marco Sacco, Piccolo Lago - Verbania	p. 24
Paolo Viviani, Cascina Faletta 1881 Casale Monferrato (AL)	p. 26
Sergio Vineis, Il Patio - Pollone (BI)	p. 28

LIGURIA

Luca Collami, Ristorante La Veranda Grand Hotel di Arenzano - Arenzano (GE)	p. 32
Giacomo Devoto Officine del cibo - Sarzana (SP)	p. 34
Ivano Ricchebono, The Cook Genova	p. 36
Giorgio Servetto, Ristorante Nove Villa della Pergola - Alassio (SV)	p. 38
Marco Visciola, Il Marin Eataly Genova - Genova	p. 40

LOMBARDIA

Fabio Abbattista, Leonefelice al Lago L'Albereta Relais & Chateaux - Erbusco (BS)	p. 44
Andrea Alfieri, Da Noi In Magna Pars l'Hotel à parfum - Milano	p. 46
Andrea Aprea, Vun - Andrea Aprea Hotel Park Hyatt Milan - Milano	p. 48
Federico Beretta, Feel Como - Como	p. 50
Salvatore e Vincenzo Butticiè, Ristorante Il Moro Monza (MB)	p. 52
Giuseppe Cereda, Cucina Cereda Ponte San Pietro (BG)	p. 54
Antonio Danise, Ristorante Villa Necchi Villa Necchi alla Portalupa - Gambolò (PV)	p. 56
Umberto De Martino, Ristorante Umberto De Martino San Paolo d'Argon (BG)	p. 58
Enrico Gerli, I Castagni - Vigevano (PV)	p. 60
Vincenzo Guarino	p. 62
Matteo Maenza, La Grande Limonaia Lefay Resort & SPA Lago di Garda Gargnano (BS)	p. 64
Stefano Masanti, Il Cantinone Sport Hotel Alpina - Madesimo (SO)	p. 66
Luca Mauri	p. 68
Michele Mauri, Ristorante La Piazzetta Origgio (VA)	p. 70
Rie Otsuka, Orterie - Villa di Tirano (SO)	p. 72

SELECTA

— selezione per vocazione dal 1989



Origine

Selezione

Emozione

Indice.

ITALIA **NORD** **CENTRO** **SUD** **RESTO DEL MONDO**

LOMBARDIA

Ivan Sutti, Eden Pizzeria Ristorante Cosio Valtellino (SO)	p. 74
Gianni Tarabini, La Preséf Agriturismo La Fiorida - Mantello (SO)	p. 76 p. 78
Mauro Vielmi, Ristorante da Sapi - Esine (BS)	p. 80
Ma! Officina Gastronomica - Madesimo (SO)	p. 82

VENETO

Renato Bosco, Renato Bosco Pizzeria - Saporè San Martino Buon Albergo (VR)	p. 84
Romina Cortese, Shake Bistrot Cassola (VI)	p. 86
Renzo Dal Farra, Locanda San Lorenzo Puos d'Alpago (BL)	p. 88
Luigi Dariz, Da Aurelio - Colle Santa Lucia (BL)	p. 90
Rosario Giannattasio, Acqua e Farina Vicenza	p. 92
Fabio Groppi	p. 94
Denis Lovatel, Pizzeria Ezio Alano di Piave (BL)	p. 96
Leandro Luppi, Ristorante Vecchia Malcesine Malcesine (VR)	p. 98
Graziano Prest, Ristorante Tivoli Cortina d'Ampezzo (BL)	p. 100
Raffaele Ros, Ristorante San Martino Scorzè (VE)	p. 102
Nicola e Davide Trentin, Le Delizie del Grano Cittadella (PD)	p. 104

TRENTINO ALTO ADIGE

Stefano Ghetta, L Chimpl da Tamion Vigo di Fassa (TN)	p. 108
Alessandro Gilmozzi, El Molin Cavalese (TN)	p. 110
Alessandro Bellingeri, Osteria Acquaro Appiano (BZ)	p. 112
Andrea Irsara, La Stüa dla Là Gourmet Hotel Gran Ander - Badia (BZ)	p. 114
Claudio Melis, In Viaggio Claudio Melis Ristorante - Bolzano	p. 116
Mario Porcelli, Alpenroyal Gourmet Restaurant Alpenroyal Grand Hotel Selva Val Gardena (BZ)	p. 118

FRIULI VENEZIA GIUGLIA

Marco Da Rin Bettina e Paolo Kratter Mondschein - A Taste of the Dolomites Sappada (UD)	p. 122
Ilija Pejic, Ristorante Ilija - Tarvisio (UD)	p. 124
Massimiliano Sabinot Ristorante Vitello d'Oro - Udine	p. 126
Andrea Spina, Ristorante al Gallo - Pordenone	p. 128
Marco Talamini Ristorante La Torre, Castello di Spilimbergo Spilimbergo (PD)	p. 130

Salmone norvegese: perfetto così com'è.

Allevato con cura in Norvegia, dove le acque fredde e limpide creano le condizioni ideali e più sicure per l'allevamento del salmone.

Gli standard ambientali dell'acquacoltura norvegese sono tra i più elevati al mondo, e la salute del pesce viene gestita in maniera sostenibile.



Per queste ragioni il salmone norvegese è salutare, gustoso e versatile, oltre ad essere un'incredibile fonte di acidi grassi omega 3, proteine e vitamine.

**Il suo segreto?
E' la natura a renderlo perfetto.**

SEAFORWARD
FRONOD

Indice.

ITALIA **NORD** **CENTRO** **SUD** **RESTO DEL MONDO**

EMILIA ROMAGNA

Enrico Bergonzi, Ristorante Al Vèdel
Salumificio storico Podere Cadassa
Colorno (PR) p. 134

Davide Censi, Antichi Sapori - Parma p. 136

Gianni Di Lella, Pizzeria La Bufala
Maranello (MO) p. 138

Davide Fiorentini, 'O Fiore Mio - Faenza (RA) p. 140

Fabio Fraulini, Tòla Dòlza - Vignola (MO) p. 142

Terry Giacomello, Inkiostro - Parma p. 144

Andrea Incerti Vezzani,
Ristorante Locanda Cà Matilde
Rubbiano, Quattro Castella (RE) p. 146

Pier Giorgio Parini - Rimini p. 148

Massimiliano Poggi, Massimiliano Poggi Cucina
Trebbo di Reno Castelmaggiore (BO) p. 150

Roberto Rossi, Locanda del Feudo
Castelvetro (MO) p. 152

MARCHE, ABRUZZO

Michele Biagiola, Signore Te Ne Ringrazi
Montecosaro (MC) p. 156

Arcangelo Zulli, La Sorgente
Guardiagrele (CH) p. 158

TOSCANA UMBRIA

Fabio Barbagliani, Dolce Emporio
Firenze p. 162

Sergio Dondoli, Gelateria Dondoli
San Gimignano (SI) p. 164

Edi Dottori e Maurizio Filippi, Sala della Comitissa
Bio Resort Torre di Baratti - Piombino (LI) p. 166

Stefano Pinciaroli, Ristorante PS
Cerreto Guidi (FI) p. 168

Pierluigi Police, Pizzeria O Scugnizzo
Arezzo (AR) p. 170

Stefano Santo p. 172

Emanuele Vallini, Taverna La Carabaccia
Officina Vallini - Bibbona (LI) p. 174

Armando Beneduce, Nascostoposto - Terni p. 176

Giancarlo Polito, La Locanda del Capitano
Montone (PG) p. 178

LAZIO

Giancarlo Casa
La Gatta Mangiona - Roma p. 182

Fabrizio Sepe
Ristorante Le Tre Zucche - Roma p. 184

CAMPANIA

Paolo Barrale, Aria - Napoli p. 188

Marco Caputi, Maeba Restaurant
Ariano Irpino (AV) p. 190

Angelo Carannante, CARACOL Gourmet
Bacoli Napoli (NA) p. 192

CAMPANIA

Gianluca D'Agostino, Veritas Restaurant Napoli	p. 194
Angelo D'Amico, Locanda Radici Melizzano (BN)	p. 196
Paolo de Simone, Storie di Pane Vallo della Lucania (SA)	p. 198
Eduardo Estatico, Rooftop Restaurant The Macphersons Napoli	p. 200
Franco Gallifuoco, Pizzeria e Ristorante Napoli	p. 202
Domenico Iavarone, Josè Restaurant Tenuta Villa Guerra - Torre del Greco (NA)	p. 204
Agostino Malapena, Ristorante Costanzo Aversa (CE)	p. 206
Antonio Petrone, Pensando a Te Acquamela di Baronissi (SA)	p. 208
Marco Rispo, Le Trabe Capaccio Paestum (SA)	p. 210
Giuseppe Stanzone, Hotel Santa Caterina Amalfi (SA)	p. 212
Carmen Vecchione Dolciarte - Pasticceria d'avanguardia Avellino	p. 214
Luciano Villani, La Locanda del Borgo Aquatetra Resort & Spa - Telesse Terme (BN)	p. 216

BASILICATA PUGLIA

Massimo Carleo, Massimo Carleo Restaurant Potenza	p. 220
Vitantonio Lombardo, Vitantonio Lombardo Ristorante Matera	p. 222
Teresa Buongiorno, Già Sotto l'Arco Carovigno (BR)	p. 224
Cosimo Cassano, Le Lampare al Fortino Trani	p. 226
Maria Cicorella e Antonio Zaccardi Pashà - Conversano (BA)	p. 228
Donato Episcopo, Gimmi al Chioistro dei Domenicani Lecce	p. 230
Francesco Laera, Fè Ristorante - Noci (BA)	p. 232
Angelo Sabatelli, Ristorante Angelo Sabatelli Putignano (BA)	p. 234

SICILIA

Giuseppe Bonsignore, L'Oste e il Sacrestano Licata (AG)	p. 238
Tommaso Cannata, La Boutique del pane Messina	p. 240
Accursio Craparo, Accursio Ristorante Modica (RG)	p. 242
Pietro D'Agostino, La Capinera Taormina (ME)	p. 244



allevamento
a terra

mangimi
selezionati

filiera
controllata

macellazione

lavorazione

carne d'anatra per la ristorazione

oltre 20 anni di esperienza

100% carne italiana



www.czagricola.com

Gerenzago (PV)

Indice.

ITALIA **NORD** **CENTRO** **SUD** RESTO DEL MONDO

Dario Di Liberto	p. 246	Umberto Massimo Gorizia, Minute's Das Ristorante - Kufstein Austria	p. 262
Giuseppe Geraci, Modì - Torregrotta (ME)	p. 248	Andrea Scarpati, Sapori Restaurant and Bar Anstey Leicester - Regno Unito	p. 264
Roberto Pirelli, Ristorante ViDi Castello Tafuri Charming Suites Portopalo di Capo Passero (SR)	p. 250	Stefano Masanti, V. Sattui Winery St. Helena - California USA	p. 266
Paolo Romeo, Ristorante Letrevì - Messina	p. 252	Agostino Petrosino, Tutto il Giorno Tribeca New York - USA	p. 268
Salvatore Vicari, Ristorante Vicari, Noto (SR)	p. 254		
EXTRA EUROPA			
Armando Codispoti, Gavi Restaurant Beirut - Libano	p. 260		

isi[®]

inspiring food



Scopri le ricette nel libro



Danilo
Ange

N₂O

DECLINAZIONI
CON IL SIFONE

TRABO[®]

Distributore esclusivo per l'Italia
www.trabo.it - info@trabo.it



★ ★ ★ ★ ★
RONA
2serve

Ufficio: Via Val D'Enza, 78 – 42049 Sant'Ilario D'Enza – RE
Show Room: Via Roma, 37/A – 42049 Sant'Ilario D'Enza - RE
tel. +39 0522 902051 • fax +39 0522 902017
info@fsg-italia.it - www.fsg-italia.it





NEVER OR
No.W?



REVOL



Ufficio: Via Val D'Enza, 78 - 42049 Sant'Illario D'Enza - RE
Show Room: Via Roma, 37/A - 42049 Sant'Illario D'Enza - RE
tel. +39 0522 902051 • fax +39 0522 902017

info@fsg-italia.it - www.fsg-italia.it



TUTTO QUELLO CHE LA FARINA PUÒ FARE



**A&F, ALTA CUCINA & FARINA, LA LINEA PROFESSIONALE DEDICATA
ALLA CUCINA NELLE PRATICHE CONFEZIONI DA 2 KG ALTA TENUTA.
PERCHÉ OGNI CUOCO POSSA ESSER LIBERO DI ESPRIMERSI
SECONDO CREATIVITÀ, STILE E TRADIZIONE**

Alta cucina & Farina è un brand Agugiaro & Figna Molini spa,
produttori di farine dal XV secolo.

A&F è in vendita presso i migliori distributori e su
shop.altacucinaefarina.com

SEGUICI SU  

#StorieDiFarina



Val D'Aosta - Piemonte



Paolo Griffa, Ristorante Petit Royal
Grand Hotel Royal e Golf - Courmayeur (AO) p. 18

Christian Balzo, Piano35
Torino (TO) p. 20

Flavio Costa, Ristorante Albergo di Charme 21.9
Piobesi d'Alba (CN) p. 22

Marco Sacco, Piccolo Lago
Verbania p. 24

Paolo Viviani, Cascina Faletta 1881
Casale Monferrato (AL) p. 26

Sergio Vineis, Il Patio
Pollone (BI) p. 28





Chef Paolo Griffa
Ristorante Petit Royal
Grand Hotel Royal e Golf

Via Roma, 87 - Courmayeur (AO) - Tel. +39 0165.831611
www.hotelroyalegolf.com - info@hotelroyalegolf.com

Aperto dal 1 dicembre a metà aprile, dal 1 giugno a fine settembre
Aperto a cena da martedì a venerdì, sabato e domenica pranzo e cena
Chiuso lunedì



Creare declinazioni stimolanti e tecnicamente perfette ma non esasperate della grande cucina italiana, cercando di trasmettere i suoi valori intrinseci e stando attento a discostarsi dagli stereotipi e dai clichés diffusi all'estero. Questo il leit-motiv del giovane Paolo Griffa, Executive Chef del Grand Hotel Royal Golf e Chef del ristorante Petit Royal dal novembre 2017, approdato alla struttura storica del gran lusso valdostano con un'idea insolita: un menù chiamato Declinazioni pensato come un regolo, un vero e proprio gioco per il commensale, che può comporre la propria portata scegliendo una o più materie prime come patate di montagna, cervo, trota e altre materie prime di stagione. Lo Chef comporrà numero e ingredienti dei piatti e delle diverse portate, in base alla scelta di ogni ospite.



To create exciting and technically perfect - however not heightened - dishes of the Italian Cuisine is the leit-motiv of Paolo Griffa, the young Executive Chef of the Courmayeur Grand Hotel Royal e Golf and Chef of Petit Royal from November 2017. He express his deep values and wants to distance himself from the most common stereotypes. Paolo approaches the historical luxury hotel tradition with a inusual menu called Declinazioni, developed just as counting blocks. Like a real game for the guest who can create his own menu by choosing one or more ingredients, such as mountains potatoes, deer, prout and more. The Chef will combine the courses and their ingredients according to the choice of each guest.



Chef Christian Balzo
Piano35

Corso Inghilterra, 3 - Torino
Tel. +39 011.4387800 - info@piano35.com
www.grattacielosanpaolo.com/ristorante
Sempre aperto



Piano35, sotto la direzione creativa e gestionale dello chef due stelle Michelin Marco Sacco, è a tutti gli effetti il ristorante più alto d'Italia. Uno spazio in cui il concetto di alta cucina si evolve ogni giorno, in costante dialogo col territorio, per offrire un'esperienza gastronomica unica assicurata dall'abilità ultratrentennale di chef Sacco e dall'esclusiva location in cima al grattacielo Intesa Sanpaolo, ideato dall'archistar Renzo Piano, a 150 metri d'altezza.

Chef resident è Christian Balzo, classe '78, un poliedrico talento cresciuto e formatosi in Piemonte. Dopo un'importante esperienza a Chieri, nel 2019 approda a Piano35 dove raggiunge uno dei traguardi più importanti per chi lavora in questo mondo: la stella Michelin. Questo successo arriva a poco più di un anno dall'inizio della gestione di chef Sacco che fin da subito ha affidato la cabina di regia allo chef torinese. Un'intuizione vincente che ha permesso al locale in cima al grattacielo Intesa Sanpaolo di salire nell'olimpo della critica gastronomica in breve tempo.



Piano35, under the creative and managerial direction of the two Michelin star chef Marco Sacco, is in all respects the highest restaurant in Italy. A space in which the concept of haute cuisine evolves every day, in constant dialogue with the local area, to offer a unique gastronomic experience ensured by over thirty years of experience from Chef Sacco and by the exclusive location on top of the Intesa Sanpaolo skyscraper, designed by archistar Renzo Piano, 150 metres high. Resident chef is Christian Balzo, born in 1978, a multifaceted talent who grew up and trained in Piedmont. After gaining significant experience in Chieri, in 2019 he arrived at Piano35 where he managed to reach one of the most important goals for those working in this world: the Michelin star. This success came just over a year after Chef Sacco took over the reins, immediately entrusting the 'control room' to the chef from Turin. A brainwave that allowed the restaurant at the top of the Intesa Sanpaolo skyscraper to rise to the Olympus of gastronomic criticism in a short space of time.



Chef Flavio Costa
Ristorante Albergo di Charme 21.9

Località Carretta, 4 - Piobesi d'Alba (CN) - Tel. + 39 0173.619095

www.ristorante21punto9.it

info@ristorante21punto9.it - eventi@ristorante21punto9.it

Chiuso martedì tutto il giorno e mercoledì a pranzo



La famiglia Costa gestisce il ristorante 21.9 presso la splendida Tenuta del 1400, che offre anche 10 camere, ricca di atmosfera, di tradizione ed immersa in una delle più belle zone del Roero. Nella struttura si viene accolti da uno splendido e rilassante paesaggio, che fin dal primo momento induce a lasciare alle spalle tutto lo stress e le preoccupazioni del quotidiano, per immergersi nella pace della natura. Non mancano una zona relax con sauna, idromassaggio, doccia emozionale. Lo chef Flavio Costa propone la sua cucina, chiara ed essenziale, basata su materie prime di altissima qualità e con piatti legati ai due territori d'elezione: la Liguria, sua terra d'origine, con i prodotti ittici e il Piemonte con i prodotti della terra di Langa e Roero.



The Costa family manage the restaurant 21.9 into a splendid 1400 estate, which offers also 10 suites; is rich in atmosphere and tradition and situated in one of the most beautiful areas of Roero. The location boasts a splendid and relaxing landscape, that immediately enables you to relieve yourself of any daily stress or worries, by immersing yourself in peace and nature. here is also a relaxation area with sauna, whirlpool, experience shower. Flavio suggests his cuisine, clear and fundamental and based on very high-quality ingredients; dishes linked to two selected territories: Liguria, his homeland, with fish-based products and Piedmont, with products from Langa and Roero.



Chef Marco Sacco
Piccolo Lago

.....
Via Filippo Turati, 87 - Verbania - Tel. +39 0323.586792 - Fax +39 0323.586791
www.piccololago.it - info@piccololago.it

Chiuso lunedì e martedì. Aperto mercoledì dalle 19.00 alle 22.00
da giovedì a domenica dalle 12.00 alle 14.00 e dalle 19.00 alle 22.00



A un'ora da Milano c'è un mondo incantato che si riflette su un piccolo lago, un sogno sull'acqua, dove a comandare sono la fantasia e la creatività, un luogo dove amici e appassionati gourmet da tutto il mondo si incontrano per viaggiare con lo sguardo e con i sensi. Si chiama Piccolo Lago. Lo chef e padrone di casa è Marco Sacco, un vero alchimista di ingredienti e sapori capaci di creare nuove emozioni culinarie. Accanto al menu storico da 5 o 10 piatti e al menù innovativo, potrete vivere un'esperienza unica allo chef table in cucina, che prevede piatti proposti secondo l'estro e il genio dello chef, un vero e proprio viaggio nell'alta cucina.



An hour from Milan there's an enchanted world whose reflection on a small lake is a dream on the water, where fantasy and creativity command. A place where friends and gourmet lovers from all over the world meet to depart on a visual and sensory journey. This is Piccolo Lago. The chef and host is Marco Sacco, a true alchemist whose ingredients and flavours combine in perfect synergy to stimulate and excite you. Alongside the historic menu of 5 or 10 dishes and the innovative menu, you can live a unique experience at the chef table in the kitchen, which includes dishes offered according to the inspiration and genius of the chef, a real journey into haute cuisine.



Chef Paolo Viviani
Cascina Faletta 1881

Regione Mandoletta, 81 - Casale Monferrato (AL) - Tel. 0142.670068
www.faletta.it - info@faletta.it
Chiuso lunedì e martedì



Paolo Viviani nasce a Novara nel 1967 ed entra giovanissimo nel mondo della ristorazione ma, grazie al suo talento alla sua passione e alla sua tenacia, inizia un percorso di crescita professionale che lo porta ad avere collaborazioni con Chef famosi presso importanti alberghi e ristoranti. Da due anni è lo Chef del ristorante *Faletta 1881* che sotto la sua guida ha elaborato un progetto che cura tutte le fasi della ristorazione per giungere alla revisione completa dei menu, dando vita ad una cucina che tiene conto dei sapori tradizionali lasciando spazio alla creatività e alla raffinatezza.



Paolo Viviani was born in Novara in 1967 and he entered the world of catering at a young age, but thanks to his talent, his passion and tenacity, he embarked on a journey of professional development that enables him to collaborate with famous chefs at major hotels and restaurants. For the past two years, he has been the chef at the *Faletta 1881* restaurant, which, under his leadership, has developed a project that caters for all stages of food service, going as far as the complete revamp of the menus, creating a cuisine that takes into account the traditional flavours whilst leaving room for creativity and refinement.



Chef Sergio Vineis
Il Patio

Strada Oremo, 14 - Pollone (BI) - Tel. +39 015.61568 - Fax +39 0322.669154
www.ristoranteilpatio.it - info@ristoranteilpatio.it
Aperto a pranzo e cena - Chiuso lunedì e martedì



A Sergio piace sperimentare, cercare il nuovo in ciò che fa. La sua è una cucina in continua evoluzione, che utilizza tecniche innovative e a volte sorprende, senza però mai disorientare o sconvolgere. I piatti partono dal territorio e vanno oltre, profumano di mare, sanno colpire chi cerca nella cucina moderna un serio approccio innovativo. L'elemento vegetale ricorre in ogni piatto, proposto in abbinamenti ben calibrati, ma anche estremi e fantasiosi. Il ristorante occupa quella che nel Settecento era una stazione di posta per il cambio dei cavalli e di cui si ritrova ancora traccia nelle due sale luminose e accoglienti. Nella bella stagione si può mangiare sulla terrazza che si affaccia sul bel giardino.



Sergio likes to experiment and find innovation in what he does. His cuisine is constantly evolving, using techniques that are innovative and surprising, but never confusing or upsetting. His dishes explore a variety of flavours both local and beyond, they smell like the sea, impressing who look for a seriously innovative approach to modern cooking. Vegetables are a recurring theme in every dish, coming in balanced as well as extreme and imaginative combinations. The restaurant was created from an old eighteenth-century staging post for changing horses, evidence of which is still visible in its two bright and cosy dining rooms. In summer, guests can also eat outside on a terrace overlooking a beautiful garden.



DETTAGLI D'ECCELLENZA

PIAZZA

Liguria



Luca Collami, Ristorante La Veranda
Grand Hotel di Arenzano
Arenzano (GE) p. 32

Giacomo Devoto
Officine del cibo
Sarzana (SP) p. 34

Ivano Ricchebono, The Cook
Genova p. 36

Giorgio Servetto, Ristorante Nove
Villa della Pergola
Alassio (SV) p. 38

Marco Visciola, Il Marin
Eatly Genova
Genova p. 40





Chef Luca Collami
Ristorante La Veranda
Grand Hotel di Arenzano

Lungomare Stati Uniti, 2 - Arenzano (GE) - Tel. +39 010.91091
www.grandhotelarenzano.it - info@gharenzano.it
Sempre aperto



Luca vanta molte esperienze importanti e ha accresciuto ed affinato negli anni un concetto di cucina fatta di intuizioni e ricerca delle eccellenti materie prime del territorio Ligure, unite all'uso sapiente di abbinamenti a volte arditi mai stonati. Questo percorso gli è valso il raggiungimento della stessa Michelin. Ne sono un esempio i Filetti di triglia di scoglio fritti in forno, carciofi di Albenga e leggera fonduta di provolone, accompagnati dalla fragranza di pane, grissini e focaccia alla Genovese, sfornati giornalmente. Nella nuova e prestigiosa location, quella del Grand Hotel di Arenzano è ora alla guida del ristorante La Veranda.



Luca has many important experiences and has increased and refined over the years a concept of cuisine made of intuition and research of the excellent raw materials of the Ligurian territory, combined with the skilful use of sometimes daring, never mismatched combinations. This path has earned him the achievement of Michelin itself. An example of this are the fillets of mullet of rock fried in the oven, Albenga artichokes and light provolone fondue, accompanied by the fragrance of bread, breadsticks and focaccia alla Genovese, baked daily. In the new and prestigious location, the Grand Hotel in Arenzano is now at the helm of the La Veranda restaurant.



Chef Giacomo Devoto
Officine del cibo - Locanda dei Banchieri

Via Brigata Partigiana Ugo Muccini, 181 - Sarzana (SP) - Tel. +39 393.584694
www.officinedelcibosarzana.it - info@officinedelcibosarzana.it

Aperto tutte le sere

Via porredo, 32 - Fosdinovo (MS) - Tel. 392.0294955
www.locandadebanchieri.it - info@locandadenachieri.it



Animato fin da piccolo dalla passione per la cucina, tramandatagli dalla famiglia di origine emiliana, Giacomo inizia a lavorare come tirocinante per Angelo Paracucchi, per poi spostarsi in Valle D'Aosta, dove apre il Rifugio Belvedere, a Champoluc, tuttora aperto. Dopo aver conosciuto Giuseppe Messina e aver frequentato con lui i corsi dell'Università della Pizza, decide di tornare a Sarzana, nel Levante ligure. Il locale nasce con l'idea di qualità e ricerca come filosofia quotidiana, pizza e cucina come luogo e teatro d'azione. La pizza, verace napoletana e rispettosa del disciplinare dell'AVPN, è prodotta a lunga lievitazione con farine selezionate e cotta in forno a legna.

La cucina, che si esprime nelle proposte di degustazione e nelle pizze 'signature', riscopre e valorizza ogni giorno un territorio unico, al confluire di tre diverse regioni ed altrettante tradizioni gastronomiche.

Animated since he was a child by his passion for cooking, handed down to him by his family of Emilian origin, Giacomo started working as a trainee for Angelo Paracucchi and then moved to Valle D'Aosta, where the Belvedere Refuge, in Champoluc, is still open today. After meeting Giuseppe Messina and attending courses at Università della Pizza with him, he decided to return to Sarzana, in the Levante Ligure. The restaurant was born with the idea of quality and research as a daily philosophy, pizza and cooking as a place and theatre of action. The pizza, true Neapolitan and respectful of the AVPN regulations, is produced by long leavening with selected flours and baked in a wood-fired oven. The cuisine, which is expressed in tasting proposals and 'signature' pizzas, rediscovers and enhances a unique territory every day, at the confluence of three different regions and as many gastronomic traditions.



Chef Ivano Ricchebono
The Cook

Vico Falamonica, 9r - Genova - Tel. +39 010.9752674
www.thecookrestaurant.com - thecookrestaurant@gmail.com - info@thecook.it
Chiuso martedì



Fin da piccolo Ivano si appassiona di cucina. Frequenta la scuola alberghiera, seguono poi esperienze in vari ristoranti, sino all'apertura del suo locale a fine 2004. Da allora, vive una crescita costante, che si basa su ricerca e sperimentazione. Tra le sue mani, eccellenti materie prime sono esaltate con accostamenti inusuali e cotture che mantengono intatte le proprietà del prodotto. Oggi lo chef accoglie gli ospiti nel centro storico di Genova nei caratteristici "Carruggi", all'interno del palazzo Branca Doria, appartenente alla categoria dei "Palazzi dei Rolli di Genova" con una sala del 1600 affrescata da Bernardo Strozzi, dove esprime al meglio la filosofia del cibo consumato in un ambiente che ne esalta la storia. La carta dei vini dà grande attenzione alle bollicine, al territorio e alla vicina Francia.

Ivano has always loved to cook, even as a child. He attended culinary school, and worked in several restaurants before opening his own at the end of 2004. He has continued to grow ever since, through research and experimentation. In his hands, high quality materials are enhanced through unusual combinations, as well as cooking methods that maintain the product characteristics intact. Today the Chef welcomes guests in the unique neighbourhood of the "Carruggi", within the historic centre of Genoa. The restaurant is located inside the Branca Doria palace, part of the UNESCO "Palazzi dei Rolli di Genova" heritage site, where he expresses his culinary standpoint beneath Bernardo Strozzi's 16th century frescoes, an environment that highlights its history. The wines list features a wide selection of sparkling wines produced locally and in nearby France.





Chef Giorgio Servetto
Ristorante Nove
Villa della Pergola

Via Privata Montagu, 9 - Alassio (SV)
Tel. +39 0182.646140
www.noveristorante.it - info@noveristorante.it
Chiuso martedì (escluso agosto)



Nove nasce dall'incontro dello chef Giorgio Servetto con Villa della Pergola. Il ristorante mette al primo posto la qualità della materia prima, ricercando prodotti autentici del territorio e dando assoluta importanza alle stagionalità. La cucina dell'executive chef vuole narrare la sua storia, fatta di sapori che raccontano della sua infanzia, legata ad una forte tradizione di cucina ligure con influenze piemontesi e francesi, rivisitata in chiave moderna. Ad esaltare la genuinità della cucina l'uso di agrumi, erbe aromatiche e fiori eduli che arrivano da 'I Giardini di Villa della Pergola'. Tre menu degustazione, uno dei quali interamente vegetariano e un menu à la carte porteranno gli ospiti ad un viaggio fra il mare e le campagne della Liguria, passando per la Francia, per poi proseguire verso il Piemonte.



Nove was established by the professional meeting between the chef Giorgio Servetto and Villa della Pergola. The restaurant gives top priority to the quality of the raw material, searching for authentic products of the territory and giving absolute importance to seasonality. The creations of the executive chef want to tell his story, made of flavors that remember his childhood, linked to a strong tradition of Ligurian cuisine with a Piedmontese and French influences with a modern touch. To enhance the authenticity of the cuisine the use of citrus, herbs and edible flowers from 'The Gardens of Villa della Pergola'. Three tasting menus, one of which is entirely vegetarian, and an à la carte bring guests to a journey between the sea and the Ligurian countryside, passing through France, and then go on Piedmont.



Chef Marco Visciola
Il Marin - Eataly Genova

Edificio Millo, Porto Antico - Calata Cattaneo 15, Genova - Tel +39 010.8698722
www.eataly.net - ilmarin@eataly.it



Marco nasce a Bogliasco e si avvicina alla cucina in modo completamente autonomo. Inizia grazie al nonno e, attraverso la frequentazione delle tavole liguri più sincere e genuine, arriva a una versione gourmet. Oggi è al timone del Marin, al secondo piano di Eatly Genova, dove gestisce sia la proposta fine dining sia i menù delle diverse postazioni tematiche sviluppate lungo lo spazio espositivo. La sua filosofia abbraccia il meglio zero con il pescato del giorno - direttamente dalla cooperativa di Camogli - o con le verdure stagionali e piccole chicche regionali sempre disponibili. Una cucina ligure semplice ed elegante che il tocco gentile dello chef riesce a vestire di leggerezza e avanguardia. Il servizio è rilassato e attento e la carta dei vini spazia tra grandi nomi e piccole scoperte liguri in un bel mix che è in grado di soddisfare palati ed esigenze diverse.



Marco was born in Bogliasco and is completely self-taught. He started to cook with his grandfather, and by frequenting the most simple and genuine Ligurian tables, which inspired him to make gourmet versions of their dishes. Today he is at the helm of Marin, on the second floor of Eatly Genoa, where he is in charge of the fine dining menu as well the food offered at sampling stations within the store. His culinary standpoint embraces the zero-kilometre philosophy with the fresh catch of the day – supplied directly by the Camogli fishermen's co-op – as well as seasonal vegetables, and regional gems available year-round. It's simple, elegant Ligurian cuisine cleverly transformed by the Chef into lighter, innovative dishes. Easy-going, attentive service, and a wine list spanning from famous labels to small Ligurian finds, make this place capable of satisfying different palates and demands.

Il Gusto *entra in Scena*

Italian Taste

L'ARTE ITALIANA DI VIVERE IL GUSTO

www.caviargiaveri.com



Giaveri art & Italian Taste



T. +39. 0422 686038 - info@caviargiaveri.com

Lombardia



Fabio Abbattista, Leone Felice L'Albereta Relais & Chateaux - Erbusco (BS)	p. 44
Andrea Alfieri, Da Noi In Magna Pars - l'Hotel à parfum Milano	p. 46
Andrea Aprea, Vun - Andrea Aprea Hotel Park Hyatt Milan - Milano	p. 48
Federico Beretta, Feel Como - Como	p. 50
Salvatore e Vincenzo Butticiè, Ristorante Il Moro Monza (MB)	p. 52
Giuseppe Cereda, Cucina Cereda - Ponte San Pietro (BG)	p. 54
Antonio Danise, Ristorante Villa Necchi Villa Necchi alla Portalupa - Gambolò (PV)	p. 56
Umberto De Martino, Ristorante Umberto De Martino San Paolo d'Argon (BG)	p. 58
Enrico Gerli, I Castagni - Vigevano (PV)	p. 60
Vincenzo Guarino	p. 62
Matteo Maenza, La Grande Limonaia Lefay Resort & SPA Lago di Garda - Gargnano (BS)	p. 64
Stefano Masanti, Il Cantinone Sport Hotel Alpina - Madesimo (SO)	p. 66
Luca Mauri	p. 68
Michele Mauri, Ristorante La Piazzetta - Origgio (VA)	p. 70
Rie Otsuka, Orterie - Villa di Tirano (SO)	p. 72
Ivan Sutti, Eden Pizzeria Ristorante - Cosio Valtellino (SO)	p. 74
Gianni Tarabini, La Preséf Agriturismo La Fiorida - Mantello (SO)	p. 76
Mauro Vielmi, Ristorante da Sapi - Esine (BS)	p. 78
Ma! Officina Gastronomica - Madesimo (SO)	p. 80





Chef **Fabio Abbattista**
Leonfelice al Lago
L'Albereta Relais & Chateaux

Via Vittorio Emanuele, 23 - Erbusco (BS) - Tel. +39 030.7760550
www.albereta.it - leonfelice@albereta.it
Chiuso domenica e lunedì



Classe '77, Fabio è approdato al ristorante di Erbusco dopo esperienze importanti presso alcuni prestigiosi ristoranti europei. Nei suoi piatti, ispirati alla cucina mediterranea moderna, si percepisce grande attenzione per le materie prime, conoscenza approfondita della tecnica e forte sensibilità personale, il tutto arricchito da una creatività che mette in risalto le sue radici pugliesi. Il ristorante fa parte dell'Albereta, è immerso in un parco secolare tra i vigneti. Una vera meta gourmand, dove l'alta cucina convive con i grandi vini della Franciacorta: la cantina comprende oltre 300 etichette, tutte eccellenze italiane e straniere, tra cui i vini della famiglia Moretti, padrona di casa.

Born in 1977, Fabio arrived at this restaurant in Erbusco after gaining significant experience in some prestigious European eateries. Inspired by modern Mediterranean cuisine, his dishes reveal great attention to raw materials, his mastery of cooking techniques, and a strong personal feel, spiced up with a touch of creativity that brings out his southern roots. The restaurant is part of the Albereta, surrounded by a park of old trees among vineyards. It is the ideal destination of food lovers, where haute cuisine meets the great wines of Franciacorta; the wine list features more than 300 labels, with the best Italian and international specialties, including wines produced by the Moretti family, patron of the place.



Chef **Andrea Alfieri**
Da Noi In
Magna Pars - L'Hotel à parfum

Via Forcella,6 - Milano - Tel. +39 02.8378111
www.magnapars.it - info@danoi-in.it
Chiuso domenica



Forza, genuinità, spontaneità declinati con sapienza ed eleganza; questi valori guidano la cucina di Andrea, executive chef del ristorante da Noi In, sito all'interno del Magna Pars - Hotel a parfum di Milano dall'autunno 2019.

Il ristorante propone grandi piatti dell'alta cucina italiana a base di pesce. La cucina di mare caratterizza la nuova linea del ristorante, dove Andrea fa confluire uno stile milanese ed internazionale, in grado di esaltare le materie prime. La sua storia è fatta di grandi sodalizi che l'hanno accompagnato per anni in giro nell'arco alpino, e adesso dopo anni è tornato milanese a tutti gli effetti.



Strength, genuineness, spontaneity declined with wisdom and elegance; these values guide the cuisine of Andrea, executive chef of the restaurant Da Noi In located inside the Magna Pars - Hotel a parfum in Milan since autumn 2019. The restaurant offers great Italian haute cuisine based on fish.

Seafood cuisine characterizes the new line of the restaurant, where Andrea brings together a Milanese and international style, able to enhance the raw materials.

His history is made up of great partnerships that have accompanied him for years around the Alps, and now after years he is back in Milan to all intents and purposes.



Chef Andrea Aprea
Vun - Andrea Aprea
Hotel Park Hyatt Milan

Via Silvio Pellico, 3 - Milano - Tel. +39 02.88211234
www.ristorante-vun.it - restaurantvun.milan@hyatt.com
Aperto da martedì a sabato dalle 19 alle 22.30
Chiuso a pranzo domenica e lunedì



La cucina di Andrea parte dalla ricerca di nuove esperienze attraverso cui definire il sapore della contemporaneità. Ai concetti di innovazione e modernità, preferisce dedicarsi al tema della contemporaneità, per definire la quale combina la tecnica con l'esperienza, l'emozione con la cultura, l'estetica con la precisione del gesto.

I piatti del VUN si pongono in un dialogo continuo tra la tradizione e il nuovo; esprimono la conoscenza dei territori e delle culture gastronomiche locali, cifra di un'esperienza unica, dove i sapori, che già ci appartengono e che troviamo nei ricordi di sempre, incontrano i nostri sensi in modo inatteso. Anche la Sala non è un ingrediente neutrale dell'esperienza, ma ne è parte essenziale che aiuta la comprensione: al sorriso, educazione, disponibilità, empatia, si aggiungono la conoscenza dei cibi, degli ingredienti, delle tecniche.



Andrea's cuisine starts from the research of new experiences apt to define contemporary flavour. Rather than innovation and modernity, he prefers to focus on contemporaneity, and defines it by combining technique with experience, emotion with culture, and aesthetics with precise execution. At VUN his culinary creations establish an on-going dialogue between tradition and contemporaneity; expressing his unique experience and knowledge of local areas and their gastronomic culture through dishes that let us experience flavours we remember from our own childhood in an entirely new and unexpected way. Service is not merely a vehicle, but a key ingredient of the overall dining experience. Servers are friendly, polite, attentive, caring, and truly knowledgeable about the dishes, ingredients, and techniques.



Chef Federico Beretta
Feel Como

Via Armando Diaz, 54 - Como - Tel. +39 334.7264545
www.feelcomo.com - info@feelcomo.com
Chiuso domenica



Un piccolo ristorante incastonato nel tessuto storico della città, dove la cucina affaccia sul vicolo pedonale e serve solo 8 tavoli. Lo chef meneghino Federico Beretta parla di territorio attraverso i suoi piatti, utilizza prodotti locali e stagionali, attingendo dai saperi e dai sapori popolari che rielabora in una cucina sofisticata composta dal nobile pesce d'acqua dolce, selvaggina, erbe spontanee e quinto quarto. Le montagne ed il lago, i due macro-ingredienti che compongono il contesto naturale della città di Como, si riflettono nei menù serviti in un ambiente raccolto ed elegante. Anche la carta dei vini, curata dalla moglie sommelier Elisa, segue lo stesso percorso, valorizzando produzioni di nicchia rigorosamente alpine.

This small restaurant is located in the historical part of the city and the kitchen overlooks the pedestrian alley, serving food to only 8 tables. The Milanese chef Federico Beretta talks about the territory through his dishes, he uses local and seasonal products, keeping inspiration on the knowledge and on the popular flavors that he re-elaborates in a sophisticated cuisine composed of noble freshwater fish, bushmeat, wild herbs and offal. The mountains and the lake, the two ingredients that make up the natural setting of the city of Como, are reflected in the menus served in a refined and elegant venue. The wine list, composed by the chef's wife Elisa, follows the same path, enhancing strictly alpine productions.



Chef Salvatore e Vincenzo Butticè
Ristorante Il Moro

Via Francesco Parravicini, 44 Monza - Tel. +39 039.327899
www.ilmororistorante.it - info@ilmororistorante.it
Chiuso lunedì



L'ospite al centro, questa è la filosofia dei fratelli Butticè che dal 2007 si prendono cura del ristorante Il Moro, proponendo una cucina gourmet di chiara vocazione siciliana. La cucina è guidata da Salvatore, impegno e dedizione quotidiani, per lui ogni piatto incarna emotività, passione, tecnica, metodo e costanza; Vincenzo invece si fa ispirare dalla biodiversità e dalla gastronomia siciliana. Entrambi credono nel tradurre la tradizione nel presente, questo per loro è essere innovativi oggi, dove equilibrio nel piatto e gioia dell'ospite sono le fondamenta. Atmosfera elegante e contemporanea accompagnata da saldi valori nell'accoglienza e nell'ospitalità.

The guest is the protagonist, this is the philosophy of the Butticè brothers, who have been taking care of the Moro restaurant since 2007, offering a gourmet cuisine with a clear Sicilian vocation. The kitchen is run by Salvatore, with great commitment and dedication to the art of cooking; for him every dish embodies emotion, passion, technique, method and constancy. Vincenzo is inspired by Sicilian biodiversity and gastronomy. Both believe in translating tradition into the present, this is for them to be innovative today, where balance in the plate and joy of the guest are the foundations. Elegant and contemporary atmosphere accompanied by strong values in hospitality.





Chef Giuseppe Cereda
Cucina Cereda

Via Piazzini, 33 - Ponte San Pietro (BG) - Tel. +39 035.4371900 - Fax +39 035.464287
www.cucinacereda.com - info@cucinacereda.com
Chiuso sabato a pranzo e lunedì



La ricerca culinaria di Giuseppe è da sempre volta a soddisfare il palato con accostamenti originali. La sua cucina rappresenta un elegante intreccio di tradizione e modernità, che si proietta verso il futuro senza dimenticare il sapore genuino dei prodotti del territorio. Oltre alla rielaborazione di piatti della tradizione contadina bergamasca, come la “Panada”, lo chef propone creazioni originali. Per gli amanti del buon bere è d’obbligo una visita nella cantina, fornita di numerosi vini pregiati. Il ristorante si trova nel centro di Ponte San Pietro, all’interno di una corte cinquecentesca, un luogo ricco di fascino che si combina armonicamente con gli interni del ristorante, moderni ed essenziali.

With his culinary experimentation, Giuseppe aims to please the palate with original combinations. His dishes are an elegant blend of tradition and modernity, which looks to the future without forgetting the genuine taste of local products. In addition to reinterpreting peasant dishes from the area of Bergamo, such as the “Panada”, the chef offers a number of original creations. Stocked with a wealth of fine wines, the cellar is a must-see for lovers of good wine. The restaurant is located in a sixteenth century court in the historical centre of Ponte San Pietro; a place full of charm that blends harmoniously with the modern, essential interior of the restaurant.



Chef Antonio Danise
Ristorante Villa Necchi
Villa Necchi alla Portalupa

Via Cavalier Vittorio Necchi, 2/4 - Fraz. Molino d'Isella, Gambolò (PV)
Tel. +39 0381.092601 - Fax +39 0381.092699
www.villanecchi.it - info@villanecchi.it
Aperto dal venerdì alla domenica e su richiesta



Gusto, arte, innovazione, sono le parole che Antonio Danise sceglie per connotare la sua ricerca in cucina. L'obiettivo è emozionare suscitando percezioni, ricordi e sensazioni attraverso i colori e i profumi dei piatti prima ancora che il sapore ne conquisti il palato. Per la creazione dei menù del Ristorante Villa Necchi, il Parco del Ticino è fonte costante di ispirazione e in carta non mancano certo le rivisitazioni delle portate più rappresentative della cucina tradizionale pavese. Lo chef però è campano e la sua cucina è anche evocazione, poetica suggestione dei sapori della sua infanzia, dove le materie prime vengono assemblate con la sapienza e la tenerezza di chi, utilizzandole, compie un ideale ritorno a casa.



Taste, art, innovation: these are the words that Antonio Danise chooses to connote his research in the kitchen. The goal is to excite by arousing perceptions, memories and feelings through the colours and scents of the dishes even before the flavour conquers the palate. The Parco del Ticino is a constant source of inspiration for the creation of the menus at the Ristorante Villa Necchi, and there is no shortage on the menu of revisitations of the most representative dishes of traditional Pavia cuisine. The chef, however, is from Campania and his cuisine is also an evocation, a poetic suggestion of the flavours of his childhood, where the raw materials are assembled with the wisdom and tenderness of those who, using them, make an ideal return home.



Chef Umberto De Martino
Ristorante Umberto De Martino

Via Madonna d'Argon, 4/6 - San Paolo d'Argon (BG)
Tel. +39 035.4254202 - www.florianmaison.it - info@florianmaison.it
Chiuso lunedì tutto il giorno e martedì a pranzo



Nel suo destino è da sempre presente la cucina: papà Giuseppe è stato un rinomato chef della Penisola sorrentina. Dopo anni di lavoro, di apprendistato e di frequentazione di cucine stellate in giro per l'Italia, da marzo del 2015 ha trovato dimora lontano da casa, in Lombardia, ed è diventato patron del ristorante Florian Maison adagiato sulle colline che sovrastano la città di Bergamo. Estroverso e sincero, sceglie le materie prime secondo stagione e le lavora con amore, senza stravolgere il concetto, perché ogni ingrediente deve mantenere prima di tutto il proprio gusto. Il ristorante è anche dotato di poche ma confortevoli suites che completano l'offerta di questa suggestiva location.



Cuisine has always been part of his life: his father Giuseppe was a renowned chef in the Sorrentine Peninsula. After many years of hard work, apprenticeships and visiting starred kitchens around Italy, he settled in Lombardy in March 2015, far from his homeland, and became the owner of the restaurant Florian Maison, set in the hills above the city of Bergamo. Sincere and extrovert, he selects ingredients according to the season and works on them with love, bearing in mind that each and every ingredient must keep its own taste. The restaurant also boasts a few comfortable suites, which complement what this location has to offer.



Chef Enrico Gerli
I Castagni

Via Ottobiano, 8/20 - Vigevano (PV) - Tel. +39 0381.42860
www.ristoranteicastagni.com - info@ristoranteicastagni.com
Chiuso domenica sera e lunedì



In procinto di diplomarsi al conservatorio, Enrico scopre una grande passione che parte dai fornelli della casa di campagna di famiglia, alle porte di Vigevano. La vena artistica si sposta pian piano dal pianoforte ad altri strumenti e gli spartiti lasciano spazio a profumati ingredienti e a raffinati vini, altra sua grande passione. I piatti della carta sono saldamente legati alla tradizione del territorio lombardo, punto di forza per una rivisitazione che premia la ricerca e l'estro gastronomico dello chef, che comunque non disdegna altre espressioni regionali. Il ristorante sorge nella campagna di Vigevano ed è un rustico ed elegante casolare ristrutturato con raffinatezza dallo chef.



Just before graduating from music school, Enrico discovered a great passion that came from the kitchen in his family's country house, near Vigevano. His artistic talent shifted slowly from the piano to other instruments, and scores gave way to fragrant ingredients and fine wines, his other great passion. À la carte dishes are strongly linked to Lombard tradition, skilfully revisited with the chef's innovation and culinary creativity, without looking down on other regional specialties. Located in the countryside of Vigevano, the restaurant is an old cottage which has been elegantly renovated by the chef.



Chef Vincenzo Guarino

vincenzoguarino.info@gmail.com



La passione per la cucina dello chef, pluripremiato, Vincenzo nasce in tenerissima età, quando, guardando nonna Clara destreggiarsi tra i fornelli, inizia a provare curiosità e ammirazione. Col passare del tempo l'ammirazione si trasforma in passione e la passione diventa un lavoro. I profumi e i sapori della propria terra non si dimenticano mai. Vincenzo li considera il punto di partenza prezioso dal quale partire per innovare, senza mai perdere la propria identità. Ogni suo piatto è una trama di elementi, culture, sapori e tradizioni che si incontrano e dialogano con eleganza ed armonia. Vere e proprie storie narrate attraverso i colori, i sapori, le consistenze e i contrasti dell'alta cucina creativa mediterranea.

The award-winning chef Vincenzo's passion for cooking was born at a very tender age, when, watching grandma Clara juggle in the kitchen, he begins to feel curiosity and admiration. Over time, admiration turns into passion and passion becomes a job. The aromas and flavors of their land are never forgotten. Vincenzo considers them the precious starting point from which to start to innovate, without ever losing his own identity. Each of his dishes is a plot of elements, cultures, flavors and traditions that meet and interact with elegance and harmony. Real stories told through the colors, flavors, textures and contrasts of Mediterranean creative haute cuisine.



Chef Matteo Maenza
La Grande Limonaia
Lefay Resort & SPA Lago di Garda

Via Feltrinelli, 136 - Gargnano (BS) - Tel. +39 0365.241800
www.lefayresorts.com - res.garda@lefayresorts.com
Sempre aperto



Matteo ha iniziato la carriera a fianco dello chef Fabio Baldassarre, suo mentore. Dal 2013 è alla guida della brigata di Lefay Resort & SPA Lago di Garda e interpreta i principi sostenibili della cucina Lefay Vital Gourmet, che esprime il rispetto per le stagioni, la ricerca di materie prime di alta qualità, l'utilizzo dei prodotti del territorio e la valorizzazione della freschezza degli ingredienti. Un concetto culinario che privilegia gli aspetti salutari del cibo, puntando sulla dieta mediterranea, riproposta nei raffinati piatti del ristorante La Grande Limonaia, che offre un'esclusiva atmosfera e si affaccia direttamente sul lago. Infine, per i più attenti alla linea, il Menu Lefay SPA segue un approccio dietetico, detossinante e ipocalorico.



Matteo began his career alongside the chef Fabio Baldassarre, his mentor. Since 2013, he has been head of staff at Lefay Resort & SPA Lago di Garda and interprets the principles of Lefay Vital Gourmet's sustainable cuisine, which expresses respect for the seasons, the search for high quality raw materials, the use of local products and the enhancement of the freshness of the ingredients. A culinary concept that emphasises the healthy aspects of food, focusing on the Mediterranean diet, repeated in the refined dishes in the restaurant La Grande Limonaia, which offers a unique atmosphere and overlooks the lake. Finally, for the more health conscious, the Menu Lefay SPA follows a dietary, detoxifying and low-calorie approach.



Chef Stefano Masanti
Il Cantinone
Sport Hotel Alpina

Via A. De Giacomi, 39 - Madesimo (SO) - Tel. +39 0343.56120
www.sporthotelalpina.it - info@sporthotelalpina.it
Aperto da novembre ad aprile, da giovedì a domenica
Sempre aperto in alta stagione



Stefano è uno che non dorme sugli allori. Dopo varie esperienze e stage anche all'estero, fonda "Slowcooking", club di cuochi e non solo, con la mission di recuperare i prodotti più vicini al territorio e di salvaguardare la cultura e la biodiversità locali. I suoi piatti sono ispirati dalle materie prime delle valli, con qualche incursione nella cucina più tipica, ma non disdegnano di essere anche interpretazioni e rivisitazioni creative. Il ristorante si trova nel cuore di Madesimo ed è un ambiente di charme, curato nei minimi dettagli. La sala da pranzo, ricavata nel cantinone originale, è rivestita di boiserie d'abete illuminate dalla luce delle candele.



Stefano is not one of those who idly rest on their laurels. After various experiences and internships abroad, he founded "Slowcooking", a club of chefs and not only, with the mission of enhancing local products and protecting culture and biodiversity. His dishes are inspired by the raw materials of the valleys with occasional forays into local cuisine, sometimes reinterpreted with creative twists. With its a charming atmosphere and great attention to detail, the restaurant is located in the very heart of Madesimo. Housed in the original cellar, the dining room is covered with wood panels and illuminated by candle light.



Chef Luca Mauri
Chef Consultant

lucamauri@hotmail.it



Luca, sin da piccolo, si appassiona alla cucina e frequenta la scuola alberghiera. Dopo le esperienze presso il Pomiroeu di Seregno, il Palace Hotel di Milano e diverse collaborazioni nel panorama dell'alta cucina brianzola tra cui il suo A di Alice, approda nelle cucine milanesi di Tartufi&Friends, in cui ha rielaborato i menu in chiave gourmet valorizzando il tartufo, per poi diventare Executive Chef di ristoranti a Crans Montana, nota località sciistica svizzera. La sua caratteristica è quella di cucinare con pochi ingredienti, mai più di cinque, ben riconoscibili ma armonizzati tra loro, facendo uno studio accurato delle consistenze, calibrando le cotture in base alle caratteristiche dei prodotti selezionati e regalando un'eleganza cromatica al piatto. Oggi è chef e consulente per diverse realtà ristorative e sviluppa progetti con aziende del mondo del food e non solo.



Luca, since he was a child, has been passionate about cooking and attended the hotel school. After his experiences at the Pomiroeu in Seregno, the Palace Hotel in Milan and various collaborations in the panorama of haute cuisine in Brianza, including his A di Alice, he arrived in the Milanese kitchens of Tartufi&Friends, where he reworked the menus in a gourmet key, enhancing the value of truffles, and then became Executive Chef in restaurants at Crans Montana, a well-known Swiss ski resort. His characteristic is that of cooking with just a few ingredients, never more than five, which are clearly recognisable but in harmony with each other, making an accurate study of the textures, calibrating the cooking according to the characteristics of the selected products and giving a chromatic elegance to the dish. Today he is a chef and consultant for various restaurants and develops projects with companies in the food world and beyond.



Chef Michele Mauri
Ristorante La Piazzetta

Via Gran Paradiso 2/3 - Origgio (VA) - Tel. 02.49670025
www.lapiazzettaoriggio.it - info@lapiazzettaoriggio.it
Aperto solo la sera da lunedì al sabato, la domenica solo su prenotazione



Michele lavora in cucina da vent'anni e La Piazzetta ad Origgio dal 2010 è il luogo dove presenta una cucina che rispecchia appieno il suo stile e i suoi principi: la tutela della salute, il rispetto delle materie prime e della stagionalità dei prodotti, l'uso intensivo di verdure, erbe e frutta di stagione, l'impiego di cotture semplici, spesso anche al vapore. Con contrasti cromatici e gustativi, l'armonia degli ingredienti e la composizione rigorosa, ottiene piatti dai sapori ben distinti e riconoscibili. Sono una specialità, il pane e i grissini, fatti con lievito madre e tutta la pasticceria prodotta interamente nel suo laboratorio. Uno staff giovane e competente serve ai tavoli.



Michele has been working in the kitchen for twenty years and La Piazzetta in Origgio since 2010 is the place where he presents a kitchen that fully reflects his style and his principles: the protection of health, respect for raw materials and seasonality of products, the intensive use of vegetables, herbs and fruit in season, the use of simple cooking, often steamed. With chromatic and gustatory contrasts, the harmony of the ingredients and the rigorous composition, obtains dishes with distinct and recognizable flavors. They are a specialty, bread and breadsticks, made with yeast and all the pastry produced entirely in his laboratory. A young and competent staff serves at the tables.



Chef Rie Otsuka
Orterie

Via Giambonelli, 16 - Villa di Tirano - Frazione Stazzona (SO) - Tel. +39 0342.795054
orterie@gmail.com
Chiuso martedì



Rie, giapponese con grande passione per la ristorazione, raggiunta la maggiore età inizia il suo peregrinare per le cucine di Australia, Canada, Italia, India, fino ad approdare in provincia di Sondrio. Qui con suo marito, Francesco, conosciuto nelle cucine di Pietro Leeman, nel 2016 decide di concretizzare quanto imparato reinventando un'antica Osteria. Nella sua azienda agricola coltiva ortaggi, frutta e verdura per trasformarli ogni giorno nel suo menu: un viaggio di nove portate che esprime il tema principale, la sua gioia.

Rie is originally from Japan, and upon reaching adulthood her great passion for the culinary arts led her to travel to Australia, Canada, Italy, India, and finally settle in the province of Sondrio. It is here that in 2016, with her husband Francesco, whom she met in Pietro Leeman's kitchen, she decided to remodel an historic tavern and showcase what she learned. In the farm she grows fruit and vegetable and daily reinvents the menu: nine courses and a main dish "The fine dining tray", where she tells her story with eight small tasting portions that illustrates the main theme and her way of expressing joy.





Pizzaiolo Ivan Sutti
Eden Pizzeria Ristorante

Via Bernasconi, 60 - Cosio Valtellino (SO) - Tel. +39 0342.635769
www.edenmorbegno.it - info@ristorantepizzeriaeden.com
Chiuso martedì



Fin dal 1927 Eden è presente nel panorama gastronomico della bassa Valtellina. Qui la famiglia Sutti si passa il testimone da ben 5 generazioni. Oggi è il turno di Ivan che presenta un locale rinnovato nelle forme e un menù con in primo piano la Pizza Contemporanea, un piatto che ci distingue nel mondo e che merita di essere esaltato in tutti i suoi ingredienti...farine, tecniche, farciture, cotture, servizio e abbinamento. La cucina valtellinese è presente in maniera integrale e può essere degustata anche attraverso un menù degustazione di 5 portate.

La lista dessert, quella dei vini e quella dei distillati saranno presentati da personale qualificato e sapranno sigillare un'esperienza tra tradizione e innovazione, che sanno vivere in perfetta armonia sotto un unico tetto.



Since 1927 Eden has been present in the gastronomic panorama of the lower Valtellina. Here the Sutti family has been passing the baton for 5 generations. Today it is Ivan's turn to present a renovated restaurant with a new shape and a menu featuring Pizza Contemporanea, a dish that sets us apart in the world and that deserves to be exalted in all its ingredients...flours, techniques, fillings, cooking, service and matching. Valtellina cuisine is present in an integral way and can also be tasted through a 5-course tasting menu.

The dessert list, the wine list and the spirits list will be presented by qualified personnel and will seal an experience between tradition and innovation, who know how to live in perfect harmony under one roof



Chef Gianni Tarabini
La Preséf
Agriturismo La Fiorida

Via Lungo Adda, 12 - Mantello (SO) +39 0342.680846
www.lapresef.com - www.lafiorida.com - info@lafiorida.com
Chiuso domenica e lunedì



Nato in albergo, Gianni inizia la sua carriera in cucina spinto da papà Arnaldo e da nonna Carmela. A 17 anni impara il mestiere presso lo chef Erminio Curti, un apprendistato durante il quale Curti trasferisce al giovane tutti i suoi segreti. Tornato nel ristorante di famiglia, Gianni abolisce la carta: il menu cambia ogni giorno. Cucinare sempre gli stessi piatti non è cosa per lui ed è convinto che una materia prima freschissima e di stagione può fare la differenza. Una rete di fornitori locali ogni giorno gli porta a casa conigli, galline ruspanti, quarti di bovino e verdure dell'orto. Per lui cucinare significa raccontare una storia e una tradizione, e comunicare nei piatti il Km zero, con i prodotti che provengono direttamente da La Fiorida.



Born to a family of hoteliers, Gianni began his career as a cook encouraged by his father Arnaldo and his grandmother Carmela. At 17 he was sent to learn the secrets of the trade from chef Enrico Curti. Once back in the family restaurant, the young Gianni does away with the fixed menu: his bill of fares changes every day. To cook the same dishes day after day is not for him, and he thinks that fresh and seasonal ingredients really make a difference to a dish. A network of local suppliers bring him rabbits, hens, quarters of beef and fresh garden vegetables. For him, to cook means to tell a story and a tradition, and to embrace the Km zero philosophy, cooking products that come from La Fiorida farm.



Chef Mauro Vielmi
Ristorante da Sapi

Via Mazzini, 36 - Esine (BS)
Tel. +39 0364.46052 - +39 335.5254381
ristorantesapi@gmail.com - www.ristorantesapi.com



La tradizione è una materia da considerarsi viva ed in evoluzione altrimenti non appartiene alla vita ma solo alla memoria. Mauro è uno studioso indefesso di qualunque materia possa accompagnarsi alla ricerca e ha creato un fertile cortocircuito: il rapporto diretto coi piccoli produttori artigiani, la tradizione, l'innovazione, la sperimentazione sulle materie prime d'eccezione che questi possono fornire. L'esito è ovviamente encomiabile, una cucina etica, curiosa e mai banale. Bisogna arrampicarsi fino a Esine, in Val Camonica, per imbattersi nel ristorante da Sapi, un piccolo scrigno del buongusto. Sapi è il soprannome della famiglia Foppoli, quarta generazione alla guida del locale (che è anche albergo e gelateria) dagli anni '40 ad oggi con Daniela Foppoli e Mauro.



Tradition is a matter that must be considered living and evolving, otherwise it belongs not to life but to memory. Mauro is a tireless scholar of any matter that can accompany research and has created a fertile short circuit: the direct relationship with small artisan producers, tradition, innovation, experimentation on the excellent raw materials they can provide. The result is obviously commendable, cuisine that is ethical, curious and never run of the mill. You have to climb up to Esine, in Val Camonica, to come across Ristorante Da Sapi, a small treasure chest of good taste. Sapi is the nickname of the Foppoli family, the fourth generation at the helm of the restaurant (which is also a hotel and ice cream parlour) from the '40s to the present day with Daniela Foppoli and Mauro.



MA! Officina gastronomica, laboratorio di idee gastronomiche ideato dagli chef Stefano Ciabbari e Stefano Masanti, grazie alla loro esperienza internazionale maturata in ristoranti e hotel in tutto il mondo. L'attività spazia dalla produzione di specialità alimentari quali brisaole, salumi, conserve, succhi di frutta e prodotti da forno al laboratorio di ricerca in ambito gastronomico, nuove ricette, tecniche, libri. MA! Officina gastronomica è catering ad alto livello, dallo chef a domicilio fino al grande evento propone soluzioni personalizzate realizzate su misura, scuola di cucina ideale per corsi di cucina amatoriale e professionali, meeting aziendali, cene ed eventi.

MA! Officina gastronomica is an gourmand idea of the chefs Stefano Ciabbari and Stefano Masanti, who worked all over in the world in restaurants and hotel. MA! Officina gastronomica offers a wide variety of food products and food related services like the famous brisaola and Valchiavenna salumi, marmalades, juices and more; the high standard catering service from exclusive private events to big and great events, the cooking school from absolute beginners to professionals. Is a cooking laboratory for new recipes, techniques and books. It is a space for company meetings, events and dinners.

MA! Officina gastronomica

Via A. De Giacomi, 7 - Madesimo (SO) - Tel. +39 0343.53025
info@maofficinagastromonica.it



GILBACH.Gin 40%

Dalla collaborazione tra **Alessandro Gilmozzi**, chef patron del Ristorante **El Molin** di Cavalese, e il suo sous chef **Andreas Bachmann**, nasce nel 2014 l'idea di un **Gin che fosse interamente di montagna**. All'idea hanno seguito la raccolta, le sperimentazioni in cucina e la successiva collaborazione con la **Distilleria Pilzer di Faver**. Nel 2015 l'idea iniziale ha finalmente preso forma e ora siamo lieti di presentarla.

La caratteristica che rende unico questo Gin è l'utilizzo di prodotti naturali raccolti a mano nei boschi: ginepro, sambuco e prugola selvatica.

Gilbach.Gin 40% presenta note fruttate di prugna, ciliegia, nocciola e lievi sentori di limone e sambuco; note balsamiche di ginepro, resina, anice, rosmarino. Molto equilibrato, fine e persistente con ritorno di aromi fruttati. Consigliamo di abbinarlo ad una tonica di qualità che non sia troppo dolce, dei frutti rossi e pepe a piacere. Ideale per un aperitivo e per un fine serata.

Distribuito da:

DOLOMIA WINE

Via Degasperì 43/A Zambana (TN)

info@dolomiawine.it

Referenti:

Giorgio Corradini +39 3398157148

giorgio@dolomiawine.it

Enrico Magotti - Michele Benini

Forni Valoriani,
da oltre 100 anni
al vostro servizio



Refrattari Valoriani Srl
Via Caselli alla Fornace, 213
50066 Reggello (FI) - Italy
Tel. +39 055.868.069
valoriani@valoriani.it
www.valoriani.it

*Fornace
dal 1890*



Veneto



Renato Bosco, Renato Bosco Pizzeria - Saporè
San Martino Buon Albergo (VR) p. 84

Romina Cortese, Shake Bistrot
Cassola (VI) p. 86

Renzo Dal Farra, Locanda San Lorenzo
Puos d'Alpago (BL) p. 88

Luigi Dariz, Da Aurelio - Colle Santa Lucia (BL) p. 90

Rosario Giannattasio, Acqua e Farina
Vicenza p. 92

Fabio Groppi p. 94

Denis Lovatel, Pizzeria Ezio - Alano di Piave (BL) p. 96

Leandro Luppi, Ristorante Vecchia Malcesine
Malcesine (VR) p. 98

Graziano Prest, Ristorante Tivoli
Cortina d'Ampezzo (BL) p. 100

Raffaele Ros, Ristorante San Martino - Scorzè (VE) p. 102

Nicola e Davide Trentin, Le Delizie del Grano
Cittadella (PD) p. 104





Pizzaiolo Renato Bosco
Renato Bosco Pizzeria - Sapore

Piazza del Popolo, 46 - San Martino Buon Albergo (VR)

Tel. +39 331.9873375

www.boscorenato.it - info@renatobosco.it

Chiuso lunedì



Sguardo al futuro e radici che affondano in un territorio ricco di prodotti di assoluta qualità: nella pizzeria di Renato Bosco, passato presente e futuro si fondono in una proposta enogastronomica unica, dove la pizza veste mille abiti sorprendenti, in linea con l'istrionica personalità di Bosco. Sono disponibili diverse tipologie di lievitati che si contraddistinguono per forma, lievitazione, consistenza e cottura: PIZZACRUNCH® e PIZZA DOPPIOCRUNCH®, ARIA DI PANE®, ARIA FRITTA, PIZZA TONDA A LIEVITAZIONE SPONTANEA, MOZZARELLA DI PANE®. Una piccola proposta di cucina sempre accompagnata dal pane con PastaMadreViva e i dolci lievitati completa la proposta.

La ricerca di Renato Bosco parte da scelte di qualità della materia prima a cui seguono le sperimentazioni su impasti e lievitazioni.

A look to the future and roots that are rooted in an area rich in top quality products: in Renato Bosco's pizzeria, past, present and future merge in a unique eno-gastronomic proposal, where pizza dresses a thousand surprising clothes, in line with Bosco's histrionic personality. Different types of leavened products are available, which stand out for their shape, leavening, consistency and cooking: PIZZACRUNCH® e PIZZA DOPPIOCRUNCH®, ARIA DI PANE®, ARIA FRITTA, PIZZA TONDA A LIEVITAZIONE SPONTANEA, MOZZARELLA DI PANE®. A small proposal of cooking always accompanied by bread with PastaMadreViva and leavened cakes complete the proposal. Renato Bosco's research starts from quality choices of the raw material followed by experiments on dough and leavening.



Chef Romina Cortese
Shake Bistrot

S.S. Valsugana, 47, 98/D - Cassola (VI), Tel. +39 0424.567216
www.shakeilbistrot.it - info@shakeilbistrot.it
Chiuso domenica



Romina, in arte chef Momi, incarna l'essenza della meravigliosa arte culinaria italiana. Sa trasportare con le sue creazioni in un viaggio sensoriale dove spiccano l'energia, i colori e la terra.

Ed è proprio qui che si può cogliere il suo desiderio di applicare le più nuove tecniche di lavorazione sulla materia della tradizione. Momi è donna nella delicatezza dei sapori ed è donna nella sua instancabile fame di conoscenza ed esplorazione.

Shake il bistro, che si trova alle porte di Bassano del Grappa, è un luogo del cuore in cui la cucina della chef si mescola al servizio impeccabile di sala e all'amore per la miscelazione. Qui si può degustare il gin di produzione 400 Conigli premium gin.

Romina, in art called chef Momi, embodies the essence of the wonderful Italian culinary art. He knows how to transport with his creations in a sensorial journey where energy, colours and earth stand out. And it is precisely here that one can grasp his desire to apply the newest working techniques to traditional materials. Momi is a woman in the delicacy of flavours and a woman in her untiring hunger for knowledge and exploration.

Shake the bistro, located just outside Bassano del Grappa, is a place of the heart where the chef's cuisine blends with the impeccable service and love for mixing. Here you can taste the 400 Conigli premium gin.





Chef Renzo Dal Farra
Locanda San Lorenzo

Via Generale Cantore, 2 - Puos d'Alpago (BL) - Tel. +39 0437.454048
www.locandasanolorenzo.it - info@locandasanolorenzo.it
Chiuso mercoledì



La cucina della Locanda San Lorenzo è legata al territorio e ai prodotti locali, come l'agnello dell'Alpago (Presidio Slow-Food), il maialino "tramacchiato", i "fagioli da lago" e i formaggi d'alpeggio. Ogni proposta ha origine dalla tradizione rivisitata con tecniche e cotture attuali. Renzo e il suo staff sanno conservare i profumi antichi di una cucina spesso perduta e rinnovarsi, per offrire nuove proposte dai sapori chiari e decisi. La Locanda nasce con la famiglia Dal Farra il 7 gennaio del 1900 come osteria; trasformata negli anni in ristorante e albergo con 11 camere, vanta oggi una solida tradizione di ospitalità. Un ambiente elegante, che - come la cucina - mescola tocchi di modernità e rispetto del passato.



The cuisine of the Locanda San Lorenzo is tied to the land and local products, such as the Alpago lamb (Presidio Slow-Food), the "tramacchiato" pig (a pig breed), the "beans from the lake" and the mountain cheeses. Any proposal originates from tradition, prepared with current techniques and cooking methods. Renzo and his staff know how to preserve the ancient fragrances of a cuisine often lost and to subsequently renew it, in order to offer new suggestions with clear and strong flavours. The Inn was established by the Dal Farra family on the 7th of January, 1900, as a tavern; over the years it has been transformed into a restaurant and hotel with 11 rooms and today it boasts a strong tradition of hospitality. An elegant atmosphere, which - just like its cuisine - combines modernity and respect for the past.



Chef Luigi Dariz
Da Aurelio

Passo di Giau, 5 - Colle Santa Lucia (BL) - Tel. +39 0437.720118
www.da-aurelio.it - infodaaurelio@gmail.com
Aperto da Natale a Pasqua e da giugno a settembre



Fin da piccolo a Luigi piace stare in cucina col padre Aurelio, che gli trasmette sia la passione per la cucina, sia la sua esperienza. Dopo il diploma alla scuola alberghiera, Luigi lavora in prestigiosi ristoranti in Italia e all'estero, quindi frequenta la Scuola Superiore di Arti Culinarie Etoile con Sergio Mei e Fabio Tacchella, fa uno stage presso il pasticciere Christian Beduschi e prende il diploma di sommelier. Dal 1996 gestisce il ristorante di famiglia. La sua filosofia di cucina lo porta a creare dei piatti molto semplici, con materie prime di ottima qualità, sia ispirati alla tradizione, sia di ricerca, senza però snaturare il valore intrinseco dei prodotti. Piatti belli da vedere e buoni da gustare.



Luigi always liked being with his father Aurelio in the kitchen, right from when he was a child, learning from him the passion for cooking as well as experience. After qualifying at the Hotel Management School Luigi works in first class restaurants in Italy and abroad and then attends the Scuola Superiore di Arti Culinarie Etoile culinary school with Sergio Mei and Fabio Tacchella, carries out a period of training with pastry chef Christian Beduschi and qualifies as a sommelier. He has been running the family restaurant since 1996. His cooking concept leads him to create very simple dishes, using prime quality raw materials, inspired by both research and tradition, but without ever distorting the products' intrinsic value. Dishes delightful to the eye and good to taste.



Pizzaiolo **Rosario Giannattasio**
Acqua e Farina

Via Vaccari, 110 - Vicenza - Tel. +39 0444.964960
www.rosariogiannattasio.it - rosariogiannattasio87@gmail.com
Chiuso martedì



Muove i primi passi da pizzaiolo nella sua Salerno: a soli 8 anni capisce che quel mondo è la sua passione.

Una passione che lo spinge ad aprire la sua prima pizzeria a 23 anni. Lo fa a Vicenza, dove si è trasferito con la famiglia 10 anni prima.

La sua pizza, che lui abbina ai migliori vini naturali italiani, ha un impasto leggerissimo e aromatico, con topping sempre in prezioso equilibrio. Dal 2014 esprime la sua passione nella sua "Acqua e Farina".

Oltre a questa e dopo "Crunch", per la pizza gourmet in teglia, ha inaugurato "Arrogante", dove reinventa il panino casereccio.

He started as a pizza chef in his Salerno: at only 8 years old he understands that that world is his own passion.

A passion that pushed him to open his first pizzeria when he was 23 years old. He does it in Vicenza, where he moved with his family 10 years earlier.

His pizza, which he combines with the best natural Italian wines, has a very light and aromatic dough, with topping always in precious balance.

Since 2014 he expresses his passion in his "Water and Flour". In addition to this and after "Crunch", for gourmet pizza in a pan, he inaugurated "Arrogante", where he reinvents the homemade sandwich.



Chef Fabio Groppi

T +39 333 4991299
grop.fabio@gmail.com



La cucina di Chef Groppi, da sempre improntata alla modernità e all'istintività, ha raccolto sapori e profumi dai diversi territori che lo hanno ospitato nel corso della sua carriera. Le origini liguri, la permanenza in Piemonte, oltre che una tradizione familiare votata all'alta cucina ereditata dal nonno, si sposano con gli echi mediterranei ereditati dalla sua permanenza in Sardegna e i gusti montani, rielaborati in chiave gourmet, delle Dolomiti. Le sue esperienze lo hanno portato alla guida di cucine importanti di cui la più recente al Dolomieu di Madonna di Campiglio che gli è valsa il conferimento della stella Michelin 2019. Attualmente Fabio Groppi si occupa di consulenze ed è attivo come personal chef.



Chef Groppi's cuisine, which has always been marked by modernity and instinctiveness, has gathered flavours and aromas from the different territories that have hosted him during his career. His Ligurian origins, his stay in Piedmont, as well as a family tradition devoted to haute cuisine inherited from his grandfather, combine with the Mediterranean echoes inherited from his stay in Sardinia and the mountain flavours, reworked in a gourmet key, of the Dolomites. His experience has led him to lead important kitchens, the most recent of which at Dolomieu in Madonna di Campiglio, which earned him a Michelin star in 2019. Fabio currently works as a consultant and personal chef.



Pizzaiolo Denis Lovatel
Pizzeria Ezio

Piazza Licini, 2 - Alano di Piave (BL) - Tel. +39 0439.779125
www.pizzeriadaezio.it - info@pizzeriadaezio.it
Chiuso lunedì



Nasce nel 1975 e inizia a lavorare, già a 14 anni, come aiuto pizzaiolo nella pizzeria di famiglia, appassionandosi e decidendo presto che quella sarebbe stata la sua professione. Le sue pizze mantengono l'originale impasto del padre: croccante e leggero, caratterizzato da bolle e alveolature. Denis lo completa con farciture e topping gourmet. L'abbinamento impasto/farcitura gli consente di entrare tra le migliori pizzerie d'Italia: Guida Gambero Rosso, Identità Golose, L'Espresso, Touring Club Italia. Ha ricevuto il premio dal Gambero Rosso come miglior pizza gourmet d'Italia 2017. Continua a lavorare assieme al padre, dedicandosi allo studio di combinazioni e ingredienti per le farciture.



He was born in 1975 and started working at the age of 14 as assistant pizza chef in the family business, full of passion and having decided early on that this was going to be his profession. His pizzas maintain his father's crispy and light dough, characterized by bubbles and pockets. Denis completes it with gourmet toppings and fillings. It is this combination of dough/filling that has earned the pizzeria the reputation of being amongst the best in Italy: Gambero Rosso, Identità Golose, L'Espresso, Touring Club Italy. He received an award from Gambero Rosso for best gourmet pizza in Italy in 2017. He continues to work with his father, devoting himself to the study of mixtures and ingredients for the fillings.



Chef Leandro Luppi
Ristorante Vecchia Malcesine

Via Pisort, 6 - Malcesine (VR)

Tel. +39.045.7400469

www.vecchiamalcesine.com - info@vecchiamalcesine.com

Chiuso mercoledì



Chef-Patron del Ristorante Stellato Vecchia Malcesine, Leandro è eclettico, istrionico, trascinatore, innovatore e precursore. Di origine altoatesina, ha saputo da subito interpretare le materie prime del territorio lacustre. Mantenendo fede al suo personale approccio creativo, non gioca con le sfumature, ma è per le tinte forti, non è da sapori leziosi e ruffiani, ma dall'impatto deciso e coerente. Non lavora con la singola materia, ma con tutto il territorio, con tutto il suo lago nel senso più profondo ed assoluto. E proprio spinto dall'amore per il lago, dal 2010, insieme ad Elvira Trimeloni, organizza Fish&Chef. Sedersi alla Vecchia Malcesine, assaggiare i suoi piatti, chiacchiere con Leandro è un'esperienza che va oltre i sensi.

Chef-Patron of the starred Restaurant Vecchia Malcesine, Leandro is eclectic, histrionic, driving, innovative and forerunner. Of South Tyrolean origin, it was immediately able to interpret the raw materials of the lake territory. Keeping faith with his personal creative approach, he doesn't play with nuances, but with strong colours, not with playful and pimp flavours, but with a decisive and coherent impact. He doesn't work with the single material, but with the whole territory, with all its lake in the deepest and most absolute sense. And just driven by his love for the lake, since 2010, together with Elvira Trimeloni, he organizes Fish&Chef.

Sitting at the Vecchia Malcesine, tasting its dishes, chatting with Leandro is an experience that goes beyond the senses.



Chef Graziano Prest
Ristorante Tivoli

Località Lacedel, 34 - Cortina d'Ampezzo (BL) - Tel. +39 0436.866400
www.ristorantetivolicortina.it - info@ristorantetivoli.it
Chiuso il lunedì



Il Tivoli propone menu della tradizione rivisitati e rielaborati con creatività, utilizzando i prodotti d'eccellenza del territorio come i fagioli di Lamon, i funghi del Cadore, l'agnello dell'Alpago o il pesce fresco che quotidianamente arriva dai vicini mercati ittici di Venezia e Chioggia. Graziano, poi, usa con sapienza anche altre materie prime di grande qualità come il foie gras, la carne piemontese, l'olio extra vergine d'oliva, con i quali propone piatti di una cucina moderna e raffinata. Gli ambienti sono eleganti e raccolti, con una bella terrazza che offre un panorama incantevole su Cortina e il gruppo delle Tofane.

Tivoli offers traditional menus revised and reinvented with creativity, using local products of excellence such as Lamon beans, Cadore mushrooms, Alpago lamb or fresh fish arriving daily from the nearby fish markets in Venice and Chioggia. And then Graziano also uses other prime quality ingredients with expertise, such as foie gras, meat from Piedmont, extra virgin olive oil, which he uses to prepare modern, refined dishes. The rooms are elegantly intimate, with a beautiful terrace offering an enchanting view onto Cortina and the Tofane massif.





Chef Raffaele Ros
Ristorante San Martino

Piazza Cappelletto, 1 - Scorzè (VE) - Tel. +39 041.5840648 - Cell. +39 320.1609940
www.ristorantesanmartino.info - info@ristorantesanmartino.info
Chiuso domenica sera e lunedì



Raffaele fa della ricerca di equilibrio nei piatti la sua cifra stilistica. Con il suo gusto per l'armonia degli elementi, la specificità delle scelte di base e la sua capacità di esaltare esteticamente le composizioni, crea abbinamenti ideali. Ogni piatto pensato e realizzato con dedizione è una sfida anche tecnica, alla ricerca di una cucina di alta qualità. Il locale è legato alla storia della famiglia Berto, da cinque generazioni nel mondo dell'ospitalità e oggi rappresentata da Michela, sommelier di esperienza e un diploma all'Istituto Alberghiero, dove nel 1978 incontra Raffaele. Con il loro matrimonio l'amore e la passione per la cucina si fondono e danno vita a questo locale moderno ed elegante.



Raffaele's signature style is based on a constant search for balance. With his tasteful search for harmony between ingredients, his targeted choices and his ability to enhance dishes with beautiful presentations, he can create perfect combinations. Designed and made with great dedication, every dish is a technical challenge to achieve the highest level of quality. The restaurant is linked to the history of the Berto family, in the hospitality industry for five generations and now represented by Michela, a skilled sommelier who went to catering school, where she met Raffaele in 1978. With their marriage, love and passion for cooking came together, resulting in this modern, elegant restaurant.



Chef Nicola e Davide Trentin
Le Delizie del Grano

Via Andrea Palladio, 48 - Cittadella (PD) - Tel. +39 049.5973448
www.ledeliziedelgrano.pd.it - info@ledeliziedelgrano.pd.it
Chiuso mercoledì e domenica pomeriggio



Da più di 40 anni la famiglia Trentin produce cose buone, utilizzando solo materie prime di alta qualità, nel rispetto della migliore tradizione artigianale italiana. Nella cornice della pittoresca città murata del XIII secolo, Nicola e Davide portano avanti con passione e gusto per la ricerca l'attività iniziata dai genitori: rigorosa selezione delle materie prime, rispetto degli ingredienti e dei giusti tempi di lievitazione e riposo, come si faceva una volta, ma con l'aiuto della tecnologia di oggi per mettere sempre in primo piano la qualità e la salute. Da loro si trovano dal pane alla pasticceria d'autore, dal caffè alla gastronomia, sempre rigorosamente naturali, senza conservanti e coloranti.

The Trentin family has been producing delicious things for over 40 years, using prime quality raw materials only, with respect for the best Italian homemade tradition. In the setting of the picturesque XIII century walled city, Nicola and Davide carry on the business begun by their parents with taste and passion for research: scrupulously selected raw materials, respect for ingredients and the right time for the dough to stand and rise, just as they did in the old times, but with the help of the technology of today to continually focus on quality and health. Here you find bread to cake and pastry masterpieces, coffee to delicatessen products, always strictly natural, without any additives and colouring agents.



KETTMEIR

*Progressio
in traditione.*

via Cantine, 4 Caldaro (BZ)

T.+39 0471 963 518 www.kettmeir.com

Trentino Alto Adige



Stefano Ghetta, L Chimpl da Tamion
Vigo di Fassa (TN) p. 108

Alessandro Gilmozzi, El Molin
Cavalese (TN) p. 110

Alessandro Bellingeri, Osteria Acquarol
Appiano (BZ) p. 112

Andrea Irsara, La Stùia dla Là
Gourmet Hotel Gran Ander - Badia (BZ) p. 114

Claudio Melis
In Viaggio - Claudio Melis Ristorante - Bolzano p. 116

Mario Porcelli, Alpenroyal Gourmet Restaurant
Alpenroyal Grand Hotel - Selva Val Gardena (BZ) p. 118





Chef Stefano Ghetta
L Chimpl da Tamion

Località Tamion - Vigo di Fassa (TN) - Tel. e Fax +39 0462.769108
www.lchimpl.it - info@lchimpl.it



Stefano nasce a Bolzano nel 1974. Sin da piccolo ha la passione per la cucina e dopo la scuola alberghiera lavora all'Hotel Antico Bagno a Pozza di Fassa. Lo chef Marcello lo fa innamorare di questo lavoro. A 21 anni gestisce da solo la cucina di un hotel 3 stelle a Vigo. Riesce a realizzare il sogno di avere un ristorante tutto suo quando l'hotel della moglie viene ristrutturato e in una sala a parte nasce L Chimpl da Tamion. La filosofia di cucina di Stefano ruota intorno a due concetti: semplicità e materia prima. Nei suoi piatti prova a far sì che l'ospite ritrovi in bocca i sapori e i profumi che sentirebbe durante una passeggiata nei boschi, in estate con i prodotti freschi, in inverno con quel che si è messo da parte nei mesi migliori.

Born in Bolzano in 1974, Stefano has always been passionately fond of cooking ever since he was a child and after attending a Hotel Management school he works at Hotel Antico Bagno in Pozza di Fassa where Chef Marcello makes him fall in love with this work. At 21 he is alone in running the kitchen at a 3 star hotel in Vigo. His dream to have a restaurant all of his own comes true when his wife's hotel is refurbished and a room is set aside to create L Chimpl da Tamion restaurant. Stefano's cooking philosophy revolves around two concepts: simplicity and raw materials. With his dishes he endeavours to create the flavours and aromas in the mouths of his guests that they would sense during a walk in the woods; in the summer with fresh products, in the winter with what is put aside during the better months.





Chef Alessandro Gilmozzi
El Molin

Piazza Battisti, 11 - Cavalese (TN) - Tel. +39 0462.340074
www.alessandrogilmozzi.it - info@alessandrogilmozzi.it
Aperto solo la sera. Chiuso martedì tranne agosto



Una cucina che sa di montagna e di affumicatura, di erbe dei boschi: licheni, muschi e resine sono fra gli ingredienti che Alessandro raccoglie per abbinare sapori, scoprire nuovi metodi di conservazione e utilizzo degli ingredienti. Perché chi è abituato alla tradizione della cucina trentina non accetta scorciatoie, soprattutto se la direzione è quella dell'innovazione. Più che un piatto è un paesaggio quello che vi si presenta agli occhi, una passeggiata nei boschi. La struttura ospita oltre al Ristorante anche una Pizzeria e un Wine Bar in cui potete assaggiare il Gilbach.gin, il gin ideato da Gilmozzi con note fruttate di prugna, ciliegia, nocciola e lievi sentori di limone e sambuco, balsamiche di ginepro, resina, anice e rosmarino.

A cuisine that smells of mountain and smoking, of woodland herbs: lichens, musk and resins are among the ingredients that Alessandro collects to combine flavours, discover new methods of preservation and use of ingredients. Because those who are used to the tradition of Trentino cuisine do not accept shortcuts, especially if the direction is that of innovation. More than a dish, it is a landscape that presents itself to your eyes, a walk in the woods. In addition to the Restaurant, the structure also hosts a Pizzeria and a Wine Bar where you can taste Gilbach.gin, the gin created by Gilmozzi with fruity notes of plum, cherry, hazelnut and slight hints of lemon and elderberry, balsamic notes of juniper, resin, anise and rosemary.





Chef Alessandro Bellingeri
Osteria Acquarol

Via Plazer, 10 - Appiano (BZ) - Tel. +39 349.5342065
www.acquarol.it - info@acquarol.it
Chiuso giovedì tutto il giorno e venerdì a pranzo



Nel piccolo borgo di San Michele, Alessandro e la moglie Perla guidano questo piccolo angolo di gusto. Piccola locanda, meta per chi vuole distaccarsi dalla tradizione senza rinunciare alla qualità e alla scelta dell'ingrediente. Una nuova sfida, in una terra ricca di tradizione gastronomica: grandi prodotti e una cucina pulita, ben definita, con qualche spunto creativo frutto di esperienze lavorative importati: Crippa, Bottura o il più vicino Gilmozzi. Lo chef ama le erbe estive che si raccolgono sulle montagne, i prodotti della terra, i pesci e gli ingredienti poco conosciuti, con qualche spunto dal lontano Messico. Perla in sala accoglie l'ospite con un servizio sobrio ed elegante, degno di una grande padrona di casa.



Alessandro and his wife Perla manage this little food heaven in the village of San Michele. This small place is a destination for those longing to take a break from traditional dishes without foregoing quality and choice ingredients. It's a brand new concept in a land rich in gastronomic tradition. Amazing dishes, with well-defined flavours and a creative flair honed by working in great restaurants like Crippa, Bottura and the nearby Gilmozzi. The Chef is fond of using herbs gathered in the mountains during summer, locally farmed products, fish, and ingredients hardly known locally, from countries as far as Mexico. Perla's impeccably gracious, attentive service makes guests feel at home.

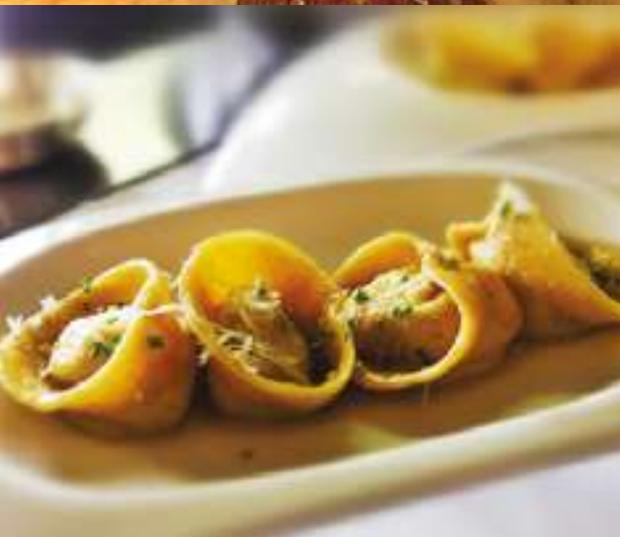


Chef Andrea Irsara
La Stüa dla Lâ
Gourmet Hotel Gran Ander

Via Runcac, 29 - Badia (BZ) - Tel. +39 0471.839718 - Fax +39 0471.839741
www.granander.it - info@granander.it
Chiuso lunedì e martedì. Aperto solo la sera



La Stüa dla Lâ (stube della nonna) è un'antica stube del '700 in stile tirolese dove si può scoprire il gusto inconfondibile dei prodotti freschi locali, selezionati presso gli agricoltori della Val Badia. Papà Germano nel 1968, dopo aver fatto esperienza nei migliori alberghi del mondo, è tornato a Badia per trasformare la casa natale in un albergo ricco di charme. La cucina è affidata ad Andrea, che appartiene alla categoria degli essere umani più fortunati, perché fa un lavoro che è da sempre la sua passione. I piatti del suo menu sono preparati secondo le antiche ricette di famiglia che vengono reinterpretate in chiave innovativa. Appena gli impegni glielo permettono, si dedica alla bicicletta e allo sci.



La Stüa dla Lâ (grandma's stube parlour) is an old eighteenth-century Tyrolean-style parlour, where guests can discover the unmistakable taste of fresh local produce from the farmers in Val Badia. After gaining experience in the world's best hotels, dad Germano returned in Badia in 1968 to turn the family home into a very charming hotel. The kitchen is headed by Andrea, who belongs to the category of the luckiest human beings, as he gets to do a job that has always been his passion. His menu includes dishes prepared according to old family recipes re-interpreted with an innovative twist. As soon as his schedule allows, he devotes himself to cycling and skiing.



Chef Claudio Melis
In Viaggio - Claudio Melis Ristorante

Via Piave, 5 - 39100 Bolzano - Tel. +39 0471.1684878
info@inviaggioristorante.com booking@inviaggioristorante.com
www.inviaggioristorante.com www.esemdemi.it
Aperto solo la sera. Chiuso mercoledì e domenica



La carriera e la vita di Claudio Melis, cuoco per caso, sono un susseguirsi di esperienze professionali e viaggi in tutto il mondo, da cui ha ottenuto una visione completa, non comune, della sua professione. La sua cucina segue una filosofia "in levare", che punta concretamente all'eccellenza e alla purezza. Tutto comincia con la scelta degli ingredienti (pochi) e delle materie prime di qualità che devono essere mantenuti puri nel gusto e proprietà; gli elementi di ogni piatto vengono lavorati il meno possibile. Accompagnano i piatti, vini di grande personalità e carattere; parlano la lingua della loro terra d'origine e che sono lavorati in modo naturale. In cucina Fabrizio Fontana, in sala, Davide Ungaro. In Viaggio fa parte del gruppo ESEMDEMI' gestito da Claudio, sua moglie Monica Wieser e il cognato Robert Wieser che comprende anche il ristorante Tree Brasseie-We Share ed il nuovo Toma-Tapas Bar di via Bottai.



Both the career and life of Claudio Melis, cook by chance, comprise experiences and travels around the world, which enabled him to get a full overview, of his profession. His cuisine is characterized by an 'upbeat' philosophy, whose concrete objectives involve aiming for excellence and purity. It all starts with the choice of ingredients (few) and of quality raw materials that must be kept pure in taste and properties; the elements of each dish are processed as little as possible. Dishes, are paired to wines with great personality and character that speak the language of their homeland and that are produced in a natural way. In the kitchen Fabrizio Fontana and in the dining room Davide Ungaro. Chef Claudio, his wife Monica and brother-in-law Robert manage the business of Esendemi, the company owner of In Viaggio, Tree Brasserie-We Share and the new Toma-Tapas Bar in Bottai street.



Chef Mario Porcelli
Alpenroyal Gourmet Restaurant
Alpenroyal Grand Hotel

Via Meisules, 43 - Selva Val Gardena (BZ) - Tel. +39 0471.795555
www.alpenroyal.com - info@alpenroyal.com
Aperto la sera in alta stagione, chiuso domenica



Il bruco si trasforma in farfalla colorata, il bocciolo sboccia in un fiore profumato, dai semi si produce un nutriente luppolo. È così che il Creatore ha creato il nostro bel pianeta blu: da qualcosa di estremamente semplice Madre Natura crea qualcosa di speciale. In questo meraviglioso cerchio della vita all'uomo è concesso di agire in modo creativo e vincente. Questa è la filosofia del ristorante gourmet del Grand Hotel Alpenroyal: dai frutti degli immensi oceani, dalle erbe e dalle piante delle Alpi, dal mondo mediterraneo fino a quello dell'India, dai dolci peccati di gola e dai più teneri filetti, lo chef Mario Porcelli crea le più raffinate e piacevoli delizie per il palato e l'anima.

Caterpillars turn into colourful butterflies, buds bloom into scented flowers and seeds become succulent grapes. This is how the Creator made our beautiful world: from something extremely simple, nature is able to create something special. In this wonderful circle of life, man too can be creative. This is the ethos behind our gourmet restaurant at Alpenroyal Grand Hotel; the chef Mario Porcelli uses the fruits of the great oceans, Alpine herbs and plants, Mediterranean and Indian flavours, tempting treats and the most tender fillets to create refined and appetizing dishes to sate both palate and soul.



www.appgroupe.eu

PRESENTI IN TUTTA ITALIA

**SGRASSAMENTO DELLE CAPPE E DEI
SISTEMI D'ESTRAZIONE FUMI NELLE CUCINE.**

Monitoraggio per la valutazione del rischio e metodologia H.A.C.C.P.
Sanificazione e Disinfezione dei Sistemi Aerulici, U.T.A., Estrattori, Fan-Coils.

Friuli Venezia Giulia



Marco Da Rin Bettina e Paolo Kratter
Mondschein - A Taste of the Dolomites
Sappada (UD) p. 122

Ilija Pejic, Ristorante Ilija - Tarvisio (UD) p. 124

Massimiliano Sabinot
Ristorante Vitello d'Oro - Udine p. 126

Andrea Spina, Ristorante al Gallo - Pordenone p. 128

Marco Talamini
Ristorante La Torre, Castello di Spilimbergo
Spilimbergo p. 130





Chef Marco Da Rin Bettina e Paolo Kratter
Mondschein - A Taste of the Dolomites

Borgata Bach, 96 - Sappada (UD) - Tel. +39 0435.469585 - Cel. +39 347.2600424
www.ristorantemondschein.it - info@ristorantemondschein.it
Chiuso martedì (fuori stagione)



Dopo un significativo periodo di formazione ed esperienza all'estero, Paolo Kratter decide di dare il via alla trasformazione di quello che già negli anni '90 era una bella baita di montagna ai piedi delle piste da sci, circondata dalle alte vette delle Dolomiti sappadine. Il concept oggi è Mondschein - A Taste of the Dolomites, l'ambiente accoglie 50 posti e risveglia le inconfondibili sensazioni di benessere delle case alpine, ma il frizzante contrappunto è l'approccio sorprendente dello Chef Marco. La sua fresca disinvoltura esprime con eleganza contemporanea le più autentiche tradizioni culinarie locali, regalando agli ospiti una vera e propria food experience. L'uovo cotto a 65° con champignon, guanciaie croccante ed emulsione di Saurmschotte, un formaggio fresco locale aromatizzato al Perschtroum (il dragoncello di montagna), ne è il migliore esempio.



After a significant period of training and experience abroad, Paul Kratter decided to launch the transformation of what back in the nineties was a beautiful mountain log cabin at the foot of the ski slopes, surrounded by the high peaks of the Sappada Dolomites. Nowadays his idea is Mondschein - A Taste of the Dolomites, an environment that accommodates 50 and awakens the unmistakable sensations of well-being of alpine houses, but it is Chef Marco's surprising approach that is the sparkling counterpoint. His cool nonchalance showcases the most authentic local culinary traditions with contemporary elegance, offering guests a real food experience. His eggs baked at 65° with button mushrooms, crispy bacon and emulsion of Saurmschotte, a fresh local cheese flavoured with Perschtroum (mountain tarragon), is an excellent example.



Chef Ilija Pejic
Ristorante Ilija

.....
Via Presnig, 17 - Tarvisio (UD) - Tel. +39 0428.645030 - Cell. +39 347.2621556

www.ilijaristorante.it - ilija@libero.it

Chiuso lunedì in inverno - Sempre aperto in estate



Ilija Pejic, croato di nascita, cresce in Slovenia, dove inizia a sviluppare la passione per la cucina lavorando in prestigiosi alberghi della zona; fino al 1990, anno in cui si trasferisce in Italia. Lo chef è una persona di cuore che sa soddisfare tutti con umiltà, è curioso, propenso a mettersi sempre in gioco, a ricercare nuove esperienze utili ad approfondire le conoscenze dell'arte culinaria. Questo lo porta a girare il mondo lavorando con grandi chef. I suoi piatti sono semplici, raffinati e ricercati, con l'applicazione di tecniche innovative e la sperimentazione di sapori e profumi. Da 10 anni ha trovato la sua dimensione a Tarvisio dove si esprime nel ristorante che porta il suo nome.



Ilija Pejic, Croatian by birth, grew up in Slovenia, where he began to develop a passion for cuisine when working in prestigious hotels of the area; until 1990, the year when he moved to Italy. The chef is a person with a good heart who knows how to satisfy everyone with humility, he is curious, always inclined to put himself on the line, to seek new, useful experiences in order to gain a more profound knowledge of culinary arts. This led him to travel the world and work with great chefs. His dishes are simple whilst simultaneously being refined and sophisticated, with the application of innovative techniques and the experimenting of flavours and fragrances. He has been in Tarvisio, where he found his niche, for the past ten years, in the restaurant that bears his name.



Chef Massimiliano Sabinot
Ristorante Vitello d'Oro

Viale E. Valvason, 4 - Udine - Tel. +39 0432.508982
www.vitellodoro.com - info@vitellodoro.com
Chiuso martedì



Terminata la scuola alberghiera a Trieste, lavora per 4 anni in diversi ristoranti in Italia e all'estero. Nel 1991 approda al ristorante di famiglia fondato nel 1849. Il suo arrivo in cucina coincide con un profondo rinnovamento della stessa. Resta nella tradizione marinara del locale, dimostrando una mano felice e creativa nella lavorazione del pesce; ma sa anche recuperare e ammodernare i piatti della tradizione. Piatti che regalano bellezza cromatica, pulizia gustativa e leggerezza. Una cucina allegra, entusiasta, immediata. Il ristorante fa parte di una casa di inizio 800 nel cuore della città; d'estate vanta il più bel giardino di Udine per mangiare all'aperto.



After finishing hotel school in Trieste, he worked for 4 years in several restaurants in Italy and abroad. In 1991 he arrived at the family restaurant founded in 1849. His arrival in the kitchen coincides with a profound renewal of the same. He remains in the seafaring tradition of the restaurant, showing a happy and creative hand in fish processing; but he also knows how to recover and modernize traditional dishes. Dishes that offer chromatic beauty, clean taste and lightness. A cheerful, enthusiastic, immediate cuisine. The restaurant is part of an early 19th century house in the heart of the city; in summer it boasts the most beautiful garden in Udine for outdoor dining.



Chef Andrea Spina
Ristorante al Gallo

Via San Marco, 10 - Pordenone - Tel. +39 0434.521610
www.ristorantealgallo.com - info@ristorantealgallo.com
Chiuso domenica sera e lunedì



Il percorso professionale di Andrea prende il via con gli studi alla scuola alberghiera Bonaldo Stringher di Udine prosegue con un impegno di formazione costante e stage che proseguono fino al termine degli studi. Due esperienze all'estero, in California e in Australia, lo formano ulteriormente e sviluppano l'attitudine a elaborare piatti internazionali e fusion. Lo chef propone una cucina di pesce, vocazione che ha affinato a Grado, isola celebre per la gastronomia marinara. Sa mescolare con garbo e buon gusto il pesce dell'Alto Adriatico con prodotti dell'entroterra in un sapiente gioco di colori-profumi-sapori. Andrea costruisce il piatto cercando di esaltare l'ingrediente di base – il pesce – che manipola il meno possibile e attorno al quale definisce la ricetta. Con la moglie Diletta dal 2009 fanno del locale uno dei punti di riferimento della ristorazione cittadina.



Andrea's professional path begins with his studies at the Bonaldo Stringher Hotel School in Udine and continues with a commitment to constant training and internships that continue until the end of his studies. Two experiences abroad, in California and Australia, further train him and develop his aptitude for international dishes and fusion. The chef proposes a cuisine based on fish, a vocation he refined in Grado, an island famous for its seafood gastronomy. He knows how to mix with grace and good taste the fish of the Northern Adriatic Sea with products from the hinterland in a skilful play of colours, fragrances and flavours. Andrea builds the dish trying to enhance the basic ingredient - fish - which he manipulates as little as possible and around which he defines the recipe. With his wife Diletta since 2009 they have made the restaurant one of the landmarks of the city's restaurants.



Chef Marco Talamini
Ristorante La Torre
Castello di Spilimbergo

Piazza castello, 8 - Spilimbergo - Tel. +39 0427.50555
www.ristorantelatorre.net - info@ristorantelatorre.net
Chiuso domenica sera e lunedì



Il ristorante apre nel lontano 1983, grazie a Stefano Zannier nella vecchia sede che ora è una prestigiosa enoteca, per trasferirsi nel 1992 al piano terra del Palazzo dipinto nel Castello medievale di Spilimbergo. In quel momento entra in collaborazione il Sommelier Massimo Botter che con gli anni affina la conoscenza approfondita del territorio e non solo, e riesce con capacità e bravura a instaurare con la clientela un rapporto di assoluta fiducia. Dall'anno 2000 entra come socio lo chef Marco, già stellato della guida Michelin, e porta definitivamente la giusta impronta alla cucina che si guadagna così un posto di prestigio nella ristorazione Friulana e Internazionale. Da provare i percorsi degustazione, che danno un'idea della filosofia di cucina, basata principalmente sulla valorizzazione dell'ingrediente.



The restaurant opened back in 1983, thanks to Stefano Zannier in the old premises which is now a prestigious wine shop, and in 1992 it moved to the ground floor of the Palazzo painted in the medieval castle of Spilimbergo. At that time the Sommelier Massimo Botter joined forces and over the years he refined his in-depth knowledge of the area and beyond, and succeeded with skill and skill in establishing a relationship of absolute trust with his customers. In the year 2000, chef Marco, already Michelin-starred, joined as a partner and he definitively brought the right imprint to the kitchen, thus earning a prestigious place in the Friulian and International restaurants. Try the tasting courses, which give an idea of the philosophy of cooking, based mainly on the enhancement of the ingredient.

Il tuo sogno? Silko lo realizza!



Una cucina per soddisfare la passione ed i desideri degli chef più esigenti. Progettiamo gli spazi in cui la qualità incontra la tecnologia più avanzata, fondendosi in un perfetto equilibrio: questa è l'essenza della nostra cucina. Richiedi la tua soluzione scrivendo a: info@silko.it

Seguici su



www.silko.it

SILKO
IDEAS. WELL DONE

Emilia Romagna



Enrico Bergonzi, Ristorante Al Vèdel
Salumificio storico Podere Cadassa - Colorno (PR) p. 134

Davide Censi, Antichi Sapori - Parma p. 136

Gianni Di Lella, Pizzeria La Bufala - Maranello (MO) p. 138

Davide Fiorentini, 'O Fiore Mio - Faenza (RA) p. 140

Fabio Fraulini, Tòla Dòlza - Vignola p. 142

Terry Giacomello, Inkiostro - Parma p. 144

Andrea Incerti Vezzani, Ristorante Locanda Cà Matilde
Rubbianino, Quattro Castella (RE) p. 146

Pier Giorgio Parini - Rimini p. 148

Massimiliano Poggi, Massimiliano Poggi Cucina
Trebbo di Reno Castelmaggiore (BO) p. 150

Roberto Rossi, Locanda del Feudo
Castelvetro (MO) p. 152





Chef Enrico Bergonzi

Ristorante Al Vèdel

Salumificio storico Podere Cadassa

Via Vedole, 68 - Colorno (PR) - Tel. +39 0521.816169

www.poderecadassa.it - info@alvedel.it

Chiuso lunedì e martedì



Enrico Bergonzi è lo chef del ristorante Al Vèdel, fondato nel 1780 a Colorno. Al Vèdel è il ristorante di famiglia, nel quale Bergonzi è cresciuto e dopo il diploma alla scuola alberghiera e alcuni anni nelle cucine d'Europa, è tornato, organizzando il lavoro con uno stile giovane e dinamico. Profondo conoscitore della tradizione locale, lo chef elabora menu stagionali che comprendono piatti tipici e ricette più creative di carne e pesce, prestando molta attenzione alle materie prime usate. Per Bergonzi la tradizione non è un limite alla cucina moderna, ma una risorsa, da valorizzare con piatti leggeri, in un equilibrio di colori e consistenze.

Enrico Bergonzi is the chef of the restaurant Al Vedel, established in 1780 in Colorno. Al Vedel is a family restaurant where Bergonzi grew up and after graduating from a college for tourism and hotel management and spending a few years in Europe, he returned and has since worked in a modern and dynamic manner. Thanks to his profound knowledge of local tradition, he produces seasonal menus that include typical dishes and more creative recipes of meat and fish, laying special emphasis on the ingredients he uses. For Bergonzi, tradition isn't an obstacle to modern cuisine; it's a resource that one should enhance with light meals, in equal measure with colours and substances



Chef Davide Censi
Antichi Sapori

Strada Montanara, 318 - Parma - Tel. +39 0521.648165
www.cucinaparmigiana.it - info@cucinaparmigiana.it
Chiuso martedì



Pieno di entusiasmo e di timida cordialità, Davide è patron della trattoria dal 1995. All'inizio la sua cucina è nel solco della tradizione parmigiana. In seguito, l'esperienza fa maturare la tecnica e uno stile personale. Fondamentale, poi, l'incontro con lo chef giapponese Makoto. Così, Davide unisce tradizione e innovazione: con moderna sensibilità lavora la materia prima con risultati inconsueti, lasciando riconoscere, nello stesso tempo, i sapori e i profumi della memoria. Questo tranquillo ristoro si trova appena fuori Parma. Il locale ha un carattere rustico, familiare, con un servizio informale, ma attento. Nel periodo estivo si può cenare nel bel giardino, in inverno scoppietta il camino nell'ingresso.



Full of enthusiasm and of timid warmth, Davide has been the owner of the small restaurant since 1995. At the beginning his cooking follows the tradition of the Parma area. Then, the experience he acquires leads to the growth of technical skills and a personal style. The meeting with Makoto, a Japanese chef, proves to be crucial. Therefore, Davide combines tradition and innovation: he works raw materials with a modern sensitivity obtaining unusual results that allow recognising, at the same time, the flavours and perfumes of memory. This quiet refreshment house is located just outside Parma. The place has a rustic, familiar atmosphere, with an informal though careful service. In summer you can have dinner in a beautiful garden, while in winter the fire splutters in the fireplace at the entrance.



Pizzaiolo Gianni Di Lella
Pizzeria La Bufala

Piazza Amendola, 1/2 - Maranello (MO) - Tel. 0536.943661

Aperto da martedì a domenica dalle 19:00 alle 00:00

Lunedì chiuso

www.pizzerialabufala.it



Emiliano d'adozione, Gianni Di Lella è nato a Cercola (Na) nel 1985. La sua passione per la ristorazione è nata per caso, quando seguendo il padre nell'idea di aprire una pizzeria si è innamorato di questo mondo e apre "La Bufala" nel cuore della terra dei motori, a pochi passi dal centro storico di Maranello (Mo). Nata come una piccola pizzeria d'asporto in stile napoletano è diventata oggi un punto di ritrovo per chi cerca una pizza contemporanea. Insieme al padre e al suo team, dedica il suo tempo alla ricerca dei prodotti di prima qualità e alla creazione di pizze dal carattere contemporaneo per unire tradizione ed innovazione. Il locale ha una grande sala, una saletta privé dedicata ai Motori ed una veranda estiva.

Emilian by adoption, Gianni Di Lella was born in Cercola (Na) in 1985. His passion for catering was born by chance, when following his father in the idea of opening a pizzeria he fell in love with this world and opens "La Bufala" in the heart of the land of motors, a few steps from the historic centre of Maranello (Mo). Born as a small take-away pizzeria in Neapolitan style, it has now become a meeting point for those looking for a contemporary pizza. Together with his father and his team, he dedicates his time to the research of first quality products and to the creation of contemporary pizzas to combine tradition and innovation. The restaurant has a large hall, a private room dedicated to motors and a summer veranda.



Pizzaiolo Davide Fiorentini
'O Fiore Mio

Via Mura San Marco, 4/6 - Faenza (RA) - Tel. +39 0546.667915
'O Fiore Mio HUB via Ponte Romano, 1 - Faenza (RA) - 0546.604847
"Pizze di Strada" Bologna - P.zza Malpighi, 8 d/e Bologna - Tel. +39 051.0402308
P.zza Argentina, 4 - Milano Tel. +39 022.9523874
Via Montebello, 25 - Milano Tel. +39 028.2775863
www.ofioremio.it - davidefiorentini@ofioremio.it



'O Fiore Mio, sogno diventato realtà nel 2011, è l'Italia in una pizza, un viaggio entusiasmante alla scoperta dei migliori prodotti dello stivale. E' la sfida costante di preparare un impasto con lievito madre con farine di grandissima qualità e lunghi tempi di maturazione e lievitazione. E' la volontà di rinnovarsi sempre e non annoiarsi in una rassicurante routine tant'è che nel 2018 il progetto diventa ancora più ambizioso e al format Pizze di Strada vengono aggiunti altri prodotti lievitati: pane, brioches, torte e biscotti. Il Cuore pulsante del progetto è 'O Fiore Mio HUB, laboratorio artigianale dei punti vendita in cui vengono studiate le ricette dei lievitati per mantenere lo stesso standard qualitativo in tutti i locali 'O Fiore Mio.

'O Fiore Mio is a dream come true in 2011, it's Italy in a pizza, an exciting journey to discover the best products of the Boot. It is the constant challenge to prepare a dough with sourdough yeast with highest quality flours and long maturation and leavening times. It's the will to always renew and not get bored in a reassuring routine, so much so that in 2018 the project becomes even more ambitious and other leavened products are added to the format Pizze di Strada: bread, croissants, cakes and biscuits. The beating heart of the project is 'O Fiore Mio HUB, an artisan workshop where the recipes for leavened products are studied to keep the same quality standard in all 'O Fiore Mio premises.



Pastry Chef Fabio Fraulini
Tòla Dòza

Via Francesco Selmi 1/2 - Vignola (MO)
Tel. +39 059.772971
pasticceriatoladolza@gmail.com
Chiuso mercoledì



Fabio nasce nel '89 a Vignola in provincia di Modena, la città delle ciliegie. Giovannissimo capisce che la cucina e in particolare la pasticceria sono il suo sogno, quindi frequenta la Scuola Alberghiera e la cucina dello zio, proprietario di un ristorante. Da qui tante esperienze in Italia e all'estero fino ad essere Capo-Partita di Pasticceria, da Carlo Cracco Nel dicembre 2017 apre Tòla Dólza, che in dialetto modenese significa "prendila dolce" o come va tanto di moda oggi "keep calm". Un progetto che nasce per dare qualcosa di più rispetto a una comune pasticceria, qui lo chef segue la sua ispirazione, con attenzione alla stagionalità e all'alta qualità e crea piccole squisitezze praticamente a chilometro zero, con le migliori materie prime che offre il mercato. Pane, pizze e focacce, sono prodotti utilizzando solo farine di grani antichi e lievito madre. Qui si trovano brioche, croissant e lievitati da colazione, tutti farciti al momento con creme e confetture; infine le torte per cui Fabio e il suo staff si mettono alla prova quotidianamente coinvolgendo il cliente e creando per lui un dessert ad hoc.

Fabio was born in 1989 in Vignola in the province of Modena, the city of cherries. At a very young age he realised that cooking and in particular pastry making were his dream, so he attended the Hotel School and the kitchen of his uncle, the owner of a restaurant. In December 2017 he opened Tòla Dólza, which in Modenese dialect means "take it sweet" or, as is so fashionable today, "keep calm". A project that was born to give something more than a common pastry shop. Here the chef follows his inspiration, with attention to seasonality and high quality and creates small delicacies practically at kilometre zero, with the best raw materials that the market offers. Bread, pizza and focaccia are made using only flour from ancient grains and sourdough; brioche, croissants and breakfast pastries are also available, all filled at the moment with creams and jams; finally, Fabio and his staff put themselves to the test every day, involving the customer and creating an ad hoc dessert for him.



Chef Terry Giacomello
Inkiostro

Via San Leonardo, 124 - Parma
Tel. +39 0521.776047 - Cell. +39 345.0074796
www.ristoranteinkiestro.it - info@ristoranteinkiestro.it
Chiuso sabato a pranzo e domenica



Una famiglia con 40 anni di esperienza nella ristorazione e uno chef di talento, contaminato dalla cucina d'avanguardia. Inkiostro nasce dall'incontro professionale di Francesca Poli e Terry Giacomello ed è diventato un connubio di creatività e continuità. Con un design ispirato alle mode innovative, il ristorante trasporta i clienti in un ambiente casual e lineare, con colori netti e distinti ed alte pareti a vetro che si affacciano su piccoli ritagli di verde e natura. Lo chef ha frequentato alcune delle cucine più importanti del mondo e realizza creazioni di altissimo livello, dove la selezione di una materia prima eccellente si intreccia a tecniche moderne. Propone piatti raffinati e apparentemente essenziali, ma frutto di uno studio e di una conoscenza dei prodotti assoluta.

A family with 40 years of experience in catering and a talented chef and staunch supporter of the avanguard cuisine. Inkiostro was established by the professional meeting between Francesca Poli and Terry Giacomello, and it has become a union of creativity and continuity. With its design inspired by innovative fashion, the customers indulge in a casual and straightforward atmosphere, with clear-cut, distinct colours and glass windows that look onto small clippings of nature. The chef has visited important restaurants in the world and his creations are of the highest standard; the selection of ingredients is intertwined with the modern techniques. Suggesting refined courses is obviously of the essence yet it is a result of studying and sheer knowledge of the products.





Chef Andrea Incerti Vezzani
Ristorante Locanda Cà Matilde

Via della Polita, 14 - Rubbianino, Quattro Castella (RE) - Tel. +39 0522.889560
www.camatilde.it - info@camatilde.it

Chiuso lunedì. Aperto la sera, anche a pranzo domenica e festivi



Andrea è un curioso e instancabile sperimentatore, sempre attento ai piatti della tradizione reggiana ed emiliana. Le sue proposte giocano sui contrasti, sugli accostamenti e sulle emozioni, all'insegna dell'inventiva. Andrea parte dalla tradizione locale, la alleggerisce, la rende più elegante, per approdare a una cucina di stampo moderno e creativo, grazie anche a tecniche di cottura che conservano leggerezza e purezza di profumi ed aromi. Circondato dal verde delle terre della Gran Contessa, Cà Matilde è un romantico casale di campagna dove sono ospitate due sale e la cucina a vista. In sala, Marcella si occupa del servizio e della ricca cantina. La locanda dispone anche di quattro accoglienti camere.

Andrea is a curious and tireless experimenter, always caring for the dishes of the tradition from the Reggio area and the region of Emilia. His offers play with contrasts, with matching and emotions and are characterised by inventiveness. Andrea starts from the local tradition making it lighter and more elegant so as to obtain a modern and creative cooking, also thanks to the techniques he uses, which preserve the lightness and purity of both perfumes and flavours. Surrounded by the green area of the land of the Grande Contessa, Cà Matilde is a romantic country house with two rooms and an openplan kitchen. In the room, Marcella is in charge of the service and of the rich wine cellar. The inn also has four comfortable rooms.



Chef Pier Giorgio Parini
Rimini

piergiorgioparini@gmail.com



Pier Giorgio, un cuoco cercatore. Una cucina laica, libera e senza pregiudizi che indaga sui possibili utilizzi di ogni ingrediente, che studia, pensa, dimentica. Erbe, verdure e tutto quanto ruota attorno al mondo vegetale rivestono un ruolo importante nel suo cuore e nei suoi piatti, sono gli ingredienti che ama di più utilizzare. Immane, spesso i soli protagonisti delle sue creazioni. L'aspetto che più l'appassiona del suo lavoro è la ricerca. Dopo 10 anni trascorsi al Ristorante Il Povero Diavolo, oggi Pier Giorgio collabora con ristoranti e aziende portando avanti le sue sperimentazioni, Sempre alla ricerca del sapore che non c'è...

Pier Giorgio, a cook seeker. A popular, free and unbiased cuisine that investigates the possible uses of each ingredient, that studies, thinks, forgets. Herbs, vegetables and everything that revolves around the world of plants, play an important role in his heart and in his dishes, as they are the ingredients that he likes to use the most. Forever present, it is these ingredients that play an important role in his creations. The most passionate aspect of his work is research. After the 10 years he spent at the Ristorante Il Povero Diavolo, Pier Giorgio today works with restaurants and businesses take his concoctions to the next level, always in search of a flavour that does not yet exist.



Chef **Massimiliano Poggi**
Massimiliano Poggi Cucina

Via Lame, 65/67 - ingresso dal parcheggio in via Corticella, 61
Trebbo di Reno Castelmaggiore (BO) - Tel. +39 051.704217

www.mpoggi.it - prenotazioni@mpoggi.it

Aperto da lunedì sera a sabato sera 12.30 – 14.30 / 20.00 – 23.00

Chiuso la domenica e lunedì a pranzo



Bolognese, dopo un inizio carriera in Romagna e un'importante esperienza a Parigi, appena ventenne inaugura il ristorante Al Cambio con una cucina bolognese. Poi dà vita a Vicolo Colombina, con una cucina tradizionale più ricercata e infine apre nel 2016 il ristorante contemporaneo che porta il suo nome: Massimiliano Poggi Cucina.

Il mare della Romagna, la pasta fresca emiliana, le verdure e i profumi della campagna sono le sue fonti di ispirazione. A queste aggiunge affumicature, cotture che preservano il sapore delle materie prime, alta tecnica e divertimento. Nel suo ristorante di campagna Massimiliano omaggia la tradizione locale con creazioni poetiche che evocano i ricordi d'infanzia, come vinili d'epoca che fanno ancora ballare.

Bolognese, after a career in Romagna and an important experience in Paris, just twenty years old, inaugurates the restaurant Al Cambio, with a Bolognese cuisine. Then he gave birth to Vicolo Colombina, with a more refined traditional cuisine, and, finally, in 2016 he opened the contemporary restaurant that bears his name, Massimiliano Poggi Cucina.

The sea of Romagna, the fresh pasta from Emilia, the vegetables and the scents of the countryside are his sources of inspiration. To these he adds smoking, cooking that preserves the taste of the raw materials, high technology and fun. In his country restaurant Massimiliano pays homage to the local tradition with poetic creations that evoke childhood memories like vintage vinyl that still makes you dance.



Chef Roberto Rossi
Locanda del Feudo

Via E. Cialdini, 11 - Castelvetro (MO) - Tel. +39 059.708711
www.locandadelfeudo.it - info@locandadelfeudo.it
Chiuso domenica sera e lunedì



La cucina di Roberto si distingue per la leggerezza e l'essenzialità. "La mia è una cucina di collina", dice. "Nel mio Dna sono presenti il bosco, le valli e gli alpeggi di montagna". Siamo sull'Appennino modenese: i prodotti Dop e Igp di artigiani selezionati con cura e gli ingredienti di stagione coltivati nei dintorni sono quelli su cui ricade la scelta dello chef, che poi li elabora con delicatezza di tocco: la materia prima è l'attrice, il cuoco crea una tenue scenografia con cotture non invasive, rivisitando i classici della cucina locale alla luce di un'innovazione mai fine a se stessa. Roberto ha aperto il ristorante quando aveva solo 21 anni insieme al fratello Andrea, che si occupa della sala.

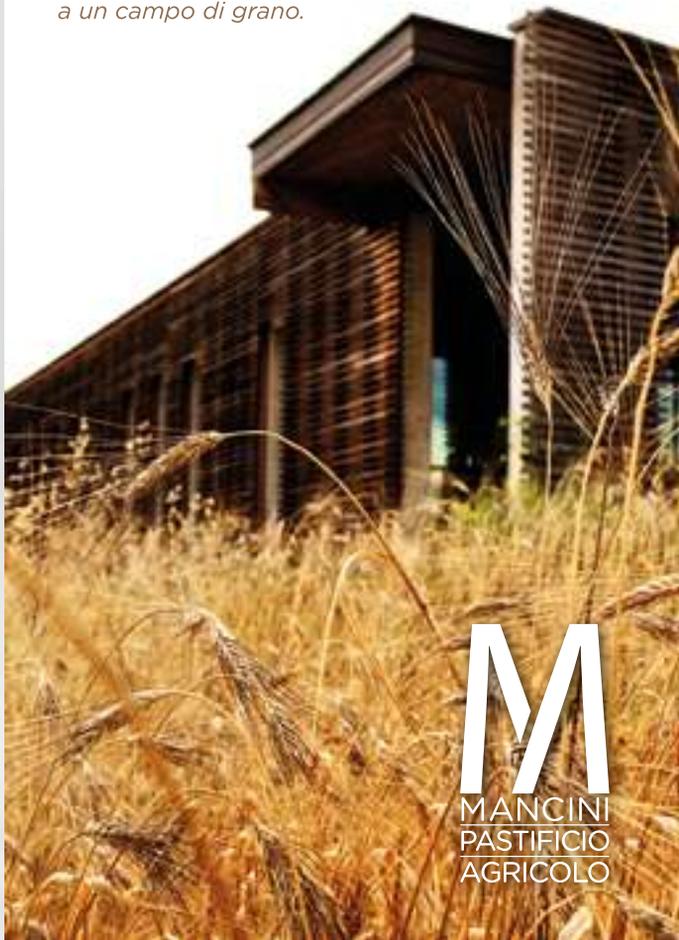
The cooking proposed by Roberto stands out for its lightness and essentiality. "My cooking is a hill one", he says. "My DNA contains woods, valleys and mountain alps". We are on the Modenese Apennine: the chef chooses PDO (protected designation of origin) and PGI (protected geographical indication) products of selected artisans along with the season ingredients grown in the surroundings to elaborate them with a delicate touch: the raw material is the main actor, while the chef creates a light scenography with non-invasive cookings, reinterpreting the classical dishes of the local cooking in the light of an innovation that is never an end in itself. Roberto opened his restaurant when he was only 21 together with his brother Andrea that manages the room.



*Esiste un'azienda agricola
che produce pasta in mezzo
a un campo di grano.*



www.pastamancini.it



M
MANCINI
PASTIFICIO
AGRICOLO

Marche, Abruzzo



Michele Biagiola, Signore Te Ne Ringrazi
Montecosaro (MC)

p. 156

Arcangelo Zulli, La Sorgente
Guardiagrele (CH)

p. 158





Chef Michele Biagiola
Signore Te Ne Ringrazi

Via Bruscantini, 1 - Montecosaro (MC) - Tel. +39 0733.222273
www.signoreteneringrazi.it - info@signoreteneringrazi.it
Chiuso martedì e mercoledì



Michele Biagiola nei suoi piatti racconta con passione e gratitudine la sua storia e il forte legame con il territorio. Ama e rispetta i tempi dettati dalla natura, esaltandone l'essenza con l'attenzione innata e la ricerca nei profumi e nei sapori. A Montecosaro, negli spazi di un antico convento francescano dove ha preso vita il Signore Te Ne Ringrazi, le vere protagoniste della sua cucina di mare e di orto sono le erbe spontanee raccolte giornalmente nelle sue campagne o nei piccoli paesi vicini. Con delicata eleganza, Michele e il suo team di giovani chef esprimono quotidianamente nei piatti l'esperienza della cultura locale e delle radici della terra nella quale sono ospitati.



Through his dishes Michele Biagiola, with passion and gratitude, tells his story and the strong link with the territory. He loves and respects the cycles of nature, bringing out the essence with the innate attention and research in the scents and flavors. In Montecosaro, inside an old Franciscan monastery, where the Signore Te Ne Ringrazi (God Shall Thank You) came to life, the true stars of his cuisine, based on sea food and vegetables are the wild herbs collected daily in the countryside or in small villages. Michele and his team of young chefs daily and elegantly express in their creations the experience of the local culture and the roots of the area where they are hosted.



Pizzaiolo Arcangelo Zulli
La Sorgente

Via Gramsci, 9 - Guardiagrele (CH)
Tel. +39 0871.800111
lasorgente.pizzeria@alice.it
Aperto tutti i giorni



Arcangelo e Mariella diedero vita al ristorante pizzeria La Sorgente, alle pendici della Maiella, nel 1985, ma solo con l'avvento dei figli e l'evolversi del settore gastronomico l'attività si fa interprete della nuova filiera dell'eccellenza nell'arte della pizza.

La Sorgente oggi propone lavorazioni con lievito madre e una reinterpretazione della gastronomia con l'uso di prodotti DOP, IGP, STG e presidi Slow Food per le farciture. Cinque impasti di pizze ad alta digeribilità: Pala Romana, Farro, Classica, Gourmet e l'ultima specialità, Riempizza, una pizza in pala ad altissima idratazione, racchiusa all'interno.

Alla Sorgente tutto è orientato per dare soddisfazione, sorprendere ed emozionare l'ospite: è lui il protagonista a tavola.

Arcangelo and Mariella founded the restaurant pizzeria La Sorgente, on the slopes of Maiella, in 1985, but only with the advent of their children and the evolution of the gastronomic sector the activity becomes the interpreter of the new chain of excellence in the art of pizza.

La Sorgente now offers mother yeast processing and a reinterpretation of gastronomy with the use of DOP, IGP, STG and and Slow Food Presidia products for the fillings. Five mixtures of highly digestible pizzas: Pala Romana, Farro, Classica, Gourmet and the last speciality, Riempizza, a highly hydrated pizza in a pizza paddle, enclosed inside. At the Sorgente everything is oriented to give satisfaction, surprise and excite the guest: he is the protagonist at the table.



Lamole di Lamole.
L'unicità nel Chianti Classico.



Toscana, Umbria



Fabio Barbaglini, Dolce Emporio
Firenze p. 162

Sergio Dondoli, Gelateria Dondoli
San Gimignano (SI) p. 164

Edi Dottori e Maurizio Filippi
Bio Resort Torre di Baratti - Piombino (LI) p. 166

Stefano Pinciaroli, Ristorante PS
Cerreto Guidi (FI) p. 168

Pierluigi Police, Pizzeria O Scugnizzo - Arezzo (AR) p. 170

Stefano Santo p. 172

Emanuele Vallini, Taverna La Carabaccia
Officina Vallini - Bibbona (LI) p. 174

Armando Beneduce, Nascostoposto - Terni p. 176

Giancarlo Polito, La Locanda del Capitano
Montone (PG) p. 178





Chef Fabio Barbaglini
Dolce Emporio

Borgo S. Frediano, 128R - Firenze - Tel. +39 055.3897066
www.dolcemporio.shop - info@dolcemporio.shop



Armonie e sensazioni sono l'obiettivo ed il filo conduttore della filosofia di Fabio Barbaglini da cui deriva una "naturale" concezione del gusto ed una contemporaneità che si riflette nei suoi progetti. Per Fabio è fondamentale capire la pura essenza delle cose, vivere in armonia con la natura, coglierne i piccoli cambiamenti, sempre alla ricerca di un equilibrio perfetto dei sapori. Questo suo stile gastronomico è posto alla base di una ristorazione d'avanguardia.

Trasferitosi a Firenze dal 2018 continua a seguire nuovi progetti per la ristorazione in qualità di executive chef, oltre alla recente riapertura in qualità di patron della storica bottega Dolce Emporio, una boutique del gusto che racchiude eccellenze enogastronomiche oltre a tante altre curiosità, selezionate direttamente da Fabio

Harmonies and sensations are the aim and the leitmotif of Fabio Barbaglini's philosophy, which comes from a "natural" vision of taste and modernity translated into projects. For him it's important to understand the real essence of things, in order to live in harmony with nature, capturing its smallest changes and variations, always looking for a perfect balance of flavors. This gastronomic style is placed at the service of the latest cooking trends. After moving to Florence in 2018, he continues to follow new projects for the catering industry as executive chef, in addition to the recent reopening as owner of the historic Dolce Emporio store, a taste atelier with food and wines of excellence as well as many other curiosities, selected directly by Fabio.



Chef Sergio Dondoli
Gelateria Dondoli

Piazza della Cisterna, 4 - San Gimignano (SI)

Tel. +39 0577.942244

www.gelateriadondoli.com - sergio@gelateriadondoli.com



Sergio è cresciuto nell'entusiasmo e nella passione per il vero artigianato italiano e al tempo stesso ha trascorso parte della sua vita viaggiando in Europa, acquisendo esperienza culinaria e preziose competenze come ristoratore e gelatiere. Nel 1992 ha aperto la sua famosa Gelateria Dondoli in Piazza della Cisterna nel cuore di San Gimignano, unica Gelateria menzionata da Lonely Planet tra i dieci "Migliori luoghi gourmet del mondo". È membro del direttivo e commissario di gara della Coppa del Mondo della Gelateria. Nel 2016 ha ricevuto il Premio MAM Maestro d'Arte e Mestiere e nel 2020 è diventato Ambasciatore tra i "100 Ambasciatori Nazionali", il riconoscimento che premia chi diffonde ambiti rappresentativi delle regioni italiane, quali agroalimentare, turismo, arte e cultura, enogastronomia e molti altri, che portano in Italia e all'estero la conoscenza del luogo d'origine, delle materie prime e del suo stile iconico.

Sergio grew up surrounded by enthusiasm and passion for true Italian craftsmanship and at the same time spent part of his life travelling in Europe, acquiring culinary experience and valuable skills as a restaurateur and ice cream maker. In 1992, he opened the famous Gelateria Dondoli in Piazza della Cisterna in the heart of San Gimignano, the only ice cream parlour mentioned by Lonely Planet as one of the ten "Best Gourmet Places in the World". He is a board member and competition commissioner for the Gelato World Cup. In 2016, he received the MAM Master of Art and Crafts Award and in 2020, he became one of the "100 National Ambassadors", an acknowledgement that rewards those who promote representative areas of the Italian regions, such as agri-food, tourism, art and culture, food and wine and many others, raising awareness of the place of origin, of the raw ingredients and of its iconic style in Italy and abroad.



Chef **Edi Dottori e Maurizio Filippi**
Sala della Comitissa
Bio Resort Torre di Baratti

Strada Comunale di Populonia, 3 - Località Baratti - 57025 Piombino (LI)
www.torredibaratti.com - www.saladellacomitissa.it - info@saladellacomitissa.it
Tel +39 0565.29379 - 335.8768975 - 347.4283756
Aperto tutti i giorni



Edi, anima "cuciniera", continua a legare alle sue origini marchigiane la delicatezza di una mano certa e rispettosa della materia. Una evoluzione del suo fare che prende origine da una passione innata e si evolve percorrendo passi supportati da continui studi ed approfondimenti. Ogni elemento, sempre scelto in un crescente legame con la terra, il mare e tutto quanto la natura offre, viene attentamente curato per esprimere al meglio la propria identità. Alla Sala della Comitissa è il rispetto verso gli ospiti a rimarcare rispetto per se stessi e per la materia. Un percorso in sinergia con il servizio di sala, condotto da Maurizio Dante Filippi, Miglior Sommelier Ais d'Italia che ha sancito nuovi termini di interpretazione del servizio. Da tempo dimostrano la loro propensione alle nuove sfide muovendosi in unisono con il consolidato staff per portare il loro messaggio di attenzione. Una meravigliosa porzione della costa Toscana sarà il nuovo obiettivo dove interpretare il loro slogan e far godere di #unmomentodavivere.



Edi, a "cooker" soul, continues to tie the delicacy of a certain and respectful hand to his Marche origins. An evolution of his work that originates from an innate passion and evolves through steps supported by continuous studies and deepening. Each element, always chosen in a growing bond with the land, the sea and all that nature offers, is carefully cared for to express its identity in the best way. At the Sala della Comitissa it is the respect towards the guests that underlines the respect for oneself and for the material. A path in synergy with the room service, conducted by Maurizio Dante Filippi, Best Sommelier Ais of Italy, who has sanctioned new terms of interpretation of the service. For some time they have shown their propensity for new challenges by moving in unison with the consolidated staff to bring their message of attention to the guest. A wonderful portion of the Tuscan coast will be the new goal to interpret their slogan and make you enjoy #unmomentodavivere



Chef Stefano Pinciaroli
PS Ristorante

.....
Via di Petriolo, 7 - Cerreto Guidi (FI) - Tel. +39 0571.656184 +39 333.8586512
info@ps-ristorante.it

Aperto a cena tutti i giorni - Chiuso domenica



Il ristorante nasce nel 2010 da un progetto di Stefano Pinciaroli e Lorenzo Caponi. Il principio è quello di fare micro impresa locale del territorio, collaborando con aziende agricole limitrofe per l'approvvigionamento delle materie prime al fine di offrire un'esperienza enogastronomica strettamente legata al territorio. Nel luglio 2020 grazie all'incontro con Héctor Cuadra e Daniele Nannetti, il ristorante si trasferisce e raddoppia trovando una nuova "casa" a Villa Petriolo. Un ambizioso progetto a 360° che racchiude in sé un'azienda agricola biologica, delle splendide camere per gli ospiti e due ristoranti: PS Ristorante, per vivere appieno un'esperienza enogastronomica, con piatti ispirati alla tradizione reinterpretati dalla fantasia dello Chef attraverso tecniche di cottura all'avanguardia e l'Osteria di Golpaja, con la cucina toscana più fedele a se stessa.



The restaurant was born in 2010 from a project by Stefano Pinciaroli and Lorenzo Caponi. The principle is to make local micro enterprise of the territory, collaborating with neighbouring farms for the supply of raw materials in order to offer a food and wine experience closely linked to the territory. In July 2020, thanks to the meeting with Héctor Cuadra and Daniele Nannetti, the restaurant moved and doubled up and found a new "home" at Villa Petriolo. An ambitious 360° project that includes an organic farm, splendid guest rooms and two restaurants: PS Ristorante, to fully enjoy a food and wine experience, with dishes inspired by tradition reinterpreted by the Chef's imagination through cutting-edge cooking techniques and the Osteria di Golpaja, with Tuscan cuisine more faithful to itself.



Pizzaiolo Pierluigi Police
Pizzeria O Scugnizzo

Via de' Redi, 9/11 - Arezzo (AR) - Tel. +39 0575.333300 - +39 0575.404400
www.lo-scugnizzo.it - info@lo-scugnizzo.it
Chiuso il martedì



Pierluigi Police proviene da tutt'altro settore, quello dell'abbigliamento. Approda alla ristorazione nel 1995 con "Masaniello", ristorante e pizzeria in pieno centro di Arezzo, ed è subito successo! Nel 2000 lascia Masaniello per dedicarsi ad un'altra idea "forte" per Arezzo, un locale solo pizza e nasce 'O Scugnizzo. All'inizio si caratterizza per la sua proposta del mezzo metro ma, poco più avanti, a seguito di vari incontri con personaggi importanti del settore, intuisce che la strada giusta è la Pizza Napoletana di qualità. Si specializza dunque in farine e tecniche di impasto, dando priorità a prodotti di altissima qualità quasi tutti legati alla sua terra di provenienza. Oggi 'O Scugnizzo è annoverata in svariate guide di settore con ottimi posizionamenti.



Pierluigi Police comes from a completely different sector, that of clothing. He joined the restaurant business in 1995 with "Masaniello", a restaurant and pizzeria in the heart of Arezzo, and it was an instant success! In 2000 he left Masaniello to devote himself to another "strong" idea for Arezzo, a only pizza place, 'O Scugnizzo. At the beginning it is characterized by its proposal of half a meter but a little further on, following various meetings with important people in the sector, he realizes that the right way is the Neapolitan Pizza of quality, specializes in flours and doughing techniques giving priority to high quality products almost all linked to his land of origin. Today 'O Scugnizzo is included in several guides in the field with excellent positioning.



Chef Stefano Santo

stefano@hotmail.com



La cucina di Stefano parte dalla tradizione classica italiana e regionale per rivisitare in maniera creativa le ricette, mantenendone ed esaltandone i sapori autentici. Le origini salentine si ritrovano nei suoi piatti, con fragranze e profumi del mare, insieme a note e aromi provenienti da lontano, soprattutto dall'Asia, combinati agli ingredienti nostrani con sapienza ed equilibrio. Il Salviatino è una splendida villa rinascimentale sulle colline di Fiesole, con una meravigliosa vista sulla città di Firenze facilmente raggiungibile in soli 15 minuti. Una magnifica dimora con 44 camere e suite; nel cuore dei cinque ettari di parco della villa si trova una piscina a sfioro aperta da maggio a settembre.

Stefano's cuisine is a creative take on traditional Italian national and regional classics, which maintains and exalts their authentic flavours. His Salentinian origins are reflected in his dishes by the fragrances and scents of the sea, which he cleverly combines and balances with tones and aromas from faraway countries, especially Asia, and local ingredients. Il Salviatino is located in a splendid renaissance villa on the hills of Fiesole, with stunning views of the city of Florence, which can be reached in 15 minutes. The magnificent hotel has a total of 44 rooms and suites, and an infinity pool guests can enjoy from May till September, surrounded by the villa 5 hectares of parkland.



Chef Emanuele Vallini
Taverna La Carabaccia - Officina Vallini

Via della Camminata est, 15/23 - Bibbona (LI)

Tel. +39 0586.670370 - Cell. +39 389.1697112

www.lacarabaccia.it - www.emanuelevallini.it - lacarabaccia@lacarabaccia.it

Chiuso martedì. Da giugno sempre aperto - luglio e agosto aperto solo a cena



Emanuele Vallini è uno chef dalla lunga esperienza con una straordinaria capacità di trasmettere, attraverso i suoi piatti, i gusti tipici della tradizione ed emozioni culinarie innovative. È un concentrato di energia e personalità; la sua cucina attinge dalla storia gastronomica italiana, a cui aggiunge creatività, senza mai però stravolgere i sapori unici dei prodotti utilizzati. Con Ornella, sua moglie, nel 2003 ha aperto la Carabaccia, un'elegante taverna, da poco diventata anche un'officina del gusto - l'Officina Vallini - dove gli avventori trovano anche prodotti tipici toscani. Il suo eclettismo lo porta a partecipare a show tv e a lavorare anche all'estero.



Emanuele Vallini is an experienced chef with an extraordinary ability to transmit, through its dishes, traditional tastes and innovative culinary emotions. He is full of energy and personality; his cuisine is based on traditional Italian gastronomy, to which he adds creativity, without modifying the unique tastes of the products he uses. In 2003, together with Ornella, his wife, he opened the Carabaccia, an elegant taverna which recently became a tasting workshop - Officina Vallini - where patrons can sample typical Tuscan products. His eclecticism has led him to take part in TV shows and to work abroad.



Chef Armando Beneduce
Nascostoposto

Via Salò, 10 - Terni - Tel. +39 0744.608309
ristdellalocanda@libero.it
Chiuso domenica e lunedì



Situato nel centro della città di Terni, offre una cucina legata alle tradizioni della terra d'origine dello chef, la Campania, che vengono unite a quelle della regione che ospita il locale, l'Umbria, spaziando anche nella cucina italiana in genere, con piatti freschi e colorati. La proposta si basa sulla ricerca di sapori pieni, che rendono protagonista la materia prima; pochi i grassi, in modo da ottenere anche leggerezza. Una cucina moderna che si fonda sulla tradizione. La cantina si concentra sui vini del territorio e i vignaioli locali oltre che a prodotti delle regioni limitrofe, prediligendo vini naturali, con una particolare attenzione al rapporto qualità prezzo delle etichette.



The restaurant is located in the city of Terni, and offers dishes that combine the traditions of the chef's native region of Campania with those of the local region of Umbria, in addition to fresh and colourful dishes that span across the realm of Italian cuisine. The menu is designed to fully showcase the main ingredients flavour through a low-fat approach that keeps the dishes light. It's modern Italian cuisine based on tradition. The wines list features wines typical of the region and local wineries, in addition to products from the neighbouring regions, with special emphasis on natural wines, all carefully selected based on the labels quality/price ratio



Chef Giancarlo Polito
La Locanda del Capitano
Tipico Osteria dei Sensi

.....
Via Roma, 7 - Montone (PG) - Tel. +39 075.9288040 +39 075.9306521
www.ilcapitano.com - info@ilcapitano.com
Chiuso lunedì, tranne i festivi.



La sua cucina: creativa, delicata, essenziale e rispettosa del passato.

Le strette relazioni con i produttori che caratterizzano questa piccola ed unica regione rendono Giancarlo un vero portavoce della cucina umbra: olii, tartufo, carni a pascolo libero e caccagione sono elementi cardine dei suoi piatti. Montone è una meta obbligatoria per fuggire dalla città e ritrovarsi in uno dei borghi più belli d'Italia, in un autentico rifugio per l'anima. La Locanda e l'Osteria Tipico si trovano nel cuore del borgo nell'elegante palazzo del 1100, dimora del Capitano di Ventura Fortebracci. L'accoglienza di questo salotto gastronomico 100% made in Umbria si completa con otto camere affacciate su scorci unici di una Regione tutta da scoprire.



His cuisine: creative, delicate, essential and respectful of the past.

The close relations with producers that characterize this small and unique region make Giancarlo a true spokesman for Umbrian cuisine: oils, truffles, free-grazing meats and game are key elements of his dishes. Montone is a must to escape from the city and find yourself in one of the most beautiful villages in Italy, in an authentic refuge for the soul. The Locanda and the Osteria Tipico are located in the heart of the village in the elegant palace of 1100, home of the Captain of Ventura Fortebracci. The welcome of this gastronomic salon 100% made in Umbria is completed by eight rooms overlooking unique views of a region to be discovered.



AZIENDA AGRICOLA
LUIGI E CARLO GUIDOBONO CAVALCHINI

RISO BUONO



www.risobuono.it

prodotto da: LA MONDINA via gautieri, 2 tel: +39 03211826327 CASALBELTRAME (NO)

Lazio



Giancarlo Casa
La Gatta Mangiona - Roma

p. 182

Fabrizio Sepe
Ristorante Le Tre Zucche - Roma

p. 184





Pizzaiolo Giancarlo Casa
La Gatta Mangiona

Via Federico Ozanam, 30/32 - Roma - Tel. +39 06.5346702
www.lagattamangiona.com
Aperto tutte le sere



È il 1999 quando Giancarlo decide di dar corpo a una sua idea: liberare la pizzeria dallo stereotipo che la vuole legata a ingredienti di bassa qualità. Inizia un lavoro di sperimentazione d'impasti, di nuove combinazioni di ingredienti e di selezione dei prodotti che ancora oggi continua. Oggi propone un'ampia gamma di pizze e fritti e completa l'offerta con una piccola scelta di primi piatti, carne alla griglia e dolci fatti in casa. Caratteristica del locale è la presenza di gatti in varie forme: disegni e stampe alle pareti e una collezione di più di 300 gatti di diversi materiali e stili provenienti da tutto il mondo. La passione per il vino si traduce in una carta con 150 vini, oltre a una scelta di un'ottantina di birre artigianali.



In 1999 Giancarlo decides to make his idea come true: freeing the pizzeria from the stereotype by which it is linked to low quality ingredients. He starts a work based on experiments with different doughs, new combination of ingredients and product selection that is still ongoing. Today he proposes a wide range of pizzas and fried food, complemented by a small selection of first courses, grilled meat and homemade sweets. The presence of cats in various shapes is the peculiar feature of the place: paintings and printings on the walls and a collection of more 300 cats in different materials and styles coming from all over the world. The passion for wine is shown in a list of 150 wines, besides a selection of eighty homemade beers.



Chef Fabrizio Sepe
La bottega delle Tre Zucche

Via Guglielmo Mengarini, 49/55 - Roma - Tel. +39 06.45429576
letrezucchepassionecucina@yahoo.it
Chiuso domenica



Fabrizio nasce a Roma da padre romano e madre francese. Da sempre appassionato di cucina, consegue il diploma alberghiero, lavora in diverse strutture in Italia e dopo alcune esperienze a Zurigo e Hong Kong torna nella città natale. Dal 2014 è chef Patron con sua moglie Paola, della Bottega Delle Tre Zucche: una fusione tra gastronomia, bar, panetteria, dove poter trovare i piatti tipici della tradizione romana popolare legati al territorio e alla stagionalità. Un luogo che ti fa sentire a casa, tutto da scoprire.

Fabrizio was born in Rome to a Roman father and French mother. He has always been passionate about cooking, he obtained his hotel diploma, worked in various places in Italy and after some experiences in Zurich and Hong Kong he returned to his hometown. Since 2014 he has been chef patron with his wife Paola of Bottega Delle Tre Zucche: a fusion of gastronomy, bar, bakery, where you can find the typical dishes of the popular Roman tradition linked to the territory and seasonality. A place that makes you feel at home, all to be discovered.



gioli

AZIENDA AGRICOLA



Azienda Agricola Gioli - via Casagnolella 18 - 80040 San Sebastiano al Vesuvio, Napoli
+39 338 63 56 591 - info@agricolagioli.it - www.agricolagioli.it

Campania



Paolo Barrale, Aria - Napoli	p. 188
Marco Caputi, Maeba Restaurant - Ariano Irpino (AV)	p. 190
Angelo Carannante, CARACOL Gourmet Bacoli Napoli (NA)	p. 192
Gianluca D'Agostino, Veritas Restaurant - Napoli	p. 194
Angelo D'Amico, Locanda Radici - Melizzano (BN)	p. 196
Paolo de Simone, Storie di Pane Vallo della Lucania (SA)	p. 198
Eduardo Estatico, Rooftop Restaurant The Macphersons - Napoli	p. 200
Franco Gallifuoco, Pizzeria e Ristorante - Napoli	p. 202
Domenico Iavarone, Josè Restaurant Tenuta Villa Guerra - Torre del Greco (NA)	p. 204
Agostino Malapena, Ristorante Costanzo Aversa (CE)	p. 206
Antonio Petrone, Pensando a Te Acquamela di Baronissi (SA)	p. 208
Marco Rispo, Le Trabe - Capaccio Paestum (SA)	p. 210
Giuseppe Stanzione, Hotel Santa Caterina Amalfi	p. 212
Carmen Vecchione Dolciarte - Pasticceria d'avanguardia - Avellino	p. 214
Luciano Villani, La Locanda del Borgo Aquapetra Resort & Spa - Telesse Terme (BN)	p. 216





Chef Paolo Barrale
Aria

Via Loggia dei Pisani - Napoli



Aria rappresenta la cucina "concreta e irriverente" di Paolo Barrale, fortemente legata allo spirito della tradizione campana, ma anche a un pensiero moderno su come rendere attuale, con implementazioni tecniche e ingredienti locali e non, un'offerta in grado di far vivere appieno all'ospite il territorio. Due le sale del ristorante, con 30 comode sedute, più altre 10 nella sala privata che ospita il tavolo conviviale. Il locale è nel cuore della città di Napoli, in via Loggia Dei Pisani, una traversa silenziosa della trafficata via Depretis. Quasi 450 metri quadri totali, che accolgono gli ospiti nell'intimità di un ristorante studiato e realizzato per riprodurre un'atmosfera quasi da dimora privata, dove sentirsi subito a proprio agio, come in un antico salotto della borghesia napoletana, ma in chiave contemporanea e moderna.

Aria represents Paolo Barrale's "concrete and irreverent" cuisine, strongly linked to the spirit of the Campania tradition, but also to a modern thought on how to bring up to date, with technical implementations and local and non-local ingredients, an offer able to make guests fully experience the territory. There are two dining rooms in the restaurant, with 30 comfortable seats, plus another 10 in the private room where the convivial table is set. The restaurant is in the heart of the city of Naples, in Via Loggia Dei Pisani, a quiet side street off the busy Via Depretis. Almost 450 square metres in total, it welcomes guests in the intimacy of a restaurant designed and built to reproduce the atmosphere of a private home, where you feel immediately at ease, as in an old Neapolitan bourgeoisie lounge, but with a contemporary and modern twist.



Chef Marco Caputi
Maeba Restaurant

c.da serra, Ariano Irpino (AV)
Tel. +39 338.6387407
www.maeba.it - info@maeba.it
Chiuso domenica sera e Lunedì



Marco Caputi, classe 89', è cresciuto nella culla del Fiano, Lapio, a contatto con la cultura del buon cibo e del buon bere. Esperienze preziose hanno maturato in lui il sogno di affinare le sue abilità in giro per l'Italia. Il suo stile culinario è una narrazione personale che parte dal territorio e si lascia piacevolmente contaminare da storie e luoghi visitati nel corso di un cammino tutto da scoprire. Maeba Restaurant si trova ad Ariano Irpino in un vecchio frantoio del 1700. Carta dei vini con circa 450 referenze, in cui spiccano 27 etichette di Champagne. Ad accompagnare i dessert una carta di distillati con 200 referenze in gran parte da collezione. Nico, il proprietario, si occupa dell'accoglienza e degli abbinamenti cibo-vino.



Marco Caputi, born in 1989, grew up in the cradle of Fiano, Lapio, in contact with the culture of good food and drink. Precious experiences have matured in him the dream of refining his skills around Italy. His culinary style is a personal narrative that starts from the territory and allows itself to be pleasantly contaminated by stories and places visited during a journey to be discovered. Maeba Restaurant is located in Ariano Irpino in an old oil mill of 1700. Wine list with about 450 references, in which 27 labels of Champagne stand out. The desserts are accompanied by a list of spirits with 200 references, most of which are collector's items. Nico, the owner takes care of the reception and food and wine pairings.



Chef Angelo Carannante
CARACOL Gourmet

Via Faro, 44 - Bacoli Napoli (NA)
Tel. +39 081.5233052 - Fax +39 081.5235557
[www. caracolgourmet.it](http://www.caracolgourmet.it) - info@caracolgourmet.it



Caracol è un ristorante sul mare intimo ed esclusivo, con il cuore che batte seguendo il ritmo lento e cadenzato delle onde del mare che si infrangono sugli scogli. Uno scenario con vista mozzafiato su Ischia e Procida, le perle del Golfo Flegreo.

Angelo Carannante è Executive Chef dal 2016. In questo progetto ambizioso, che gli permette di esprimere al meglio le competenze e le conoscenze acquisite in anni di esperienze in contesti di eccellenza, è affiancato da una brigata giovane e competente. La passione per la cucina e la cura degli ospiti sono gli elementi che fanno dello staff del Caracol un'anima unica, un'orchestra che lavora in armonia, diretta magistralmente per allietare i sensi di tutti i clienti.



Caracol is an intimate and exclusive restaurant on the sea, with the heart beating following the slow rhythm of the waves of the sea that break on the rocks. A setting with breathtaking views of Ischia and Procida, the pearls of the Phlegrean Gulf.

Angelo Carannante has been Executive Chef since 2016. In this ambitious project, which allows him to better express the skills and knowledge acquired over years of experience in contexts of excellence, is supported by a young and skilled brigade. The passion for cooking and the care of the guests are the elements that make the staff of Caracol a unique soul, an orchestra that works in harmony and that, conducted masterfully, cheers the senses of all the guests.



Chef Gianluca D'Agostino
Veritas Restaurant

Corso Vittorio Emanuele, 141 - Napoli - Tel. +39 081.660585

www.veritasrestaurant.it - info@veritasrestaurant.it

Chiuso lunedì



Gianluca si definisce uno “chef di materia” perché ama tagliare, disossare, impastare fino a entrare in simbiosi con gli ingredienti che sono spunto per i suoi piatti. La sua brigata lo segue ciecamente nella creazione di pietanze che trovano il loro punto di forza nell'equilibrio tra materia ed arte. Dall'antipasto Campari shrimp, che traduce in piatto l'aperitivo italiano per antonomasia, alle rivisitazioni dei classici di pesce, alle succulente carni, il Veritas è un gourmet senza inibizioni. La cucina napoletana, infatti, è concepita come un fine dining ricco di sfaccettature, in cui ogni aspetto del piatto è perfettamente bilanciato. Veritas è una tappa gastronomica imprescindibile per chi è alla ricerca di sapori sinceri e allo stesso tempo sorprendenti. Filosofia e racconto, ma allo stesso tempo convivialità, condivisione e scambio: una nuova visione dell'esperienza gourmet. Più vera.



Gianluca defines himself as a "chef of matter" because he loves cutting, boning, kneading until he enters into symbiosis with the ingredients that are the inspiration for his dishes. His brigade follows him blindly in the creation of dishes that find their strong point in the balance between material and art. From the Campari shrimp starter, which translates the Italian aperitif par excellence into a dish, to reinterpretations of classic fish dishes and succulent meats, Veritas is a gourmet without inhibitions. Neapolitan cuisine, in fact, is conceived as a fine dining rich in facets, in which every aspect of the dish is perfectly balanced. Veritas is an essential gastronomic stage for those in search of sincere and at the same time surprising flavours. Philosophy and storytelling, but at the same time conviviality, sharing and exchange: a new vision of the gourmet experience. More genuine.



Chef Angelo D'Amico
Locanda Radici

SP Frasso Solopaca, contrada San Vincenzo, 5 - Melizzano (BN)

Tel. +39 340.6901057 - + 39 0824.944506

Chiuso domenica sera e lunedì - Martedì solo su prenotazione

www.locandaradici.it



Angelo D'Amico possiede un grande bagaglio culturale sul cibo, frutto di anni di lavoro al fianco di grandi maestri. La locanda rappresenta la sintesi di un'esperienza ventennale nel campo della ristorazione e pone al centro della proposta il Sannio: questo è il significato di RADICI, un'esperienza sensoriale totale che smuove la sensibilità del cliente attraverso il gusto e non solo. Una terra ricca di tradizioni e di prodotti artigianali derivati dalle lavorazioni agricole che ancora oggi sono la base dei piatti dello chef. Una cucina di qualità che si basa su aromi e sapori essenziali, dove si ritrovano sapori e profumi dei tempi passati e ogni ingrediente si distingue senza mescolarsi con gli altri.



Angelo D'Amico has a great cultural background on food, the result of years of work alongside great masters. The inn represents the synthesis of twenty years of experience in the field of catering and places Sannio at the centre of the proposal: this is the meaning of RADICI, a total sensory experience that moves the sensitivity of the customer through taste and more. A land rich in traditions and artisan products derived from agricultural processing that still today are the basis of the chef's dishes. A quality cuisine that is based on essential aromas and flavours, where you can find flavours and smells of the past and each ingredient is distinguished without mixing with others.



Pizzaiolo Paolo De Simone
Storie di Pane

Via A. Rubino, 1 - 84078 Vallo della Lucania (SA)
Tel. + 39 0974.1870716 - Via Italia 16/18
84047 Capaccio (SA) - Tel. +39 0828.1992897
www.storiedipane.com - info@storiedipane.com
Aperto tutti i giorni dalle 7.30 alle 21.00



La cucina di Paolo è un monumento alla tradizione cilentana, fatta di anni di esperienza a contatto con orti e materie prime genuine. Fanatico della qualità, perfezionista, concentratissimo sul valore delle materie prime, ha fatto dell'autenticità il suo credo. Sulle sue pizze esalta i sapori della dieta mediterranea uniti a impasti che sottolineano i messaggi tramandati da una generazione di panificatori e testimoniati anche dal successo del suo panificio "Storie di Pane". La sua sfida quotidiana punta sulla filiera corta e sul rapporto diretto con i produttori per far rivivere i temi principali della gastronomia cilentana.



Paolo's cuisine is a monument to Cilento tradition, made up of years of experience in contact with gardens and genuine raw ingredients. A quality fanatic and a perfectionist, particularly focused on the value of raw ingredients, he has made authenticity his mantra. On his pizzas, he brings out the best flavours of the Mediterranean diet combined with doughs that highlight the messages handed down by a generation of bread makers and also proven by the success of his bakery "Storie di Pane". His daily challenge focuses on the short supply chain and on the direct relationship with producers to breathe life back into the main themes of Cilento gastronomy.



THE
Macphersons
ROOFTOP RESTAURANT

Chef Eduardo Estatico
**Rooftop Restaurant The Macphersons
The Britannique Naples**

Corso Vittorio Emanuele, 133 - Napoli - Tel +39 081.0160501
www.thebritannique.com
eduardo.estatico@themacphersonsrestaurant.com
Aperto solo a cena



L'amore per la cucina di Eduardo risale a quando aveva solo 8 anni e già sognava di fare dei fornelli la sua professione. Le nonne sono state le prime a contribuire alla sua formazione, regalandogli la memoria del gusto della cucina napoletana. Un gusto mai dimenticato negli anni di apprendistato del mestiere che lo hanno portato in giro per l'Italia e negli Stati Uniti, con tappe importanti come quella ad Alma a Colorno, alla Peca di Lonigo dei fratelli Portinari.

Amo definire la sua cucina Neo classica. Il ristorante dell'Hotel The Britannique Naples by Hilton Curio Collection prende il nome da una straordinaria donna scozzese, Emilia Macpherson, vissuta a Napoli nella seconda metà dell'ottocento.

Eduardo's love of cooking dates back to when he was only 8 years old and already dreamed of making cooking his profession. His grandmothers were the first to contribute to his training, giving him the memory of the taste of Neapolitan cuisine. A taste never forgotten during the years of apprenticeship of the job that have taken him around Italy and the United States, with important stages such as that in Alma a Colorno and the Restaurant La Peca in Lonigo of the Portinari brothers. He loves to define his Neo-classical cuisine: the chef starts from the classic basis of the great Italian and international cuisine, with a strong Mediterranean and Neapolitan imprint, and reworks them in a creative and modern key.

The Britannique's Naples by Hilton Curio Collection restaurant name traces back to the extraordinary Scottish woman, Emilia Macpherson, who lived in Naples in the second half of the nineteenth century.



Pizzaiolo Franco Gallifuoco
Franco Gallifuoco Pizzeria

Corso Arnaldo Lucci, 195 - Napoli (NA)
Tel. +39 081.19138170
ristorantefranco@gmail.com



Francesco Gallifuoco, classe '85, inizia dalla tenera età di 5 anni ad avvicinarsi al mondo della pizza. Avvalendosi degli insegnamenti dei genitori e alla continua voglia di migliorarsi, nonché alla continua ricerca e alla valorizzazione dei prodotti campani, ha creato quello che oggi è un punto di riferimento alla stazione di Napoli: Franco Gallifuoco Pizzeria Ristorante. A pochi metri dalla stazione centrale di Napoli offre fritti, piatti e pizze della tradizione. Nell'ultimo periodo Franco ha dato una nuova identità al calzone al forno, modificandone impasto, farcitura e cottura: un prodotto esclusivo dalle caratteristiche uniche. Servizio curato nei dettagli, ampia la carta dei vini e delle birre.



Francesco Gallifuoco, born in 1985, starts from the tender age of 5 years to approach the world of pizza. Making use of the teachings of parents and the continuous desire to improve, as well as the continuous research and development of products from Campania has created what is now a reference point at the station of Naples: Franco Gallifuoco Pizzeria Restaurant a few meters from the central station of Naples offers fried, traditional dishes and pizzas. In the last period Franco has given a new identity to the calzone al forno, modifying the dough, filling and baking an exclusive product with unique characteristics. Service with attention to detail, extensive wine and beer list.



Chef Domenico Iavarone
Josè Restaurant
Tenuta Villa Guerra

Via Nazionale, 414 - Torre del Greco (NA)
Tel. +39 081.8836298 - www.villaguerra.it - welcome@villaguerra.it
Chiuso martedì



Suggestiva location che richiama l'ambientazione raffinata e naturale delle ville vesuviane. Mura bianche, distese verdi racchiuse tra il Vesuvio e l'azzurro del Golfo di Napoli, sono in breve i colori di Tenuta Villa Guerra e del José Restaurant. Lo chef Domenico Lavarone vanta una lunga esperienza nel settore, dalle brigate di Gennaro Esposito ed Oliver Glowig al riconoscimento tre anni fa della stella Michelin al Maxi di Vico Equense. Tradizione e rispetto per le materie prime creano un perfetto equilibrio nel piatto, lasciando ogni singolo sapore riconducibile alla materia prima utilizzata. In sala ad affiancarlo il siciliano Enrico Moschella, tra le sue esperienze la Locanda Locatelli, il Dorchester Park Lane, l'Olivio e infine Monzù di Punta Tragara.



A striking location that recalls the refined and natural atmosphere of Vesuvian villas. White walls, green areas nestled between Vesuvius and the azure colour of the Neapolitan bay, are in brief the colours of Tenuta Villa Guerra and the Jose Restaurant.

The chef Domenico Lavarone boasts immense experience in the sector, that dates from his initial inspiration by Gennaro Esposito and Oliver Glowig to the recognition three years ago of the Michelin star at Maxi, Vico Equense.

Tradition and respect for ingredients creates the perfect balance in the courses, allowing each and every taste to be traced back to the ingredients used. Next to him in the room is Enrico Moschella, who has work experience at the Locanda Locatelli, the Dorchester Park Lane, the Olivio and finally the Monzù di Punta Tragara under his belt.



Chef Agostino Malapena
Ristorante Costanzo

Via Vito di Jasi, 71 - Aversa (CE) - Tel. 081.19518267

www.costanzoristorante.it

Sempre aperto a pranzo e cena

Chiusura domenica a cena



La formazione e il percorso professionale di Agostino partono e annoverano collaborazioni ed esperienze che toccano molte città Italiane ed estere; così come ristoranti di indubbio prestigio nazionale tra i quali Papà Giovanni, Don Alfonso 1890 e Taverna Estia.

Attualmente è Executive Chef del Ristorante Costanzo, locale di riferimento culinario a cavallo fra tradizione e innovazione, di proprietà della Famiglia Costanzo, caseari storici dell'area Aversana e allevatori di bufale.

La sua cucina è un luogo di ricerca e creatività, dove le materie prime sono scelte con cura e ogni piatto è un viaggio verso il futuro; in un sicuro omaggio ai sapori unici del territorio.



Agostino's training and professional career start with collaborations and experiences that affect many Italian and foreign cities and restaurants of undoubted national prestige, including Papà Giovanni (Roma), Don Alfonso 1890 and Taverna Estia.

He is currently Executive Chef of Ristorante Costanzo, a local culinary reference between tradition and innovation, owned by the Costanzo family, historical cheese makers of the Aversana area and buffalo breeders.

Its cuisine is a place of research and creativity, where the raw materials are chosen with care and each dish is a journey into the future and a sure tribute to the unique flavours of the territory.



Chef Antonio Petrone
Pensando a Te

Via dei Due Principati, 40/H - Acquamela di Baronissi (SA) - Tel. +39 089.954740
info@pensandoate.it - www.pensandoate.it
Chiuso domenica sera e lunedì



Pensando a Te è il sogno diventato realtà di tre giovani salernitani Antonio, Imma, Lucia. L'attaccamento al territorio, le sue tradizioni, i suoi fantastici prodotti, il pescato, unite a passione e ricerca costante, sono alla base della personalità dello chef, che con la giusta dose di tecnica e alleggerimento della tradizione rende piacevole sostare in questo locale anche per il cliente più esigente. Pensando a Te apre ad agosto 2010 ad Acquamela piccolissima frazione del Comune di Baronissi, alle porte di Salerno, con arredi minimal, moderni, cantina e cucina a Vista.



Pensando a Te (Thinking of You) is the dream come true of three young chefs from Salerno, Antonio, Imma, Lucia, where love for their homeland, its traditions, amazing products, and fresh fish, combine with passion and constant research to define the chef's personality. The right amount of technique and lighter version of classic dishes make even the most demanding customers look forward to stopping for a meal at this restaurant. Pensando a Te opened in 2010 in the Acquamela, a tiny village in the municipality of Baronissi, at the gates of Salerno. The furnishings are modern and minimalistic. It has a wine cellar and an open kitchen.



Chef Marco Rispo
Le Trabe

Via Capodifiume, 4 - Capaccio Paestum (SA)
Tel. Fax +39 0828.724165 Cell. +39 335.6523496 / +39 339.1864210
www.letrabe.it - info@letrabe.it
Chiuso domenica sera e lunedì



Non lontano Paestum, ma già in un contesto bucolico, il ristorante occupa un mulino ottocentesco, oggi ristrutturato e trasformato in elegante ristorante con tocchi rustici come il bel pavimento in cotto. Nel vasto e straordinario giardino c'è ancora il canale, che, all'inizio del Novecento, servì un'altra funzione che assunse all'epoca l'edificio: centrale idroelettrica.

La storia gastronomica di oggi ci viene raccontata dal cuoco di Napoli, nella cui cucina emergono tutto il cuore e la passione della città. Sono spesso le ricette più popolari e tradizionali, e quindi anche le più gustose, che troverete in carta, e sulle quali lo chef lavora selezionando i migliori prodotti.



Not far from Paestum, but already in a bucolic setting, the restaurant occupies a 19th century mill, now renovated and transformed into an elegant restaurant with rustic touches such as the beautiful terracotta floors.

In the vast and extraordinary garden there is still the canal, which, at the beginning of the twentieth century, served another function that took over the building at the time: hydroelectric power station. Today's gastronomic history is told to us by the chef of Naples, in whose kitchen the whole heart and passion of the city emerges. These are often the most popular and traditional, and therefore also the tastiest, recipes that you will find on paper, and on which the chef works selecting the best products.



Chef Giuseppe Stanzone
Hotel Santa Caterina***L**

S.S Amalfitana, 9 - Amalfi (SA) - Italy
Tel. +39 089.871012 - Fax +39 089.871020
www.hotelsantacaterina.it - info@hotelsantacaterina.it
Aperto dal 14 Marzo al 30 Ottobre/15 Novembre 2019



Dopo esperienze in California, Austria, Cina e Thailandia e anni trascorsi nelle cucine di rinomati chef stellati italiani, nel 2008 prende le redini della cucina del ristorante Casa del Nonno 13 di Mercato S. Severino dove ottiene la stella, riconfermata poi nel 2011 al Ristorante "Le Trabe" di Capaccio-Paestum. Alla ricerca di nuovi obiettivi da fine 2018 è executive Chef dello storico e prestigiosissimo hotel cinque stelle luxury "Santa Caterina" di Amalfi, situato in una posizione incredibile ed unica, sospesa tra cielo e mare. Qui ha avviato una nuova offerta gastronomica con il ristorante fine dining "GLICINE", nome dedicato alla pianta secolare, che parte dal giardino e risale la facciata fino a ricoprire la Terrazza del bar e del ristorante situato al piano "0", con vista mozzafiato sul golfo.



After experiences around the world and years spent in the kitchens of renowned Italian starred chefs, in 2008 he took over the reins of the kitchen of the restaurant Casa del Nonno 13 in Mercato S. Severino where he obtained the star, reconfirmed in 2011 at the Restaurant "Le Trabe" in Paestum. In search of new goals from December 2018 he is executive chef of the prestigious five-star luxury hotel "Santa Caterina" in Amalfi, located in a unique position suspended between sky and sea, where he started a new gastronomic offer with the restaurant fine dining "GLICINE".

Giuseppe's cuisine is simple, direct and understandable: a Mediterranean cuisine that leaves room for some contamination due to cosmopolitan training and personal taste.



Pastry Chef Carmen Vecchione
Dolciarte - Pasticceria d'avanguardia

Via Trinità, 52/55 - Avellino (AV) - Tel. +39 0825.34719
www.dolciarte.it - info@dolciarte.it
Chiuso domenica pomeriggio



Carmen dopo gli studi universitari in Economia decide di dedicarsi alla sua passione e dopo la frequentazione di corsi e laboratori approda al ristorante "La Maschera" con lo chef Lino Scarallo. Nel 2008 insieme a suo fratello Stefano dà vita nel centro storico di Avellino a Dolciarte "pasticceria d'avanguardia". Grazie alla sua determinazione e soprattutto alla forte passione per la pasticceria, avvia un moderno laboratorio in cui crea e sperimenta prodotti dolciari di altissima qualità. La filosofia di fondo, che sta alla base di qualsiasi lavorazione, è l'attenzione costante al particolare e alla ricerca meticolosa di materie prime di qualità, con un occhio attento al territorio di origine che è l'Irpinia.



Having earned a degree in Economics, Carmen Vecchione decided to pursue her true passion. After several training courses and culinary internships, she joined Chef Lino Scarallo at the "La Maschera" restaurant.

Her determination and above all her obsession with pastry led her to open a modern "laboratory", where she experiments and creates sweets of extremely high quality. The underlying concept of her creations showcases constant attention to detail, painstaking search of top quality main ingredients, while staying true to her native homeland, ancient Irpinia.



Chef Luciano Villani
La Locanda del Borgo
Aquapetra Resort & Spa

Località Monte Pugliano - Telese Terme (BN)
Tel. +39 0824.941878 - +39 0824.975007
www.aquapetra.com - info@aquapetra.com
Sempre aperto



Non chiamatelo solo ristorante d'albergo. Da qualche anno Luciano è riuscito a far superare i pregiudizi anche ai più scettici. Si arriva in questa oasi del Sannio Beneventano anche solo per gustare i piatti che sanno di tradizione. Ma anche di tecniche di cottura moderne e ragionate. Nel menu, che cambia con il passare delle stagioni, si alternano gli ingredienti tipici della campagna campana, come le peschiole, l'agnello Laticauda, i fagioli di San Lupo e la Marchigiana Sannita. Aquapetra Resort&Spa nasce dal recupero di un antico borgo in pietra dell'800 ed è circondato da ulivi e da un bosco di lecci e querce. A supporto della cucina eccelle il servizio di sala e la preziosa cantina.



Do not refer to it as a mere hotel restaurant. For a number of years, Luciano has managed to overcome the prejudices of even the most sceptical beings. One arrives at the oasis of Sannio Beneventano just to sample the dishes that taste of tradition yet are a product of modern and rational cooking techniques. The menu, which changes with the passing seasons, alternates between ingredients typical of the Campania countryside, such as peschiole, Laticauda lamb, San Lupo beans and Marchigiana Sannita. The Aquapetra Resort & Spa is an ancient, restored, stone hamlet dating back to 1800 and is surrounded by olive trees and a forest of holm oak trees. The kitchen is reinforced by the excellent service and the precious wine cellar.



EXPO

Finest Italian design for your wine

www.exposrl.com

Basilicata - Puglia



Massimo Carleo, Massimo Carleo Restaurant
Potenza p. 220

Vitantonio Lombardo, Vitantonio Lombardo Ristorante
Matera p. 222

Teresa Buongiorno, Già Sotto l'Arco
Carovigno (BR) p. 224

Cosimo Cassano, Le Lampare al Fortino
Trani p. 226

Maria Cicorella e Antonio Zaccardi
Pashà - Conversano (BA) p. 228

Donato Episcopo, Gimmi al Chiostro dei Domenicani
Lecce p. 230

Francesco Laera, Fè Ristorante - Noci (BA) p. 232

Angelo Sabatelli, Ristorante Angelo Sabatelli
Putignano (BA) p. 234





Chef Massimo Carleo
Massimo Carleo Restaurant

Largo Pasquale Uva, 2 - Potenza - Tel. +39 0971.1654897
www.massimocarleo.com - home.restaurant@outlook.it
Chiuso lunedì



Massimo ha una idea di cucina semplice e di gusto che si basa sulla filosofia del grande Gualtiero Marchesi, dal quale ha imparato le arti del mestiere. Gli insegnamenti acquisiti dalle esperienze lavorative fatte, lo hanno portato ad aprire il suo ristorante dove, da circa quattro anni. L' utilizzo di ingredienti e di prodotti di qualità tipici del territorio e della Basilicata sono la linea di partenza da dove sviluppare la sua unicità. Il menu cambia rispettando il naturale ciclo stagionale delle materie prime.

Oltre ai piatti della tradizione rivisitati, il suo cavallo di battaglia è il "Risotto o meglio" i "Risotti" che vengono presentati in una carta interamente dedicata.

Il locale è ubicato in una posizione centrale della città di Potenza, all'interno di una villa privata con giardino indipendente e parcheggio privato. All'interno un'atmosfera elegante e minimale con qualche tocco di design nell'arredamento.



Massimo has an idea of simple and tasteful cuisine based on the philosophy of the great Gualtiero Marchesi, from whom he learned the arts of the trade. The teachings acquired from his work experience led him to open his own restaurant where he has been working for about four years. The use of ingredients and quality products' typical of the territory and Basilicata are the starting line from which to develop his uniqueness. The menu changes respecting the natural seasonal cycle of raw materials. In addition to the revisited traditional dishes, its workhorse is the Risotto or better "Risotti" which are presented in a completely dedicated menu. The restaurant is located in a central position in the city of Potenza, inside a private villa with independent garden and private parking. Inside an elegant and minimalist atmosphere with some design touches in the furnishings.



Chef Vitantonio Lombardo
Vitantonio Lombardo Ristorante

Via Madonna delle Virtù, 13 - Matera
Tel. +39 0835.335475
www.vlristorante.it - info@vlristorante.it
Chiuso martedì



Lucano, classe 1979, vanta numerose esperienze nelle migliori corti gastronomiche italiane e internazionali per apprendere tecniche moderne, raffinatezza nei sapori e creatività. Dopo diversi anni vissuti ai confini con la Basilicata, decide di ritornare nella sua regione. Nel 2018 si trasferisce a Matera dove, ridando vita ad una grotta abbandonata da anni, apre il Vitantonio Lombardo Ristorante e riconferma la stella Michelin. Accoglie i clienti con due menu degustazione: "Frammenti", composto dai tratti della nostra storia sotto forma di piatti come se fossero "frammenti" segnalati dalle date in cui son stati pensati per la prima volta e "Battiti", proposta in continua evoluzione, che fonde quanto di buono il mondo ci offre. Due menu accomunati dalla volontà di regalare nuove sensazioni al palato e stimolare i sensi in un percorso che va dal pesce alla carne, passando per la terra. Alla fraterna amicizia con Davide Scabin, dedica la PIZZA in Black, omaggio al famoso "Black is Black".

Born in Basilicata in 1979, he boasts significant experience in the best Italian and international gastronomic courts, learning modern techniques, sophistication in terms of flavours and creativity.

After several years living on the border with Basilicata, he made the decision to return to his region. In 2018, he moved to Matera where, breathing new life into a cave that had been abandoned for years, he opened the Vitantonio Lombardo Ristorante and reconfirmed his Michelin star. He welcomes customers with two tasting menus: "Frammenti", composed of the traits of our history in the form of dishes as if they were "fragments" marked by the dates on which they were first conceived and "Battiti", a constantly evolving option, which blends the good things the world has to offer. Two menus united by the desire to offer new sensations to the palate and stimulate the senses on a journey that ranges from fish to meat, with earthy options along the way. He dedicates his PIZZA in Black, a tribute to the famous "Black is Black", to his brotherly friendship with Davide Scabin.



Chef **Teresa Buongiorno**
Già Sotto l'Arco

Corso Vittorio Emanuele II, 71 - Carovigno (BR) - Tel. +39 0831.996286
www.giasottolarco.it - info@giasottolarco.it
Chiuso lunedì e domenica sera in inverno



Teresa, chef autodidatta, fin da ragazzina ha coltivato la passione per i fornelli. Crea piatti studiati con attenzione, nei quali la tradizione locale si mescola con gradualità all'innovazione. Punto fermo: la selezione di materie prime di qualità, soprattutto locali e stagionali, fatta insieme al marito Teodosio. In cucina pone attenzione a tutte le fasi di preparazione, per esaltare i profumi e i colori di ogni pietanza. Al primo piano di un elegante palazzo barocco del '700, il ristorante è frutto di una tradizione che si tramanda da quando i nonni di Teodosio aprirono un'osteria dove venivano servite semplici pietanze accompagnate da vino locale. Oggi è un ritrovo elegante, accogliente e ricco di suggestioni.



Teresa, self-taught chef, has been nourishing her passion for cooking since she was a young girl. She creates dishes studied with care where the local tradition is gradually combined with innovation. A fixed point: the selection of quality raw materials, mainly local and seasonal, made together with her husband Teodosio. While she is cooking, she pays attention to all the phases of preparation to exalt the perfumes and colours of each dish. Located on the first floor of an elegant eighteenth century baroque building, the restaurant is fruit of a tradition passed down since when Teodosio's grandparents opened a hostelry, serving simple dishes matched by local wine. Today is an elegant, comfortable meeting place rich in charm.



Chef **Cosimo Cassano**
Le Lampare al Fortino

Via Tiepolo s.n. - Molo Sant'Antonio - Trani - Tel. +39 0883.480308
www.lamparealfortino.it - info@lamparealfortino.it
Chiuso martedì



Cosimo classe 1966 è un pugliese puro-sangue, anima per anni del rinomato ristorante Bacco di Barletta "stella Michelin dal 1987 al 2020 e 2 stelle nel 1993, spinto dalla passione e dalla voglia di intraprendere una nuova sfida approda al timone delle Lampare al Fortino di Trani mettendo tutta la sua esperienza e bagaglio formatosi in giro per il mondo nelle grandi cucine di New York, Atlantic City, Philadelphia, Washington, Miami Beach, Dubai, Cina, Nepal, Spagna, Qatar. Torna oggi a Trani come executive del ristorante creato nel piccolo fortino, dove il segno è dato da piatti gustosi che utilizzano i migliori ingredienti del territorio in questo giusto connubio che sono tradizione e innovazione il ristorante si sviluppa su due ambienti: i locali interni della chiesa ristrutturata, con pietre e colonne riportate all'antico splendore, alternano elementi d'arredo raffinati e accoglienti. La terrazza estiva sul mare gode di una fresca brezza e della vista sul porto.



Cosimo, born in 1966, is a full-blooded Apulian, the soul for years of the renowned restaurant Bacco in Barletta, Michelin star from 1987 to 2020 and 2 stars in 1993. Driven by passion and the desire to take on a new challenge, he landed at the helm of Le Lampare al Fortino in Trani, putting all his experience and knowledge gained around the world in the great kitchens of New York, Atlantic City, Philadelphia, Washington, Miami Beach, Dubai, China, Nepal, Spain and Qatar. Today he is back in Trani as executive of the restaurant created in the small fortress, where the sign is given by tasty dishes that use the best ingredients of the territory in the right combination of tradition and innovation. The restaurant is spread over two areas: the interior rooms of the renovated church, with stones and columns restored to their ancient splendour, alternate with refined and welcoming furnishing elements. The summer terrace on the sea enjoys a fresh breeze and a view of the port.



Chef Maria Cicorella e Antonio Zaccardi
Pashà

Via Morgantini, 2 - Conversano (BA) - Tel. +39 080.4951079 - Cell. +39 373.8002809
www.ristorantepasha.com - info@ristorantepasha.com
Chiuso martedì. In inverno anche domenica sera



La cucina di Maria è genuina, legata al territorio, ma rifinita con sostanza e concretezza. Porta in tavola il meglio della regione con un pizzico di personale sperimentazione: sapori puliti e decisi, cotture sapienti, profumi intensi che sono tipici di queste zone, rielaborati e proposti in piatti di grande equilibrio. Casa-ristorante, per diversi aspetti, è la miglior definizione del Pashà: oggi è all'interno del Seminario Vescovile di Conversano, tra i vicoli del centro. I tavoli a disposizione sono per una trentina di coperti, con una saletta solo per due. All'ingresso, Antonello vi accoglierà per un aperitivo, prima di farvi sedere a tavola. Strepitosa la cantina.

Mary's cooking is genuine, linked to the territory, though refined with substance and concreteness. She serves the best products of her region with a touch of personal experimentation: clean and strong flavours, skilled cooking, intense perfumes, typical of these areas, reinterpreted and proposed in dishes characterised by a great balance. The best definition for Pashà is, for various reasons, house-restaurant: hosted in Episcopal Seminary of Conversano between the alleys of the city centre. Available tables for thirty places and the small room just for two. At the entrance, you will be welcomed by Antonello to taste an aperitif, before sitting at the table. The wine cellar is fabulous.



Chef Donato Episcopo
Gimmi al Chiostro dei Domenicani

Via S. Pietro in Lama, 27 - Lecce - Tel. +39 0832.1795569
info@chiostrodeidomenicani.com



La cucina di Gimmi, il ristorante inserito nell'incantevole cornice del Chiostro dei Domenicani, parla la lingua italiana nella sua forma più vera e classica pur contaminata dall'imperfezione affascinante dei dialetti. I piatti dello chef Donato sono pensati e radicati nel luogo, con prodotti eccellenti e sacri della Puglia; ingredienti non solo salentini, ma al cento per cento mediterranea con l'obiettivo di valorizzare tutto il territorio italiano. Un mangiare di memorie e ricordi dettato dalle innumerevoli esperienze dello chef, che dal piccolo paese di Cursi, ha avuto modo di frequentare le cucine più importanti in tutta Italia. Un'esperienza fatta di classicità, rigore e creatività, in cui non mancano, in modo sottile e ben equilibrato, alcuni riferimenti ai trend gastronomici più contemporanei.

Gimmi's cuisine, the restaurant located in the enchanting setting of the Dominican Cloister, speaks the Italian language in its truest and most classical form, although contaminated by the fascinating imperfection of the dialects. Chef Donato's dishes are designed and rooted in the place, with excellent and sacred products from Puglia; ingredients not only from Salento, but 100% Mediterranean with the aim of enhancing the whole Italian territory. A meal of memories and memories dictated by the chef's countless experiences, who from the small town of Cursi, had the opportunity to attend the most important kitchens throughout Italy. An experience made of classicism, rigour and creativity, in which there is no lack, in a subtle and well balanced way, of references to the most contemporary gastronomic trends.



Chef Francesco Laera
Fè Ristorante

via Giulio Pastore, 2 - Noci (BA) - Tel. +39 080.3215963 - Cell. +39 340.2760062
www.feristorante.it - info@feristorante.it
Chiuso martedì (anche domenica sera solo in inverno)



Da piccolo amava destreggiarsi tra la disciplina nipponica e l'arte della sartoria, ma con il tempo si appassiona alla cucina, studiando e lavorando alla ricerca della perfezione. Oggi interpreta una cucina gourmet ineccepibile, di elevato livello e sensorialità estrema, grazie all'impiego delle migliori tecniche e alla sua dedizione e disciplina: un samurai in cucina. Il Fè, elegante ristorante gourmet, è incastonato all'interno di un suggestivo complesso di trulli finemente ristrutturati. La struttura formata da diversi ambienti accoglie non più di 20 ospiti; lo stile sobrio e ricercato rimanda ad un'atmosfera intima e raffinata.

From an early age, he loved to juggle Japanese discipline and tailoring, but as the years go by, his passion is to focus on cooking, studying and working in search of perfection. Today, he stars in a flawless, gourmet cuisine, of a high standard and extreme sensuousness, thanks to the implementation of the best techniques in addition to his dedication and discipline; a samurai in the kitchen. The Fe', an elegant gourmet restaurant, is set within a picturesque complex of circular buildings, beautifully restored. The building, comprising diverse settings, hosts no more than 20 guests and boasts a sober and sought after style, which evokes an intimate and refined atmosphere



Chef Angelo Sabatelli
Ristorante Angelo Sabatelli

Via S. Chiara, 1 - Putignano (BA) - Cell. +39 340.5101419
www.angelosabatelliristorante.com - info@angelosabatelliristorante.com
Chiuso lunedì



Angelo ha all'attivo numerose esperienze importanti a Roma, a Jakarta, al Grand Hyatt di Hong Kong, al Ritz-Carlton di Shanghai, a Le Touessrok a Mauritius. Poi il ritorno a "casa", nella sua Monopoli. Grazie al suo passato di girovago cosmopolita, la carta di Angelo tocca una varietà quasi incredibile di registri, anche se le materie prime privilegiano il territorio: per esempio, burrata e capocollo, un mix di prodotti ora nobili, come le ostriche, ora poveri, come cicoria e fave.

Scioccosa e scenografica la location del ristorante, all'interno di un antico palazzo storico di proprietà del Marchese Romanazzi Carducci.



Angelo can boast numerous important experiences in Rome, Jakarta, at Grand Hyatt in Hong Kong, at Ritz-Carlton in Shanghai, at Le Touessrok in Mauritius. Then the "homecoming" in his native Monopoli. Thanks to his past of cosmopolitan wanderer, Angelo's menu includes a nearly incredible variety or registers, even though raw materials favour the territory: for example, burrata and capocollo, a mix of noble products, such as oysters, and poor ones, as chicory and beans.

The restaurant location is trendy and scenographic, inside an historic building owned by Marquis Romanazzi Carducci.

ARCOS®

MADE IN SPAIN - SINCE 1734



**Coltello multiuso
a lama larga
molto affilato
dal design asiatico.
Ideale per: carne,
pesce e verdura.**

TRABO®

distributore esclusivo per l'Italia
www.trabo.it - info@trabo.it

Sicilia



Giuseppe Bonsignore, L'Oste e il Sacrestano
Licata (AG) p. 238

Tommaso Cannata, La Boutique del pane - Messina p. 240

Accursio Craparo, Accursio Ristorante
Modica (RG) p. 242

Pietro D'Agostino, La Capinera, Taormina (ME) p. 244

Dario Di Liberto p. 246

Giuseppe Geraci, Modì - Torregrotta (ME) p. 248

Roberto Pirelli, Ristorante ViDi
Castello Tafuri Charming Suites
Portopalo di Capo Passero (SR) p. 250

Paolo Romeo, Ristorante Letrevi - Messina p. 252

Salvatore Vicari, Ristorante Vicari, Noto (SR) p. 254





Chef Giuseppe Bonsignore
L'Oste e il Sacrestano

Via S. Andrea, 19 - Licata (AG) - Tel. +39 0922. 774736
www.losteilsacrestano.it - osteriabonsignore@yahoo.it
Chiuso domenica sera e lunedì, agosto sempre aperti



L'Oste e il Sacrestano nasce dall'amore di Peppe e Chiara, due giovani siciliani che, trasferitisi a Firenze, scoprono la nostalgia per la propria terra. Lasciano un lavoro a tempo indeterminato e ritornano a Licata per aprire un'osteria. Il 30 ottobre 2004, fra fichi d'India alla cannella e arancine siciliane, l'Oste e il Sacrestano prende vita. Di Chiara è il primo sorriso che accoglie in osteria: una perfetta padrona di casa, garbata e mai invadente. Giuseppe, il Peppe della nostra storia, è l'oste, colui che parla col commensale prima e durante la cena, cercando di trasmettergli la sua filosofia, guidandolo in un viaggio di sapori che è la sua visione della Sicilia.



L'Oste e il Sacrestano originated from the love of Peppe and Chiara, a young Sicilian couple that, after moving to Florence, start suffering from homesickness. They leave their open-end job and come back to Licata to open a wine bar. On 30th October 2004, among cinnamon Indian figs and Sicilian arancine, l'Oste e il Sacrestano comes to life. When you enter the place you are immediately welcomed by Chiara's smile. a perfect hostess, polite and never nosy. Giuseppe, Peppe in our story, is the host, the one speaking with the guest before and during dinner, trying to convey him his own philosophy, driving him into a journey of flavours that reflects his personal vision of Sicily.



Chef Tommaso Cannata
La Boutique del pane

Via XXVII Luglio, 83/85 - Messina - Tel. +39 090.6409130
www.panificiocannata.it - salvo@panificiocannata.it
Chiuso domenica mattina



Quella di Tommaso è una storia di famiglia avviata dal padre nel 1960, e tramandata da padre in figlio da 3 generazioni di panificatori. Sei anni fa con la boutique del Pane comincia, con al fianco il figlio Salvo, un percorso individuale di ricerca, legato alla sperimentazione delle antiche sementi siciliane. Così i grani antichi diventano gli ingredienti paradigma attorno ai quali declinare ricette che uniscono l'amore per una tradizione ritrovata e l'attenzione ai nuovi sistemi di produzione e coltivazione biologici. Nel suo forno al centro di Messina, propone anche cibo sano e veloce, una prelibatezza che ha rivoluzionato il modo di intendere la pietanza: la focaccia messinese. Da non perdere il "Pidone", da mangiare rigorosamente a "scottalabbra" e l'arancino 100% siciliano, realizzato con il riso prodotto nel catanese.



Tommaso's story is that of a family business started by his father in 1960, and handed down from father to son through 3 generations of bakers. Six years ago he opened Boutique del Pane with his son Salvo, and started to research and experiment with Sicilian crops. Ancient grains hence became the main ingredients for his recipes, which combine his passion of rediscovering age-old traditions with new production systems and organic farming. His bakery in the centre of Messina also offers wholesome fast foods, and a treat that revolutionized the concept of food itself: Messinese focaccia. Other not-to-miss items are the "Pidone" best enjoyed "piping hot", and the 100% Sicilian arancino, made with rice farmed in the Catania area.



Chef Accursio Craparo
Accursio Ristorante

Via Grimaldi, 41 - Modica (RG) - Tel. +39 0932.941689
www.accursioristorante.it - info@accursioristorante.it
Aperto da metà marzo fino al 1 novembre
chiuso lunedì, agosto aperto tutte le sere



Lo chiamano il cuoco “delle due Sicilie”, perché le suggestioni dell’infanzia e le ispirazioni dell’esperienza lo hanno portato a viaggiare tra quella dell’ovest e quella dell’est: le separano mille contraddizioni, ma le unisce una sconfinata ricchezza della natura che Accursio cerca di custodire tutta, facendole incontrare nella sua cucina. Nato a Sciacca, ha trovato il suo habitat ideale a Modica, dove ha concepito il suo ristorante come una casa. Dai profumi dei pomariggi campestri alle scoperte salmastre nelle profondità mare, Accursio porta sempre a tavola un distillato della sua Isola, scavando l’essenza della cucina tradizionale siciliana alla continua ricerca di un’identità ancora capace di sorprese.



He is called the cook ‘of the two Sicilies’ as the incitements of his childhood years and inspirations of his experience lead him to travel between east and west of the island; thousands of contradictions separate it, however it is united by an unlimited richness of nature that Accursio seeks to safeguard and draws together in his cuisine. Born in Sciacca, he found his niche in Modica, where he conceived his restaurant as if it were his house. From scents of rural mornings to the discovery of salty seawater in the depths of the sea, Accursio always brings the spirit of his island to the table, revealing the essence of the traditional Sicilian cuisine and constantly searching for a similarity that is still able to surprise.



Chef Pietro D'Agostino
La Capinera

Via Nazionale, 177 - Spisone - Taormina (ME) - Cell. +39 338.1588013
www.pietrodagostino.it - info@pietrodagostino.it
Chiuso lunedì, tranne agosto



Atmosfere raffinate ed accoglienti, design ricercato della mise en place, con tavoli artigianali di rovere massello, inserti di maioliche di Scicli e luci dal caldo sapore retrò, s'inseriscono armonicamente nei toni del blu e bianco in cui la Capinera è nata. A dieci anni dal riconoscimento della Stella Michelin Pietro si dedica a menu tutti da scoprire con piatti vivaci ed essenziali, ricchi di tradizione ma moderni, pensati secondo il "religioso" rispetto delle stagioni della terra e del mare. Due anni compiono, sia Kistè la sua seconda creatura nata al centro di Taormina in una casa privata del Quattrocento, dichiarata monumento nazionale dove unisce piacere d'alta cucina a una formula easy gourmet, che la sua linea di prodotti "IO Pietro D'Agostino", una selezione di materie prime di eccellenza.

This is an elegant, warm environment, where the sophisticated design of the dining room, hand-made solid oak tables, and Scicli majolica tiles, seamlessly merge with the blue and white hues of La Capinera's surroundings. Ten years after earning a Michelin Star, Pietro is still creating amazingly vivacious, straightforward dishes putting a modern spin on local classics, strictly made with seasonal ingredients from both the land and the sea. This year marks the second anniversary of his second restaurant Kistè, located in a National historic landmark, a fifteenth century villa rising in the centre of Taormina, where a no-frills "easy gourmet" approach combines with the pleasures of haute cuisine, in addition to his "IO Pietro D'Agostino" product line of high quality ingredients





Chef Dario Di Liberto

Cell. +39 335.6106669 info@dariodiliberto.it



Classe 1985 e originario di Caltagirone, inizia presto la sua carriera e si forma nelle cucine di ristoranti italiani di grande qualità. La sua è una cucina tradizionale siciliana, pulita e moderna. Dario studia la tradizione, la scompone e la ricompone in una versione più moderna, più leggera, in cui gli ingredienti però sono e rimangono espressione vera del territorio e gli accostamenti sono pensati per valorizzare, al massimo, le caratteristiche intrinseche di ogni elemento.



Born in 1985 and originally from Caltagirone, he began his career early and trained in the kitchens of high quality Italian restaurants. His cuisine is traditional Sicilian, clean and modern. Dario studies tradition, breaks it down and recomposes it into a more modern, lighter version, in which the ingredients are and remain the true expression of the territory and the combinations are designed to enhance, to the maximum, the intrinsic characteristics of each element.



Chef Giuseppe Geraci
Modì Ristorante

Via Bucceri Contrada Maddalena snc - Torregrotta (ME) - Tel. +39 345.0928345
www.modiristorante.it - ristorante.modi@hotmail.it
Chiuso lunedì



Giuseppe Geraci, anno 1989, di Torregrotta (Me). Nel 2011 insieme alla sua compagna Alessandra dà vita al Ristorante Modi, chiamato così per la sua passione per Modigliani.

Un locale nuovo, giovane, dinamico ed elegante, dove l'idea predominante è quella di rispettare ogni singolo ingrediente utilizzato, di provenienza quasi esclusivamente siciliana, e di offrire un servizio di sala attento ad ogni piccolo particolare. La sua cucina, prevalentemente di pesce, nasce dalla passione, dalla determinazione e dalla curiosità per la materia prima, che ama scoprire, studiare e con cui ama divertirsi a sperimentare, realizzando piatti della tradizione in maniera innovativa.



Giuseppe Geraci, year 1989, from Torregrotta, Messina. In 2011, together with his partner Alessandra, he created Ristorante Modi, named after his passion for Modigliani.

A new, young, dynamic and elegant restaurant, where the predominant idea is to respect every single ingredient used, of almost exclusively Sicilian origin, and to offer a room service attentive to every little detail. Its cuisine, mainly fish, is born from the passion, determination and curiosity for the raw material, which loves to discover, study and with which he loves to have fun experimenting, creating traditional dishes in an innovative way.



Chef Roberto Pirelli
Ristorante ViDi
Castello Tafuri Charming Suites

Via Tonnara, 1 - Portopalo di Capo Passero (SR) - Tel. +39 0931.844111 - Cell. +39 345.1663741
www.castellotafuri.it - www.ristorantevidi.it - info@ristorantevidi.it
Aperto tutti i giorni dal 1 aprile all'11 novembre 2018 solo la sera
Aperto pranzo sabato e domenica nei mesi di aprile/maggio/ottobre/novembre



Dall'estate 2017 il Ristorante ViDi ha inaugurato all'interno del Castello Tafuri, residenza storica di charme, a Portopalo di Capo Passero, estremo lembo della Sicilia orientale. Punto di forza è la terrazza a strapiombo sul mare, dove cenare in pieno relax in una location di rara atmosfera. Roberto propone una cucina mediterranea di ispirazione siciliana: ricerca i profumi dei piatti più antichi e li ripropone in modo equilibrato con un pizzico di creatività. Carta dei vini di ampia selezione nazionale ed estera. ViDi...vedere il passato con gli occhi di oggi.

Ristorante ViDi opened in summer of 2017 within Castello Tafuri, a charming historic villa in Portopalo di Capo Passero, on the southernmost point of Sicily. Its key feature is an amazing terrace that overlooks the sea, providing guests with a relaxing al fresco dining experience in a location of unrivalled beauty. Roberto's Sicilian inspired Mediterranean cuisine takes ancient, traditional flavours and reintroduces them with a perfectly balanced, innovative twist. The extensive wine list includes a wide range of Italian and foreign wines. ViDi lets you see the past through modern eyes



Chef Paolo Romeo
Ristorante Letrevi

Via Garibaldi, 87 - Messina
Tel.+39 090.672732



Paolo, classe '78 originario di Messina, la passione smodata per la cucina lo indirizza agli studi culinari fin da giovanissimo. Lungo questo percorso ricerca e ama il confronto con i grandi professionisti della cucina d'Italia e oltre confine. Tempra, tenacia, spirito di sacrificio e la continua voglia di misurarsi e andare oltre i suoi limiti lo portano al grande trionfo del 2017 dove vince la XX Edizione del Cous Cous Fest di San Vito Locapo (TP) con il piatto "Viaggio in Sicilia". Oggi è il patron de Letrevi il nuovo ristorante nel centro di Messina, nei pressi del Duomo. Location raffinata ed elegante la cui cantina vanta oltre 200 referenze.



Paolo, born in 1978 from Messina, his immoderate passion for cooking directed him to culinary studies from an early age. Along this path he searches and loves the comparison with the great professionals of the kitchen of Italy and overseas. Hardening, perseverance, spirit of sacrifice and the continuous desire to measure himself and go beyond his limits lead him to the great triumph of 2017 where he wins the XX Edition of the Cous Cous Fest in San Vito Locapo (TP) with the dish "Journey to Sicily". Today Paolo opens Letrevi, a new restaurant in the center of Messina, near the Duomo. Refined and elegant location whose cellar boasts over 200 references.



Chef Salvatore Vicari
Ristorante Vicari

Ronco Bernardo Leanti, 9 - Noto (SR)
Tel. +39 0931.839322 - Cell. +39 329.3920442
www.ristorantevicari.it - info@ristorantevicari.it
Chiuso lunedì



A sette anni ha cucinato la sua prima melanzana alla parmigiana, incuriosito da quel gioco di colori e consistenze. Oggi come allora, la cucina è il suo continente da esplorare. Quando Salvatore Vicari ha lasciato Giurisprudenza per il suo primo amore, si è cimentato con la fatica dell'autodidatta “che - dice lui - richiede il doppio della dedizione, ma regala anche il doppio della soddisfazione”. Il territorio è un valore ma mai un limite. La sua cucina è una sintesi, essenziale definizione dell'Isola, tra il mare e la terra, “perché la natura ce li fa sperimentare in un'armonia perfetta, che sarebbe ingiusto separare”.

At the age of seven, he cooked his first Eggplant parmesan, intrigued by the playful colours and textures. Then and now, cuisine is his continent that is to be explored. When Salvatore Vicari abandoned law school for his first love, he experimented with self-taught fatigue “that - as he says - requires double the dedication, but repays with double the satisfaction”. The land is a value but never a limit. His cuisine is a synthesis, an essential definition of the island, of the sea and the land, “because nature make us experience them in such perfect harmony, it would be unfair to separate them”.

GOELD LIN

Chef

Water Proof



Tessuto cotone altamente impermeabile, che consente comunque la traspirazione corporea.



Trattamento antibatterico ideale nel settore alimentare. Ostacola la riproduzione dei batteri (oltre il 99,9% dei batteri, vengono distrutti); quindi odori sgradevoli non si sviluppano.



**LAVA
ASCIUGA
INDOSSA**

Antipiega
No Stiro



www.goeldlinchef.it

800-213316

magimix®

Cook EXPERT

ROBOT DA COTTURA
MULTIFUNZIONE



Un commis
preciso, puntuale
e sempre disponibile

INNOVAZIONE ESCLUSIVA



**3 BACINELLE
TRASPARENTI**



Tritare, grattugiare,
affettare

**INDUZIONE
SMART**



Cottura di grado
in grado

**BACINELLA
INOX THERMOS**



Mantiene il calore
per 2H

**COTTURA
LENTA**



Piatti sempre
più gustosi





ADI Design Museum

Piazza Compasso d'Oro 1, 20154 Milano
www.adidesignmuseum.org
info@adidesignmuseum.org



Extra Italia



Armando Codispoti, Gavi Restaurant
Beirut - Libano p. 260

Umberto Massimo Gorizia, Minute's Das Ristorante
Austria p. 262

Andrea Scarpati, Saponi Restaurant and Bar
Anstey Leicester - Regno Unito p. 264

Stefano Masanti, V. Sattui Winery
St. Helena - California USA p. 266

Agostino Petrosino, Tutto il Giorno Tribeca
New York - USA p. 268





Chef Armando Codispoti
Gavi Restaurant
Palladium Building

Minet el Hosn - Beirut - Libani
armando.codispoti@gmail.com
Tel. +961.1999353



Cosmopolita per vocazione, è da oltre trent'anni fedele ambasciatore della cucina italiana nel mondo. Ricercato da Vip, fidato riferimento per uomini d'affari e politici che operano a livello internazionale, cura menù per eventi esclusivi in diverse città del mondo, promuovendo la tradizione italiana e i prodotti d'eccellenza della filiera Made in Italy, favorendone l'internazionalizzazione. Sapori genuini dal look contemporaneo, con un'attenzione particolare all'aspetto nutrizionale: alla base di ogni creazione vi è un bilanciamento perfetto tra gli elementi, esaltati nella loro unicità dalla tecnica e accostati con sapienza, impreziositi dalla creatività nell'utilizzo delle spezie più ricercate, in un intrigante gioco di consistenze, sapori e profumi capaci ogni volta di stupire. Provare per credere.



Cosmopolitan by vocation, he has been a faithful ambassador of Italian cuisine in the world for over thirty years. Sought-after by VIPs, a trusted reference point for businessmen and politicians operating at an international level, he creates menus for exclusive events in various cities around the world, promoting Italian tradition and products of excellence from the Made in Italy chain, encouraging their internationalisation. Genuine flavours with a contemporary look, and particular attention to the nutritional aspect: at the basis of each creation there is a perfect balance between the elements, enhanced in their uniqueness by technique and skilfully combined, embellished by creativity in the use of the most sought-after spices, in an intriguing interplay of textures, flavours and fragrances that are able to amaze every time. Try it to believe it.



Chef Umberto Massimo Gorizia
Minute's Das Ristorante

Schubertstrasse, 29 - Kufstein - Austria - Tel. + 49 (0)6764711784
www.minutes-restaurant.com - umberto@minutes-restaurant.com
Aperto Lunedì > Venerdì 11.30 - 14.30; Giovedì > Sabato 18.00 - 21.30



La valorizzazione della cucina Italiana fuori dai confini geografici, insieme ai prodotti che la compongono e che la esaltano, è la nuova avventura, che Umberto porta con entusiasmo e orgoglio, sulle Alpi Bavaresi, ma guardano anche altrove. Le sue personali interpretazioni della tradizione mediterranea che fonde con la classica Alpina, è la base del suo progetto. Il motto sotto il quale celebra questo processo è: il classico incontra il nuovo e il nuovo incontra il classico. La cura, la stagionalità e soprattutto la selezione di prodotti italiani, presso macellai, agricoltori, cacciatori e produttori di ortaggi, sono la base per la creazione dei suoi piatti, capaci di stupire anche i palati più esigenti.



The enhancement of Italian cuisine outside the geographic boundaries and the products it and that exalt it, is the new adventure, which Umberto, brings with enthusiasm and pride, always based in the Bavarian Alps, but also look elsewhere. His personal interpretation of Italian and Mediterranean cuisine which he melts with the classic Alpin one. It is the basis of his culinary project. The mission statement is as follows: The classic meets the new and the new meets the classic. With attentiveness Umberto selects the best Italian products, which will be the starting-point of his creations, by butchers, farmers as well as hunters following seasonality. Umberto's creations surprise even the most exigent palates.



Chef Andrea Scarpati
Sapori Restaurant and Bar

40 Staddon Road - Anstey Leicester (UK) - Tel. 0044 (0) 116.2368900
www.sapori-restaurant.co.uk - info@sapori-restaurant.co.uk
Chiuso domenica sera e lunedì



Andrea, nativo di Torre del Greco, comincia alla giovane età di 13 anni nel panificio sotto casa... da lì la passione per la ristorazione è un continuo crescere. Diplomato all'alberghiero nel 1996 alterna la scuola a diversi ristoranti in giro per l'Italia. Nel 1999 si trasferisce in Inghilterra dove dopo molte esperienze realizza il sogno di una vita... nel 2011 apre Sapori Restaurant e viene riconosciuto a livello nazionale come miglior ristorante italiano d'Inghilterra nel 2015 e 2016. Sapori offre una cucina innovativa senza mai dimenticare i classici "sapori" della propria terra!

Andrea, a native of Torre del Greco, takes his first steps towards the profession at the age of 13 in his town bakery and from then on his passion for catering has continued to grow. A graduate of Catering College in 1996, he alternated between college and several restaurants around Italy. He relocated to England in 1999, where, after many experiences, he realised the dream of a lifetime... Sapori Restaurant opened its doors in 2011. In 2015 and 2016 Sapori is recognised nationally as the best Italian restaurant in England. Andrea offers an innovative cuisine, recalling the classic 'flavours' of their homeland!





Chef Stefano Masanti
V. Sattui Winery

1111 White Lane (at Hwy 29) St. Helena, California
Tel. 001 707.9637774
www.vsattui.com - stefano@vsattui.com



La V. Sattui Winery è una delle case vinicole familiari più antiche e importanti della Napa Valley e degli Stati Uniti. La qualità dei vini della V. Sattui Winery è riconosciuta in tutti gli Stati Uniti; altrettanto rinomata è la bellezza della struttura e del parco in cui si trova la cantina. Stefano Masanti con la moglie Raffaella si occupa di tutti gli eventi gastronomici organizzati dall'azienda, offrendo una cucina italiana moderna che interpreta i prodotti dell'eccellenza agricola californiana.



V. Sattui Winery one of the oldest and important family run wineries in the Napa Valley and in the United States. The quality of the wines from V. Sattui Winery are recognized throughout the United States; the beauty of the complex and parkland surrounding the wine cellar is equally famous.

Stefano Masanti, together with his wife Raffaella, are personally involved in all the gastronomic events organized by the winery business, offering modern Italian cooking, interpreting the Californian agricultural products of excellence.



Chef Agostino Petrosino
Tutto il Giorno Tribeca

114 Franklin St. West Broadway - New York - Tel. + 1 (212) 2748100
www.tuttoilgiorno.com/tribeca.html - info@tuttoilgiorno.com



Agostino è uno chef curioso, dotato di una forte indole artistica, ed è animato dalla voglia di esplorare orizzonti nuovi e diversi. A Tribeca, il quartiere di Robert De Niro a New York, porta con sé la vocazione alla cucina del Sud dell'Italia con i prodotti più noti: pomodoro San Marzano, pomodorini di Corbara, pasta di Gragnano, sale di Trapani. Coniuga creatività e tradizione, prediligendo sempre la genuinità e la qualità della materia prima. La sua è una cucina che profuma di sud, ma che accoglie e interpreta anche spezie orientali. Il ristorante nasce ove un tempo esisteva un vecchio teatro e, dove una volta c'era il palcoscenico, è stata creata una grande vetrata che affaccia su un giardino sempre in fiore.



Agostino is a curious chef with a keen artistic flair, driven by a desire to explore new and different horizons. He got to Tribeca, Robert De Niro's neighbourhood in New York, bringing with him his passion for southern Italian cuisine and some of its best-known products, including San Marzano tomatoes, Corbara cherry tomatoes, Gragnano pasta, Trapani salt. He combines creativity and tradition, always using prime quality, genuine ingredients. His dishes are fragrant with the smell of the south, but also welcome and interpret oriental spices. The restaurant stands where once there was an old theatre, the stage of which has been replaced by a large window overlooking a long-blooming garden.



giereprofessionalovens.com

sogecoinet.it



Pastry & Bakery



giere
THE VALUE OF LIFETIME

Gastronomy



SOGECO
THE COOKING INTELLIGENCE

La gamma più completa
di forni professionali





marchiopolio.com



MARCHIOPOLO
by Luigi Malisotti

I vini piú pregiati



pickpockdelivery.com



Pick Pock
CREATIONS

I cibi sottovuoto
piú gustosi



AGOSTINETTO

Azienda Agricola Agostinetto Bruno



**L'ARTE DEL VINO,
IL RISPETTO PER LA TERRA.**

A Valdobbiadene da quattro generazioni.



Add gelato to your menu

Discover the new range of
countertop machines designed
for foodservice professionals



*Recipes created for
Sigeo Gelato d'Oro 2019*


caffè
CAGLIARI



Dedicato ai palati più raffinati

CAFFÈ' CAGLIARI S.P.A.

Modena

Tel. 059 376811

www.caffecagliari.it