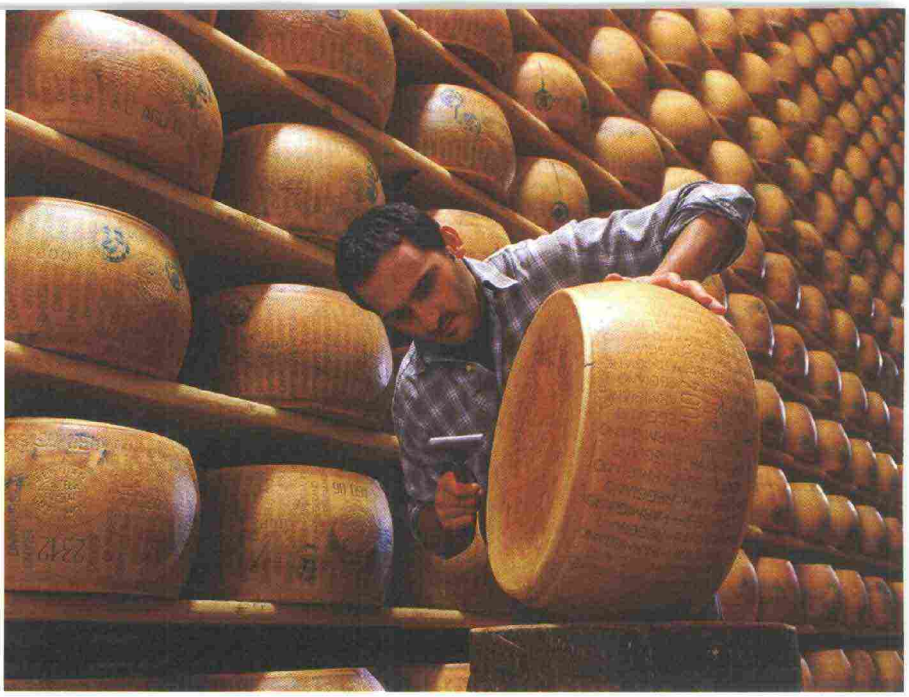
FOOD&BEVERAGE

Cibiamoci di cultura

PARMA

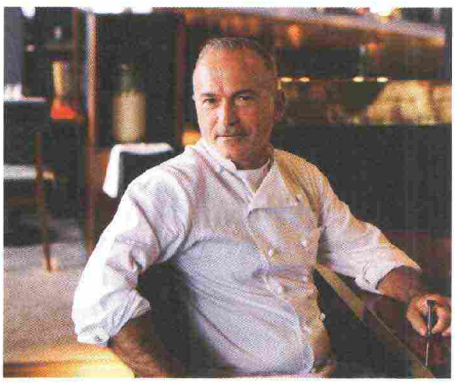
Fondato su inclusione e sostenibilità il programma vincente di Parma, nuova **Capitale della Cultura** di quest'anno. Cultura intesa come benessere per la comunità, strumento di sviluppo sociale e economico, luogo di libertà e democrazia, di crescita individuale e comunitaria. E tra cartelloni teatrali e musicali, mostre d'arte antica e contemporanea, officine su cibo e sostenibilità del pianeta, il patrimonio della Parma romana, medievale, rinascimentale e barocca, della Parma rivoluzionaria e asburgica, contadina e imprenditrice, della Parma verdiana e di quella popolare, continua a nutrire la città di oggi e quel tessuto culturale per il quale ha meritato questo titolo. www.parma2020.it



GOOD NEWS!

NOTIZIE E AGGIORNAMENTI DAL MONDO DEL FOOD&BEVERAGE

A CURA DELLA REDAZIONE



Il Re della pasta

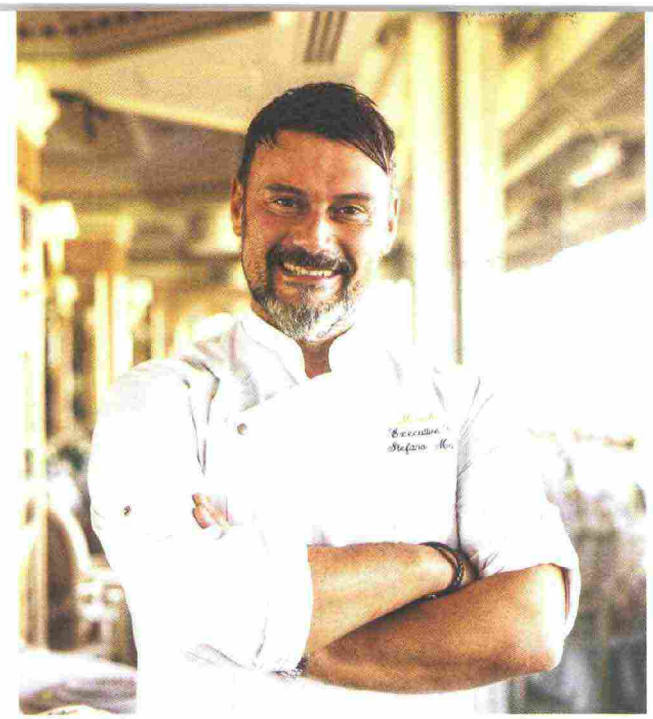
MILANO

Lo trovate in uno dei locali più cool di **Milano**: è **Elio Sironi**, lo chef stellato alla guida di **Ceresio 7** Pools&Restaurant, che tra le proposte lunch e dinner ha fatto della pasta il suo fiore all'occhiello. Che si tratti degli agnolotti del *plin* al tartufo bianco o degli spaghetti broccoli e capesante all'arrabbiata, dei tagliolini cacio e pepe e lime o dei paccheri all'astice, il risultato è sempre sublime. Anche in rapporto allo standard elevatissimo della carta, che, passando per colazioni, brunch e aperitivi, arriva a dolci e dessert con tratti assolutamente distintivi, apprezzati anche da alcuni notissimi ed esigentissimi pasticcieri che volentieri frequentano Ceresio7. Terrazze e piscine, american bar, arredi e decor strepitosi, e l'impareggiabile vista sullo skyline milanese (nonché l'appartenenza alla prestigiosa "comunità" di *les Collectionneurs - Châteaux & Hôtels Collections*), fanno il resto... qualora ce ne fosse bisogno. (G.M.)
www.ceresio7.com

146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Mysocialrecipe



Nomen omen

ROMA

Mirabelle, di nome e di fatto, è il Ristorante gourmet dell'Hotel Splendide Royal, affacciato su uno dei panorami più spettacolari di **Roma**, che spazia da Villa Medici a Trinità dei Monti, da San Pietro e Gianicolo, fino a Monte Mario e che, a onorare la promessa del nome e l'impareggiabile vista, propone una cucina raffinata, ma di grande sostanza. Un equilibrio solitamente difficile, qui efficacemente raggiunto dallo chef Stefano Marzetti che si muove con naturalezza tra le solide origini familiari della mamma cuoca, l'esperienza in ambito internazionale, la sua creatività esuberante e l'eleganza sofisticata che si richiede a un menu d'alto livello. Coadiuvato in sala da Luca Costanzi, offre agli ospiti esperienze gastronomiche potenti, esaltate da *wine pairing* originali, spesso anche sorprendenti. Che val la pena regalarsi, ogni tanto. www.mirabelle.it (G.M.)

GIOVANI PROMESSE

MILANO

Teniamoli d'occhio perché, con tutta probabilità, saranno famosi: i vincitori del round conclusivo del **Festival della Gastronomia** tenutosi a **Milano** lo scorso dicembre, nella categoria *Chef Emergente d'Italia Selezione Nord*, sono stati Marco Canelli, Christian Conidi, Riccardo Merli e Davide Tangari. Ad aggiudicarsi il Premio Pizza Chef Emergente selezione Nord sono stati invece Isac Barrera, Umberto Calemme e Marco Baldassarri. Competizioni serrate e selezioni durissime, su "0 cottura" e "pasta", per la categoria chef e su "classica margherita" e "tema libero" per la categoria pizzaioli, quelle che hanno portato i vincitori sul podio e che li avviano, come molti dei loro predecessori, a percorsi e traguardi professionali importanti. È proprio questo, del resto, la mission del festival creato da Luigi Cremona e Lorenza Vitali: attivare un moto propulsivo e dare visibilità ai giovani più meritevoli del settore, alimentandolo di linfa sempre nuova. www.festivaldellagastronomia.com

Parola di chef

NAPOLI

Un blend delle migliori qualità di caffè arabica, selezionate con la partecipazione di **Gennaro Esposito** e sapientemente tostate dai mastri torrefattori della **Kimbo**, marchio d'eccellenza del più tipico espresso napoletano: il nuovo *Kimbo 5 origini* (disponibile macinato per moka, in capsule e in cialde compostabili) è la quintessenza del caffè, secondo lo chef stellato e l'azienda partenopei, che puntano a fare della sua degustazione una vera e propria esperienza sensoriale. www.kimbo.it

146240
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
Mysocialrecipe

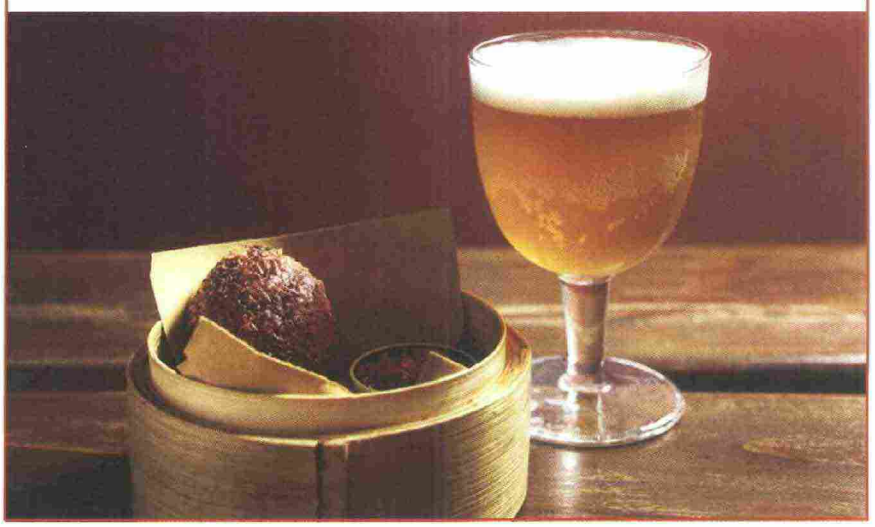
Red velvet

È una novità di **Alce Nero**, uno dei marchi apripista al biologico in Italia, la *Passata Vellutata* preparata con pomodori coltivati in Emilia Romagna, raccolti in estate, senza additivi e senza sale aggiunto; insomma, completamente genuina. Buona in tutti i sensi, anche perché venduta in pratiche confezioni da 200 grammi in vetro, ecologiche e anti-spreco. www.alcenero.com

Pizza & birra... in tutti i sensi

ROMA

Metti una sera a cena con una voglia di pizza speciale, ma veramente. A proporne una scelta non convenzionale, ma soprattutto di riconosciuta bontà, c'è riuscito il **Queen Makeda Grand Pub**, frequentatissimo locale romano già noto per la selezione straordinaria di birre e la sfiziosissima proposta fusion di cibo. La pizza gourmet di **Levyta** è fatta di trebbie di birra, che conferiscono particolari aroma, leggerezza e croccantezza all'impasto, poi farcito con prodotti eccellenti di territorio italiani, oppure ingredienti, spezie e aromi più esotici, in perfetto stile "Makeda". Da provare assolutamente. www.queenmakeda.it



CAMPIONI DI PIZZA

NAPOLI

È Nicola Falanga di Terzigno (Napoli) il pizzaiolo che si è aggiudicato il **#pizzAward2019** con la sua "Crisommola blu". Le selezioni della quarta edizione del contest, a numero chiuso, che ha ammesso alla gara 100 pizzaioli da ogni parte del mondo, sono state superate anche da Christian Riccio di Roma con la "AmatRiccia" per la migliore pizza interpretazione della tradizione, e da Massimiliano Pica da Copenaghen con la "Sannita" per la pizza più creativa. Premiati anche gli scienziati Annamaria Colao, Silvano Gallus e Bruno Siciliano, che hanno ricevuto il "*Pizza Science Award*", un'opera in rame realizzata dal maestro artigiano Pasquale Merone, per il loro contributo scientifico al mondo pizza. www.mysocialrecipe.com

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146240

Mysocialrecipe