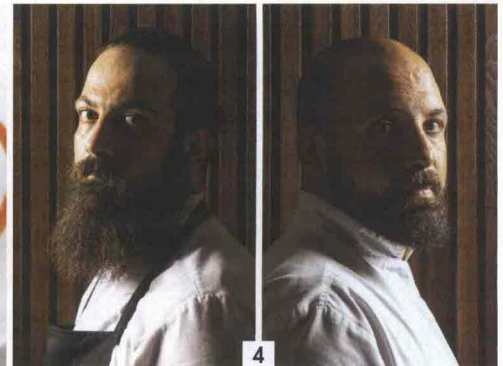


it's a WONDERFOOD WORLD

NOVITÀ, NEW OPENING, ATTUALITÀ DAL MAGICO
MONDO DELL'ENOGASTRONOMIA

DI GIULIA MACRÌ



ROMA CITTÀ APERTA

ROMA

Ma quale piazza sonnacchiosa: in quella della Capitale fioccano nuove aperture di locali e ristoranti, passaggi di testimone tra chef quotati e nuovi talenti in ascesa, concept ricreati a misura dei gusti e delle esigenze dei nuovi foodies. Eccone tre che a Roma hanno fatto già tendenza.

Nella storica **Via Giulia** ha aperto **Verve Restaurant**, lussuoso, elegante, dedicato al buon cibo e al senso più elevato di convivialità (foto 1 e 2). Ai giovani chef Adriano Magnoli e alla pastry chef Antonella Mascolo è stata affidata la cucina, fondata sulla valorizzazione dei prodotti del territorio e sulla loro integrità di sapore. Divertenti le due opzioni dei menu degustazione, Fate Vobis e Famo

Nobis: 4 portate a scelta dalla carta il primo; 7 portate a cura dello chef, per far vivere in pieno l'esperienza Verve, il secondo. www.ververestaurant.it

Trastevere sempre nell'occhio della... movida: tra le new opening che hanno conquistato i romani, **Jacopa** il ristorante e cocktail bar, che, grazie ai due giovani chef Jacopo Ricci e Piero Drago, propone una formula particolarmente attuale di cucina contemporanea, sostenibile nell'uso di produzioni di materie prime che rispettino l'ambiente e un po' rock nello stile (foto 3 e 4). Ugualmente interessante la drink list creata da Emanuele Broccatelli per il cocktail bar, con due giovani talenti al bancone, i bartender Cristian Straccio e Rebecca Sanzone. www.jacopa.it

È spuntato al civico 30 di **Via Belsiana**, a due passi da Piazza di Spagna, il nuovo fish bar & restaurant **Pesciolino**. Delizioso il locale in stile vintage con cromie in tema marino, ben studiata la proposta gastronomica di Fabio Pecelli, fra tradizione e vocazione gourmand: degustazioni veloci e informali al banco bar; cucina più slow e sofisticata per il ristorante, con piatti più easy a pranzo e più elaborati a cena (foto 5 e 6). Dall'impepata di cozze all'insalata di gamberi, passando per il filetto di baccalà alla puttanesca, la carta si avvale solo di pescato di stagione. Da non dimenticare le proposte "food pairing" dello sfizioso aperitivo (ostriche con mela, sedano e zenzero, ad esempio), da abbinare ai cocktail del bancone di mixology. www.pesciolino.eu





FOR WINE LOVERS ONLY

KUFSTEIN (AUSTRIA)

Perfetti per le case (piccole) dei nuovi food e wine lovers, i Mini Decanter della limited edition firmata

Riedel, l'azienda austriaca a conduzione familiare che, giunta alla undicesima generazione, ha conquistato il mercato europeo del vetro per beverage, trade e retail. Da *Amadeo*, *Horn*, *Ayam*, a *Curly Pink*, *Mamba* e *Cornetto*, i modelli delle collezioni bestseller di decanter sono ora disponibili in pratico formato ridotto, ovvero mezza bottiglia di vino (0,375 l). Da abbinare ai bicchieri più belli e "tecnici" che si possano trovare: come i nuovi della collezione *Fatto a Mano Performance*, che sposa la tradizione veneziana dell'artigianato fatto a mano con le tecnologie del XXI secolo per la soffiatura a macchina.
www.riedel.com



RIDERE CONNECTING PEOPLE

ITALIA

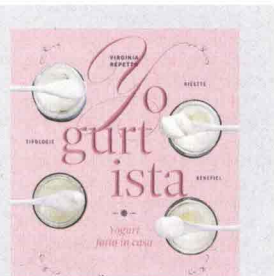
Ridere con gli amici rende più felici che andare in vacanza, raggiungere un obiettivo professionale o sposarsi: è quanto emerge da una ricerca condotta dalla **Martini**, per il lancio della sua nuova campagna *Martini Time*. Tra social network e vite sempre più nomadi, infatti, il rischio per gli italiani sembrerebbe essere quello di sentirsi soli (uno su tre!). Ecco dunque che, connettersi con gli amici del mondo reale e trascorrervi insieme del tempo diventa più facile con un buon aperitivo (purché consumato responsabilmente!). Quindi, tutti meno social e più socievoli!
www.martini.com



MENS SANA IN CORPORE SANO

SARZANA (SP)

Dal **30 agosto** al **1° settembre** torna a **Sarzana** uno degli appuntamenti culturali più attesi di fine estate, il **Festival della Mente**, il primo festival in Europa dedicato alla creatività, alla nascita e allo sviluppo dei suoi processi e delle idee. Grande il successo ottenuto negli anni, grazie all'approccio interdisciplinare e all'attenzione verso temi di attualità sociale e scientifica. Informazioni e programma dettagliato su www.festivaldellamente.it



PICCOLI CONTRIBUTORS CRESCONO

Collabora con noi da anni, abbiamo visto maturare il suo giovane talento, l'abbiamo vista laurearsi (in ingegneria!) e ne abbiamo apprezzato le capacità artistiche e la professionalità: oggi alla nostra **Virginia Repetto** facciamo le congratulazioni per il primo libro che pubblica, **"Yogurtista"** (Nomos Edizioni). Ricette per un ottimo yogurt fatto in casa (senza attrezzature specifiche), tipologie, benefici e, naturalmente, idee a tutto pasto.



CHAMPIONS LEAGUE

SINGAPORE

È il ristorante **Mirazur di Mauro Colagreco** il migliore al mondo del 2019, secondo il **The World's 50 Best Restaurants**.

L'evento, sponsorizzato da S.Pellegrino & Acqua Panna, si è svolto presso il Marina Bay Sands a Singapore e ha visto premiare ristoranti di 26 Paesi di tutto il mondo, ne ha presentati 12 esordienti e 3 tornati in lista. L'italo-argentino Mauro Colagreco succede all'italiano Massimo Bottura, che è entrato nella speciale lista "Best of the best". L'Italia figura con 2 ristoranti fra i primi 50 (il Piazza Duomo di Enrico Crippa ad Alba in 29° posizione e Le Calandre di Max e Raffaele Alajmo a Rubano in 31° posizione), mentre il ristorante Reale di Niko Romito a Castel di Sangro va in 51° posizione, il ristorante Uliassi di Mauro Uliassi in 66° posizione (new entry) e Lido 84 a Gardone Riviera di Riccardo Camanini, in 78° posizione, viene premiato con il "One to watch award" ovvero il ristorante da tenere in considerazione. Miglior chef donna 2019 è Daniela Soto-Innes, giovane talento di origini messicane che ha conquistato New York. Miglior Pastry chef un'altra donna, la francese Jessica Préalpatto, già in cucina con Alain Ducasse. La (già discussa) lista completa dei risultati su www.theworlds50best.com