



Nuove aperture: i nostri 10 suggerimenti in giro per l'Italia

Un 2018 all'insegna di nuove aperture – **Massimo Bottura** a Firenze con Gucci Osteria, **Niko Romito** con Spazio a Roma, il nuovo ristorante di **Carlo Cracco** a Milano e la pasticceria di **Iginio Massari**, sempre a Milano – che hanno conquistato l'attenzione dei media e dei critici.

Insieme a queste un proliferare di altre aperture che denotano un forte fermento intorno al mondo della ristorazione e della pizza.

In un nostro ideale giro d'Italia ne abbiamo scelte dieci che vi segnaliamo:



Authentica

La pizzeria più piccola del mondo, verrebbe da pensare: otto sedute intorno al bancone di marmo e al forno. In realtà è una sala, molto intima, che **Franco Pepe** ha ricavato all'ultimo piano del settecentesco edificio che ospita Pepe in Grani a Caiazzo. Qui, su prenotazione, il maestro pizzaiolo propone un percorso di degustazione, con lui alla preparazione, dove si interagisce in un dialogo intorno alla pizza e all'uomo, come spiega: "Ricordo mio padre, lavorava dietro a un banco in legno, riusciva a guardare tutti i tavoli. Voglio ritornare all'intimità del mio lavoro".

Un'esperienza davvero unica, da provare assolutamente

Authentica – Pepe in grani

Vicolo S. Giovanni Battista, 3

81013 Caiazzo (CE)

Tel. 0823 862718

www.pepeingrani.it



Locanda del Sant'Uffizio

Enrico Bartolini... e sei! La Locanda del Sant'Uffizio è il sesto ristorante di **Enrico Bartolini** in Italia: dopo Milano, Bergamo (in Città Alta), Castiglione della Pescaia (in Maremma), Venezia e Bologna, è il Monferrato e precisamente Cioccaro di Penango (in provincia di Asti) la meta scelta da Enrico Bartolini.

Ricavato all'interno di un ex convento monastico cinquecentesco, trasformato in hotel de charme (con 55 suite, piscina e centro benessere), il ristorante gourmet avrà dieci tavoli, in sintonia con il modello ideale applicato da Bartolini in tutti i suoi ristoranti italiani: la giusta dimensione per esprimere il proprio stile culinario e per accogliere al meglio gli ospiti coccolandoli perché vivano appieno una grande esperienza del palato (ma non solo). In cucina, ad affiancare Bartolini, Gabriele Boffa, classe 1987, di Alba, e in sala Francesco Palumbo.

Locanda del Sant'Uffizio

Strada Sant'Uffizio, 1

14030 Cioccaro, Penango (AT)

Tel. 0141 916292

www.relaissantuffizio.com



Hosteria 87

La cuoca, come ama definirsi, si chiama **Gioia Spizzichino**, *nomen omen* perché Hosteria 87 è un luogo dove è piacevole stare a degustare dai piccoli assaggi ai piatti più strutturati di cucina romana. Il locale è, infatti, aperto dalla mattina alla sera, a partire dalle colazioni internazionali fino ad arrivare alla cena con amatriciana, carbonara, gricia, cacio e pepe, polpette al sugo, coda, pollo alla cacciatora. Un'autentica cucina della nonna, però

supportata da una carta dei vini e da una proposta di pasticceria curata personalmente da Gioia che, oltre ad essere cuoca e mente del progetto, è anche sommelier e pasticciera. L'osteria è collegata all'hotel 87, in via del Tritone, nel cuore della città eterna. Cosa si può volere di più?

Hosteria 87

Via del Tritone, 89

Roma

Tel 06 4201 1055

www.hosteria87.it



450°

Alla fine c'è riuscito. **Gianfranco Iervolino**, amatissimo pizzaiolo e cantante, si è costruito la sua pizzeria. Dopo tanto peregrinare, portare al successo locali altrui, formare tanti bravi ragazzi che ora sono pizzaioli fatti e finiti, Iervolino ha aperto 450° a Pomigliano d'Arco (NA). Il nome 450° deriva dalla temperatura ideale del forno a legna per sfornare la vera pizza napoletana.

A Pomigliano mancava la pizza d'autore e Iervolino ha colmato il vuoto portando in dote un menu strepitoso di pizze dedicate ai grandi personaggi della vita napoletana – Totò, Sofia Loren, Massimo Troisi, Pino Daniele – oltre ai fritti e alla sua preziosa voce e chitarra con cui allietta i commensali.

Vale il viaggio, direbbero le guide.

450°

Via Giotto, 2

80038 Pomigliano d'Arco (NA)

Tel. 081 884 7592

www.facebook.com/450gradipomigliano/



Badali Osteria

Nicola Schioppo è uno chef che a Firenze lascia sempre il segno, in ogni cosa che fa: Osteria de' Benci, Cipolla Rossa,

Capocaccia e ore questa Badali Osteria in Oltrarno, un luogo pensato all'insegna della più concreta cucina toscana. I cardini su cui è stata ideata l'osteria sono la pasta fatta in casa e la brace, due intramontabili tecniche di preparazione e cottura che sanno come arrivare al cuore di ogni gourmet. Tra pappa al pomodoro, crostini, ribollita, trippa, fiorentina servite ai tavoli ancora fumanti, trova posto anche un bookshop con i titoli di cucina di Giunti editore. Non poteva essere che così, considerando la dedizione che Nicola dedica allo studio delle tradizioni culinarie.

Badali Osteria

Via dei Renai 11r

50125 Firenze

Tel. 055 226 4422

www.badaliosteria.it



Pizza Illuminati

22 pizze, suddivise in tre sezioni del menu: Certezze, Old School e Pizze Seu. In quest'ultima parte del menu **Pier Daniele Seu** ha collocato le pizze da lui create, con data accanto, nel corso della sua rapida carriera che lo ha portato ad aprire, ai primi di marzo, Pizza Illuminati nella sempre dinamica zona di quella Piazza Portese cantata da Claudio Baglioni.

Un progetto desiderato, voluto e realizzato insieme a **Valeria Zuppardo**, sua socia e fidanzata, che prevede un'ottantina di coperti per un pubblico che sarà degno della massima attenzione, come ha raccontato Pier Daniele: "la mia compagna e io abbiamo scelto amici professionisti che saranno camerieri top, in grado di raccontare le pizze e il vino. Perché ci sarà un pensiero dietro alle mie pizze e quindi ho bisogno di chi lo sappia comunicare".

Pizza Illuminati

via Bargoni 10-18

Roma

Tel. 06.5883384

www.facebook.com/seupizzailuminati/



La Ferramenta del Gusto emiliano

Chi ricorda ancora le vecchie botteghe con licenza coloniale, dai profumi mischiati di sapone, stoccafisso, pasta sciolta? Erano luoghi che risolvevano ogni necessità, dove il droghiere era esperto di ogni cosa e racchiudeva in sé più mestieri e competenze. Ecco, a quelle rivendite si sono probabilmente ispirati i quattro amici che hanno aperto La Ferramenta del Gusto emiliano nel cuore della movida torinese nella zona di San Salvario. Un angolo di emilianità dove tortellini, Parmigiano Reggiano, erbazzone, mortadelle, prosciutti danno il meglio di sé grazie alla cura con cui sono stati selezionati.

Hanno girato in lungo e in largo la Food Valley i gestori del locale per deliziare tanto i palati quanto le relazioni sociali che la cucina emiliana facilita.

La Ferramenta del Gusto Emiliano

Ristorante Osteria San Salvario

Via Giuseppe Giacosa 10/a bis

10125 Torino

Tel. 011 0607225

www.laferramentadelgustoemiliano.it



Exit

Matias Perdomo, Simon Press e Thomas Piras, ovvero i tre di Contraste, ne hanno combinata un'altra: hanno rivoluzionato uno storico chiosco in città a Milano e ne hanno fatto un luogo di rigenerazione urbana. Exit, il nome che hanno dato al vecchio chiosco di piazza Ercolea, offre una trentina di posti a sedere (destinati ad aumentare quando arriverà il permesso per il plateatico), una carta di 150 etichette, una serie di proposte gastronomiche che vanno dalla colazione all'aperitivo

serale, con il pranzo spiegato così da Matias Perdomo: “doveva essere una tavola fredda, con grandissimi prodotti. Poi abbiamo ottenuto i permessi per cucinare: restano i grandi prodotti, ma abbiamo studiato anche una carta di piatti che cambiano spesso, secondo disponibilità del mercato, una proposta stimolante per tutti”.

Exit

Piazza Ercolea, 2

Milano

Tel. 02 35999080

www.exit-milano.com



Pizzeria Guglielmo Vuolo e Assaporito di Marco Dolci

Assaporito, la Bottega del Gusto, è aperto dal mattino con le colazioni e integra la sua attività come punto vendita di eccellenze del territorio campano: dal pomodoro alla Mozzarella di bufala – con arrivi freschi due volte la settimana. Non mancano i fritti (crocchè, arancini e frittatine), il pane, la pasta di Gragnano e il caffè. A mezzogiorno e alla sera è invece attiva la pizzeria di Guglielmo Vuolo. Siamo a Verona, a due passi dalla fiera, nel nuovo locale di 350 metri quadrati dove **Marco Dolci** e il maestro pizzaiolo napoletano **Guglielmo Vuolo** hanno suggellato una collaborazione che porta all'interattività con il cliente, con alcuni posti a sedere direttamente a ridosso del bancone, per non perdersi nessun passaggio della preparazione delle pizze.

Assaporito

Guglielmo Vuolo Verona

Viale del Lavoro, 32°

Verona

Tel 045 502 438

www.facebook.com/assaporitovuolo/



Kisen

Feeling Excellence" è un menu giapponese creativo realizzato con il miglior pesce che si trova sulla piazza di Milano, comprato giornalmente al mercato ittico più importante in Italia. Lo propone il nuovo ristorante Kisen, il terzo nato da un'idea imprenditoriale di Christian Zaccaro che tredici anni fa aprì il primo locale in zona Colonne di San Lorenzo.

300 mq su due eleganti livelli che ricordano la natura giapponese con pietra, legno e canne di bambù, connotano il Kisen di via della Moscova, insieme ad una cucina dove piatto è creato al momento partendo da una materia prima freschissima e curato con attenzione seguendo i dettami dell'estetica giapponese, ricca di intagli e tagli precisi quanto armoniosi.

Kisen

Via Moscova 10

Milano

Tel 333 3911343

www.kisensushi.it

Luigi Franchi