



NAPOLI
All'ecclettico Gourmeet
la cucina è donna

Lavoristi donna, al ristorante di Gourmeet, a Napoli (info@gourmeet.it). Qui è la chef resident Antonella Rossi a reggere la brigata. La sua è una cucina di cuore, tradizionale quanto basta con tanto pesce lavorato il minimo per non alterarne il gusto e la possibilità di attingere a materie prime di eccellenza a disposizione nel mercato. *Gourmeet* è, infatti, il tempio del gusto nel centro elegante di



CIOCCOLATO Lindt fonda sul pontone

Premiato anche Lindt nella più importante gara italiana, Lindt ha vinto il premio di eccellenza per il cioccolato Lindt al Salone del Gusto e del Miele di Bolzano. Lindt ha vinto il premio di eccellenza per il cioccolato Lindt al Salone del Gusto e del Miele di Bolzano. Lindt ha vinto il premio di eccellenza per il cioccolato Lindt al Salone del Gusto e del Miele di Bolzano.

PREMI
Davide Oldani vince il Galvanina

Davide Oldani è il vincitore del premio Galvanina 2017. Il premio Galvanina è il premio più importante del settore della ristorazione italiana. Oldani ha vinto il premio Galvanina 2017 con il suo ristorante Oldani a Milano. Oldani ha vinto il premio Galvanina 2017 con il suo ristorante Oldani a Milano.

ERIDANIA
Lo Sciroppo d'Agave riduce le calorie

Prodotto in Argentina, lo Sciroppo d'Agave riduce le calorie. Lo Sciroppo d'Agave è un dolcificante naturale che riduce le calorie. Lo Sciroppo d'Agave è un dolcificante naturale che riduce le calorie. Lo Sciroppo d'Agave è un dolcificante naturale che riduce le calorie.

NAPOLI

All'ecclettico Gourmeet
la cucina è donna



La cucina è donna al ristorante di *Gourmeet*, a Napoli (info@gourmeet.it). Qui è la chef resident Antonella Rossi a reggere la brigata. La sua è una cucina di cuore, tradizionale quanto basta con tanto pesce lavorato il minimo per non alterarne il gusto e la possibilità di attingere a materie prime di eccellenza a disposizione nel mercato. *Gourmeet* è, infatti, il tempio del gusto nel centro elegante di

Napoli. Ottocentocinquanta metri quadrati su tre livelli dedicati al meglio dell'enogastronomia di qualità nella zona pedonale a pochi metri dal salotto di piazza dei Martiri, cuore del quartiere Chiaia. Bar, supermercato con selezione di prodotti di qualità, sushi corner, panetteria, pescheria, macelleria, banco salumi e formaggi, angolo street food, gelati artigianali e poi, ancora, enoteca, osteria e cooking lab sono sintetizzati perfettamente nel neologismo che unisce la parola buongustai con luogo di incontro. Uno spazio che coniuga mercato e consumo per un approccio social, curioso e disinvolto.