THAT'S ITALIA
Bimestrale
PB Editore

DA MENNELLA

Via Carducci, 45 e 50/52
Napoli
www.pasticceriamennella.it

PERCHÉ?

Per provare la famosa *Ciambella*, uno dei dolci cult della nota azienda pasticcera fondata nel 1969 a Torre del Greco, con punti vendita anche a Napoli e Portici. È fatta di pasta bignè guarnita con mandorle di Bari e farcita con crema alle nocciole di Giffoni o con crema chantilly e fragoline di bosco. La ricetta della crema, messa a punto 40 anni fa da Antonio Mennella, resta ancora oggi un segreto di famiglia. Fiori all'occhiello dell'azienda sono anche il *Latte di mandorla* fresco, prodotto con le pregiate mandorle della Puglia, e il *Gelato Mennella* 100 per cento naturale, con frutta di stagione campana.

LOCALI STORICI, NUOVE APERTURE, IDEE PER LO SHOPPING: TUTTI GLI INDIRIZZI DA NON PERDERE IN CITTÀ...

DA UNETTO
Via del Cavaliere, 3
Bagheria (Palermo)
Tel. 091 900 982
PERCHÉ?
Per sperimentare la nuova idea di ristorazione «no» che dello chef stellato Tony Lo Coco. Nella sua salumeria d'autore si gustano panini introdotti a illustri collaghi, tagliieri e focacce da accompagnare con vini e birre artigianali. Protagoniste assolute la materia prima: farine siciliane, grani antichi, salumi e formaggi dall'Italia e dal mondo, per racchiudere uno vera esperienza gourmet in un panino. Tra le specialità il *Chicco* (Ceresa) con salmone d'islanda, burro montato, pepe di Sichuan e nocciole di Polizzi, e il *Pino* (Cuttozzi) con crème fraîche, accciughe e pesto al finocchietto. Prezzi da 5 a 10 euro.

DA SANTA ELISABETTA
Piazza Santa Elisabetta, 3
Firenze
www.hotelbrunelleschi.it
PERCHÉ?
È il nuovo regno dello chef stellato Rocco De Santis, che firma la carta e i tre menù degustazione del ristorante dell'Hotel Brunelleschi, ambientato al primo piano della torre bizantina della Pigalizzo. Una location esclusiva, dall'atmosfera intima con soli sette tavoli e una proposta gastronomica raffinata e sapientemente ricercata, in cui spicca il dialogo ben calibrato e intrigante fra la Toscana con la sua cucina tradizionale e la Campania, terra dorigine dello chef salernitano. Si può scegliere tra menù di 5, 7 o 9 portate, con prezzi da 69 a 120 euro a persona.

DA MENNELLA
Via Carducci, 45 e 50/52
Napoli
www.pasticceriamennella.it
PERCHÉ?
Per provare la famosa Ciambella, uno dei dolci cult della nota azienda pasticcera fondata nel 1969 a Torre del Greco, con punti vendita anche a Napoli e Portici. È fatta di pasta bignè guarnita con mandorle di Bari e farcita con crema alle nocciole di Giffoni o con crema chantilly e fragoline di bosco. La ricetta della crema, messa a punto 40 anni fa da Antonio Mennella, resta ancora oggi un segreto di famiglia. Fiori all'occhiello dell'azienda sono anche il Latte di mandorla fresco, prodotto con le pregiate mandorle della Puglia, e il *Gelato Mennella* 100 per cento naturale, con frutta di stagione campana.

QUANTO CONOSCI IL NOSTRO PAESE?

Siamo a Pontremoli (Massa-Carrara), definito da Federico II «funo chiave e porta dello Toscana», dove fin dal 1468, a soli due anni dall'invenzione della stampa, inizò il commercio di libri, e dal 1952 vi si svolge il noto premio letterario Bancarella.

Nel borgo, tappa della Via Francigena, si trovano ponti medievali, case-torri, chiese barocche e il Castello del Piagnaro, sede del Museo delle Statue Stele. Sono sculture antropomorfe, accompagnate da un corredo di armi e ornamenti, realizzate dalle popolazioni vissute in Lunigiana tra l'Età del Rame e l'Età del Ferro, rinvenute solo a partire dall'Ottocento nella valle del fiume Magra. Secondo la tesi più diffusa, rappresentano la Dea Madre e divinità maschili. www.statueinstele.org

THAT'S ITALIA - Periodico bimestrale - Anno V - numero 22 - febbraio-marzo 2018 - www.thatsitalia.it

Editore PB ditta individuale di Patrizia Bertolotti
Via Enrico Toti, 62 - 63074 San Benedetto del Tronto (AP)
Tel. 0735 569 109 - info@thatsitalia.it
Pubblicità: adv@thatsitalia.it
Direttore Responsabile: Patrizia Bertolotti
Redazione: Stefano Ronelli - redaznoferrara@thatsitalia.it
Abbonamenti: Elisa Bertolotti - abbonamenti@thatsitalia.it

Hanno collaborato: Annarita Basile - Lucia Bellotti - Chiara Colombo - Viviana Cavallo Panerai - Giulia Quadri - Luigina La Rizza - Francesca Maiuoto - Samuel Rossi - Chiro Serai - Franco Viola. Grafica: Andrea Carpani
Distributore esclusivo per Italia: SO.DI.P. Milano
Tipografia: Arti Grafiche Boccia S.p.A. - Salerno
Pubblicazione bimestrale registrata al Tribunale di Milano il 05.03.2014 con il numero 56