



agosto-settembre 2018



DA CASA KBIRR

C.so Vittorio Emanuele, 53
Torre del Greco (Napoli)
www.facebook.com/casakbirri/
PERCHÉ?

È la casa della prima linea di birre artigianali made in Napoli, che nel nome e nell'immagine celebra icone e usanze partenopee. A produrla è Fabio Ditto, che ha deciso di proporre la sua *Kbirr*, non filtrata e non pastorizzata, in un nuovo locale lungo il *Miglio d'oro* dove, circondati da opere d'arte, si gustano piatti della tradizione napoletana e panini d'autore preparati dalla chef Sabrina Russo utilizzando prodotti di qualità, come pane e pasta di Gragnano e carne, a filiera corta, dai pascoli del beneventano. Da provare le frittatine, le candele spezzate al sugo di genovese e le *ppurpettelle* (anche fritte).



© Vincenzo Pellino

THAT'S ITALIA
Bimestrale
PB Editore
Tiratura: 50.000 copie

dove mi porti?

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

DA CASA KBIRR
C.so Vittorio Emanuele, 53
Torre del Greco (Napoli)
www.facebook.com/casakbirri/

PERCHÉ?
È la casa della prima linea di birre artigianali made in Napoli, che nel nome e nell'immagine celebra icone e usanze partenopee. A produrla è Fabio Ditto, che ha deciso di proporre la sua *Kbirr*, non filtrata e non pastorizzata, in un nuovo locale lungo il *Miglio d'oro* dove, circondati da opere d'arte, si gustano piatti della tradizione napoletana e panini d'autore preparati dalla chef Sabrina Russo utilizzando prodotti di qualità, come pane e pasta di Gragnano e carne, a filiera corta, dai pascoli del beneventano. Da provare le frittatine e le candele spezzate al sugo di genovese e le *ppurpettelle* (anche fritte).

PIZZERIA DI SPALTEINA
Via Spaltenna, 13
Giulio in Chianti (Siena)
www.spaltenna.it

PERCHÉ?
Per una pizza *Spaltenna "u' mast'* nella cornice favolosa del Castello di Spaltenna, immerse in una collina del Chianti. Nel barocco di un ex convento dei della Toscana, lo chef italiano Francesco Spaltenna ha creato la Pizzeria *Spaltenna* della pizza *Spaltenna* di *Spaltenna* che è una pizza con un'impasto a lievitazione naturale, aperto a girare e con una crosta sottile. Il forno funziona da due anni con il gas e produce un'altissima qualità con ingredienti italiani: cipolline, carciofi, fave, farro, grano e farina di grano duro come la *Spaltenna* con un impasto altamente digeribile, sempre con un'ottima cottura.

DIA PLATO
Via Piossa Cesare Battisti, 2
Milano
diaplato.com

PERCHÉ?
L'ambizione di Diaplatò è di essere un ristorante che accoglie i clienti con un'atmosfera calda, un ambiente con una cucina moderna, un servizio attento e un'esperienza gastronomica di alto livello. Ogni giorno viene servita la *Diaplatò*, una pizza con un'impasto a lievitazione naturale, aperto a girare e con una crosta sottile. Il forno funziona da due anni con il gas e produce un'altissima qualità con ingredienti italiani: cipolline, carciofi, fave, farro, grano e farina di grano duro come la *Diaplatò* con un impasto altamente digeribile, sempre con un'ottima cottura.

QUANTO CONOSCI IL NOSTRO PAESE?
Siamo un'azienda, una *Diaplatò* che di giorno in giorno si evolve e si arricchisce di nuove aperture e di nuove esperienze. È un'azienda che si evolve e si arricchisce di nuove aperture e di nuove esperienze. È un'azienda che si evolve e si arricchisce di nuove aperture e di nuove esperienze.

THAT'S ITALIA - Periodico bimestrale - Anno V - numero 22 - agosto-settembre 2018 - www.thatstitalia.it

Editori: PB Editore, Periodico bimestrale - Anno V - numero 22 - agosto-settembre 2018 - www.thatstitalia.it

Editori: PB Editore, Periodico bimestrale - Anno V - numero 22 - agosto-settembre 2018 - www.thatstitalia.it

Editori: PB Editore, Periodico bimestrale - Anno V - numero 22 - agosto-settembre 2018 - www.thatstitalia.it

rassegna stampa a cura di

dipunto•studio
uffici stampa | pr | eventi