



**THAT'S ITALIA**  
**Bimestrale**  
**PB Editore**  
**Tiratura: 50.000 copie**

agosto-settembre 2018

## DA CASA KBIRR

**C.so Vittorio Emanuele, 53  
 Torre del Greco (Napoli)  
[www.facebook.com/casakbirri/](http://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

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/](http://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).

**PIZZERIA DI SPALTENA**  
 Via Spaltenna, 13  
 Gaiole in Chianti (Siena)  
[www.spaltenna.it](http://www.spaltenna.it)

**PERCHÉ?**  
 Per una pizza *Spaltenna* "a mani" nella cornice fiabesca del Castello di Spaltenna, immersa tra i colli del Chianti. Nel forno di un forno a legna della Toscana, lo chef italiano Francesco Sciancaleone ripropone i generosi fuochi della pizza *Spaltenna* beneventana: una pizza spessa con un cuore fatto a legna, aperto a griglia e con fuochi a bollitura. Il forno fornisce due tipi di impasto: il tipo di altissima qualità con ingredienti naturali, capicane, farina di grano duro e olio d'oliva come la *Spaltenna* con un impasto altissimo di semola di grano duro e pomodoro.

**PIR PLATO**  
 Via Pirra, Casare Battisti, 2  
 Milano  
[pirplato.com](http://pirplato.com)

**PERCHÉ?**  
 È un locale di ispirazione americana che si è aperto a Milano nel 2015, con un'atmosfera che ricorda quella di un bar di quartiere. Il locale è gestito da un team di giovani imprenditori, che hanno creato un ambiente unico, dove si può gustare la cucina americana e italiana. Il locale è aperto tutti i giorni, dalle 12 alle 24 ore.

**QUANTO CONOSCI IL NOSTRO PAESE?**  
 Siamo un Paese, sulla Penisola, con un territorio vasto e vario, con una storia millenaria e una cultura ricchissima. Il nostro Paese è un luogo dove si può vivere in modo diverso, con una grande varietà di paesaggi e di culture. Il nostro Paese è un luogo dove si può vivere in modo diverso, con una grande varietà di paesaggi e di culture.

THAT'S ITALIA - Periodico bimestrale - Anno V - numero 22 - agosto-settembre 2018 - [www.thatstitalia.it](http://www.thatstitalia.it)

Editoriale PB Editore  
 Via Salaria, 1000 - 00198 Roma  
 Tel. 06 4781 1000 - [info@thatstitalia.it](mailto:info@thatstitalia.it)  
 Direttore Responsabile: Paola Bertolotti  
 Redazione: Paola Bertolotti - [paola@thatstitalia.it](mailto:paola@thatstitalia.it)  
 Foto: Shutterstock - Sara Berni - Ansa - Getty Images - Luca Berti - Getty Images

rassegna stampa a cura di

**dipunto studio**  
 uffici stampa | pr | eventi