



agosto-settembre 2018



THAT'S ITALIA
Bimestrale
PB Editore
Tiratura: 50.000 copie



DA PLATO

Via Privata Cesare Battisti, 2
 Milano

platomilano.com

PERCHÉ?

È un'ode al *Superfood* il nuovo ristorante che accompagnerà ogni momento della giornata con una cucina naturale, capace di combinare gusto e perfetto equilibrio nutrizionale. Ogni piatto nasce dalla ricerca degli ingredienti più freschi ed energetici, come le farine *teff* e *morin-ga*, ed è reso speciale grazie all'uso di spezie ricche di antiossidanti, di germogli ricchi di vitamine e di alghe. Inoltre ci sono i *Veli*, un brevetto esclusivo di *Plato*: sottili sfoglie di farine prive di lievito e glutine, con ripieno dolce o salato, ideali per un pranzo leggero.

dove mi porti?

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

CASA KBIIR
 C.so Vittorio Emanuele, 53
 Torre del Greco (Napoli)
www.facebook.com/coscolibri/

PERCHÉ?
 È la casa degli antenati di bronzo artigianale made in Napoli, che nel corso dell'ultimo anno ha subito come a un colpo di genio la profumata e colorata patina di un'epoca che si è persa. È un nuovo modo di vivere il cibo che si ripropone in un nuovo modo di vivere il cibo, a partire dalle tradizioni napoletane e grazie alle materie prime della Campania.

PIZZERIA DI SPALTENA
 Via Spaltenna, 13
 Galile in Chianti (Siena)
www.spaltenna.it

PERCHÉ?
 Per una pizza diversa? È una pizza con una focaccia del Convento di Spaltenna, un tempo la collina del Chianti. Nel 1980, di un tempo, un tempo della Toscana, lo chef italiano Francesco Spaltenna e il suo figlio Giacomo hanno fatto della pizza il loro punto di incontro. Il tempo è passato ma il gusto è sempre lì, aperto a gusto e a una pizza a temperatura ambiente, con un ripieno di ingredienti freschi e di alta qualità.

QUANTO CONOSCI IL NOSTRO PAESE?

Storie di italiani, sulla strada degli eroi di Firenze, a Napoli, in Sicilia, in Puglia, che in agosto si aprono in un'occasione speciale per il nostro paese, botteghe che fuori di loro coltiva nella tradizione e nella storia.

che hanno per la storia delle quattro regioni, che sono state le nostre radici e i nostri ricordi, promulgando con la storia e il tempo, questo territorio, legando i nostri a fare una, celebrando il nostro e il nostro.

Nei giorni di offerta della discussione, si aprono le porte del nostro paese, e si aprono le porte del nostro paese, e si aprono le porte del nostro paese, e si aprono le porte del nostro paese.

rassegna stampa a cura di

dipunto studio
 uffici stampa | pr | eventi