

## LE NUOVE SFIDE DEL CACAO DOVE TROVARE IL CIOCCOLATO DI QUALITÀ IN ITALIA E NEL MONDO?

**GATIANO TROVATO**  
La fascia di Anroto: il racconto dello chef dei dolci giovani talenti che si sono formati a Colle Val d'Elsa e ora lavorano in Italia e nel mondo.

**PORCETTA**  
Il goloso prodotto dei Castelli Romani: passato ai tempi X le migliori preparazioni in commercio e non solo a Roma. Consigli per tutto.

**TERREMOTO**  
Viaggio nel centro Italia alla ricerca delle aziende enogastronomiche che sono ripartite. Le testimonianze, gli indirizzi, i percorsi.

**BRESCIA**  
Minghiata alla mensa d'Italia: Garda e Franciacorta. Nuove formate: iur e caffè: i sapori antichi e chi di ricerca.

**GAMBERO ROSSO Mensile**  
**Tiratura: 50.000 copie**

### THE HOTEL GAZETTE a cura di Federico De Cesare Viola

#### UNA LUXURY SUITE, UN CENTRO ANTI-AGE E UN RISTORANTE ANCORA PIÙ GRANDE: TUTTE LE NOVITÀ DI AQUAPETRA

Nato dal recupero di una cava di pietra di fine Ottocento, Aquapetra Resort & Spa è da dieci anni un rifugio di charme della campagna sannita, circondato da 25 ettari di bosco e duecento ulivi e consacrato al benessere, al fine dining e all'ospitalità di lusso. Oltre 40 le camere, con una bella novità per la stagione autunnale: l'Aquapetra, una suite di design – che si affianca alla già esistente "Sannio" – con una terrazza affacciata sulla piazzetta del borgo e sul campanile, un ampio living con poltrone e camino, pezzi d'epoca e oggetti d'arte e una salle de bain con vasca Jacuzzi. Inedita è anche l'Aqua Promotailia Clinic, un innovativo centro anti-age dotato di macchine e protocolli di ultima generazione, che integra l'AquaSpa e l'offerta olistica del relais. L'upgrade riguarda infine la sala, ampliata, della Locanda del Borgo, il ristorante guidato dall'ottimo **Luciano Villani**, autore di una cucina contemporanea che rende omaggio alle grandi materie di questa terra generosa. Tra i piatti del nuovo menu ci sono l'Ode all'orto, il Battuto di marchigiana sannita con peschiole e rafano e i Tortelli di cipolla con caciocavallo e manzo.

Aquapetra Resort & Spa  
S.S. Telesina, 1  
Telese Terme (BN)  
aquapetra.com



**THE HOTEL GAZETTE**  
a cura di Federico De Cesare Viola

**UNA LUXURY SUITE, UN CENTRO ANTI-AGE E UN RISTORANTE ANCORA PIÙ GRANDE: TUTTE LE NOVITÀ DI AQUAPETRA**

Nato dal recupero di una cava di pietra di fine Ottocento, Aquapetra Resort & Spa è da dieci anni un rifugio di charme della campagna sannita, circondato da 25 ettari di bosco e duecento ulivi e consacrato al benessere, al fine dining e all'ospitalità di lusso. Oltre 40 le camere, con una bella novità per la stagione autunnale: l'Aquapetra, una suite di design – che si affianca alla già esistente "Sannio" – con una terrazza affacciata sulla piazzetta del borgo e sul campanile, un ampio living con poltrone e camino, pezzi d'epoca e oggetti d'arte e una salle de bain con vasca Jacuzzi. Inedita è anche l'Aqua Promotailia Clinic, un innovativo centro anti-age dotato di macchine e protocolli di ultima generazione, che integra l'AquaSpa e l'offerta olistica del relais. L'upgrade riguarda infine la sala, ampliata, della Locanda del Borgo, il ristorante guidato dall'ottimo **Luciano Villani**, autore di una cucina contemporanea che rende omaggio alle grandi materie di questa terra generosa. Tra i piatti del nuovo menu ci sono l'Ode all'orto, il Battuto di marchigiana sannita con peschiole e rafano e i Tortelli di cipolla con caciocavallo e manzo.

**Cecilio Sultano a Vienna con Pastamara.**  
**Lo chef siciliano al Ritz Carlton.**  
La gara delle prime arrivate fuori dalla Sicilia di cui è diventato ambasciatore in qualità di inviato per diplomazia, a Vienna, dove l'hotel Ritz Carlton è pronto ad accogliere l'arrivo del grande chef del Duemila. Il grande chef di viale dei Fori Imperiali, Cecilio Sultano, che ha lavorato per anni a Pastamara (Cosenza) e in altri ristoranti di prestigio.

**Una cucina solo pasta di Pastamara?**  
A Napoli, quello che alcuni definiscono il "re" della cucina, ha deciso di dedicare un intero ristorante a un solo ingrediente: la pasta.

**In che modo sta lavorando per questa apertura a dicembre?**  
Sono fiero di essere il primo presidente della commissione dei premi, che è un onore e un compito molto impegnativo. Sono molto orgoglioso di essere il primo presidente della commissione dei premi, che è un onore e un compito molto impegnativo. Sono molto orgoglioso di essere il primo presidente della commissione dei premi, che è un onore e un compito molto impegnativo.

**Che un addebiamento della propria età è di vita e di qualità?**  
Una cucina deve sempre concentrarsi, da un lato, sulla qualità dei prodotti e, dall'altro, sulla capacità di innovare. È importante che il chef sia in grado di adattare il menu alle esigenze dei clienti e di offrire una cucina che sia sia sana che gustosa.

**Aprire il Beauvillage a Parigi. Il passage gourmet con Ailano, Marc e Anne Sophie Pic.**

Silvano Beauvillage è un'azienda che ha investito in diverse destinazioni turistiche e alberghiere. Il nuovo Beauvillage di Parigi è un progetto ambizioso che si inserisce nel mercato di lusso. Il nuovo Beauvillage di Parigi è un progetto ambizioso che si inserisce nel mercato di lusso.

**Renato Crezza**