

Biblioteche d'Italia

Alla scoperta di luoghi preziosi e suggestivi, tra classici e modernità: un patrimonio che tutto il mondo ci invidia, da studiare e preservare

ITALO I SENSI DEL VIAGGIO
Mensile
Gruppo Italo Treno
Tiratura: 80.000 copie



NAPOLI

TRA GUSTO ED ELEGANZA

George, il nuovo ristorante gourmet del Grand Hotel Parker's con vista mozzafiato

Si chiama George il nuovo ristorante gourmet al sesto piano del Grand Hotel Parker's che deve il suo nome a George Parker Bidder, il celebre biologo marino inglese che, a fine Ottocento, rilevò la proprietà dell'albergo trasformandolo nel cinque stelle lusso di Napoli che, dal 1870, è icona di charme ed accoglienza. Piani in foglia di bronzo, ardesia e marmo nero, carta da parato dall'effetto moiré adornano gli interni del nuovo George; ampie vetrate aprono sulla terrazza da

cui si gode una vista mozzafiato del golfo di Napoli. A capo della cucina Domenico Candela, giovane napoletano (classe 1986), con un bagaglio di esperienze internazionali. Rigore, estro creativo, stile elegante di formazione d'Olttralpe e piena padronanza delle tecniche sono le carte vincenti di una cucina che si muove tra materie prime del territorio e ingredienti internazionali. C.so Vittorio Emanuele 135, Napoli Tel. 081 7612474 www.grandhotelparkers.it

ROMA a cura di Francesca Lottito

GUSTO LOCALI

SANBRITTE, UN NUOVO CONCETTO DI RISTORAZIONE

È la prima agenzia della località montana a fare le sue origini da un'esperienza di famiglia iniziata nel 2004. La chef Riccardo Caspari è partita dalla riscoperta delle vecchie tradizioni di montagna, a cui ha aggiunto innovazione, ricerca e sperimentazione. Ed è proprio l'amore per la montagna che si assapora saporito attraverso piatti come il piedino di maiale. Overbooked l'idea del Brutto Mobile: la cucina che si sposta ovunque il cliente voglia, per un "pic-nic" davvero unico.

Via Anica, Cortina d'Ampezzo (BL) Tel. 0438 863882 www.sanbritle.it

TRA GUSTO ED ELEGANZA

George, il nuovo ristorante gourmet del Grand Hotel Parker's con vista mozzafiato

Schiamate George il nuovo ristorante gourmet al sesto piano del Grand Hotel Parker's che deve il suo nome a George Parker Bidder, il celebre biologo marino inglese che, a fine Ottocento, rilevò la proprietà dell'albergo trasformandolo nel cinque stelle lusso di Napoli che, dal 1870, è icona di charme ed accoglienza. Piani in foglia di bronzo, ardesia e marmo nero, carta da parato dall'effetto moiré adornano gli interni del nuovo George; ampie vetrate aprono sulla terrazza da cui si gode una vista mozzafiato del golfo di Napoli. A capo della cucina Domenico Candela, giovane napoletano (classe 1986), con un bagaglio di esperienze internazionali. Rigore, estro creativo, stile elegante di formazione d'Olttralpe e piena padronanza delle tecniche sono le carte vincenti di una cucina che si muove tra materie prime del territorio e ingredienti internazionali.

C.so Vittorio Emanuele 135, Napoli Tel. 081 7612474 www.grandhotelparkers.it

ROMA

"Molto" ristorante

Una grande sala da pranzo di circa 300 mq e al centro un giardino, vero cuore pulsante della cucina di Molto dove, in base alla disponibilità giornaliera, vengono preparati diversi tipi di cacciagione. Ma l'offerta di questo ristorante nel cuore di uno dei quartieri più chic della Capitale si basa principalmente su prodotti biologici, coltivati nell'orto e raccolti manualmente da lo chef Paolo Castagnaro rivela la classe moderna e personale in ricette della tradizione.

Viale dei Parioli 122, Roma Tel. 06 5002002 www.moltoristorante.it