



PLATO CHIC SUPERFOOD

A Milano, l'incontro tra gusto e salute

DA UN PO' DI TEMPO si parla tanto di "superfood", cibi naturali ricchi di proprietà nutritive e benefiche. E così, a Milano, dopo due anni di studi e ricerche, è nato Plato Chic Superfood, peculiare ristorante che intende offrire "una food experience nuova, sana e coinvolgente". In che modo? Attraverso la scoperta di ingredienti insoliti e sapori nuovi, spesso esotici, ma soprattutto coniugando al meglio gusto, energia e leggerezza, in modo creativo e intrigante. Da provare: i Veli®, sottili sfoglie di farine integrali speciali farcite con superfood di stagione, dolci o salati. Via Cesare Battisti 6, Milano, tel. 02.55013602, www.platomilano.com

MELAVERDE
Mensile
Gruppo Mediaset
Tiratura: 80.000 copie

ORANTI

di Francesco Cognigni

LA TRADIZIONE CAMUNA RIVISTA CON SAPIENZA

A Darfo Boario Terme, c'è un posto speciale immerso nel verde dove assaporare la tipica cucina camuna rivisitata con fantasia e creatività. Totalmente rinnovata alla fine del 2018, il ristorante La Storia è guidato dallo chef e parente Stefano Azzi, vice presidente dell'associazione Ristoratori Valcamunici. Ad affiancarlo in cucina c'è un sala, è un team giovane e affiatato, tra cui il figlio Filippo, che condivide con il padre la grande passione culinaria. Difatti, quella del ristorante, l'unicità della Valle Camonica inserita nella rete Guida Michelin, è una storia fatta di tradizione familiare, impegno e ispirazione. In un ambiente dallo stile moderno ed essenziale, è possibile gustare una cucina che spazia tra terra e mare, con proposte come il risotto con crema di piselli spezi e barbabietta, lo spaghetti con salsa di manzo e tartufo nero, il polpo con corvili e salsa curry. Splendida la veranda dove, nella bella stagione, è possibile passeggiare all'ombra di un profumato geliconero.

Via Fontanelli 1, Darfo Boario Terme (BS)
 tel. 0364 338787
www.ristorantelaistoria.it

PLATO CHIC SUPERFOOD
 A Milano, l'incontro tra gusto e salute

DA UN PO' DI TEMPO si parla tanto di "superfood", cibi naturali ricchi di proprietà nutritive e benefiche. E così, a Milano, dopo due anni di studi e ricerche, è nato Plato Chic Superfood, peculiare ristorante che intende offrire "una food experience nuova, sana e coinvolgente". In che modo? Attraverso la scoperta di ingredienti insoliti e sapori nuovi, spesso esotici, ma soprattutto coniugando al meglio gusto, energia e leggerezza, in modo creativo e intrigante. Da provare: i Veli®, sottili sfoglie di farine integrali speciali farcite con superfood di stagione, dolci o salati. Via Cesare Battisti 6, Milano, tel. 02.55013602, www.platomilano.com

SANTUCCI
 Sapori mediterranei, a Roma

NEL 2019 LA FAMIGLIA Santucci festeggia i 60 anni di attività del ristorante Cinesimo di Frascati. Quale miglior occasione per regalarsi una nuova avventura? Ecco allora Santucci, ristorante che nasce nel segno della tradizione: quello del mestiere del ristorante che si tramanda di padre in figlio da tre generazioni e quello di una cucina fatta di prodotti e qualità, tradizione e cultura familiare. Il menu, di impronta tipicamente mediterranea, si basa sulla migliore offerta del mercato, cucinato con semplicità e grande rispetto dalla moderna pizza. Viale Bruno Boggi 33, Roma, tel. 06.80970297

Ristorante Santucci Official