Lunedì, 7 Ottobre 2019

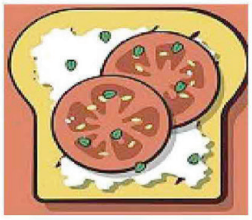
CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

CORRIERE extra
la vita green
CAMPANIA & PUGLIA

Per fare un albero
Un anno dopo Vaia le nostre foreste fragili e indispensabili ci parlano
• Mauro Corona: la montagna? Una scuola • I pini di Richard Powers
• Stefano Mancuso, Emanuele Coccia e i superpoteri delle piante

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO
Gruppo RCS
Tiratura: 20.000 copie

ME REN DA



Salerno

Il panino 2.0 farcito con pesce ed altre delizie è una novità assoluta di «Pane e Mare», un angolo della Puglia che ha aperto proprio di recente i battenti nel centro storico di Salerno. Lo chef pugliese Roberto Pepe, che ha preso il timone del locale, punta su prodotti di nicchia tipicamente pugliesi come la salicornia, i mugnoli, la burrata, la borragine, il tutto acc
qualità e birre artigian
semola e lievito madr
altamente digeribili,
terra con quelli del m
una fusion perfetta tr
due realtà gastronomiche d'eccellenza, la camp
e la pugliese, a pochi
passi dal mare.

Il panino 2.0 Una specialità

PANE E MARE *VICOLO LA NEVE, 6 , SALERN 3402502040*

Brindisi

Lo conoscono in tutta
naturale, ma il re del
nome Sandrino è div
golosi ad ora del gior
compromesso con i s
pasticciotti ai pancak
ormai sinonimo di p
flagellarsi, è d'obblig
uno dei suoi bar in gi
curiosità per il restyli
nell'aeroporto di Brin
porterà qualche novit
nell'offerta gastronor
quanti arrivano per la
per vacanze nel Salen
Intanto, non perdete
selezione dei golosi.
consigliamo quello a
pistacchio!

SANDRINO GELATE *PORTO DEL SALENTO, CONTRADA BARONCINO, BRINDISI ☎ 0831 412677*

Salerno

Le granite di Giallo Limone sono diventate ormai un *must* a Salerno. Ideali come spezzafame, anche in autunno, vengono preparate con pezzi di frutta fresca e di qualità e non come fanno tutti, con ghiaccio e sciroppi. Merito della titolare, Serena Moscato, che si definisce donna «di facili dolciumi», la quale, frequentando il Festival della Granita ad Acireale, (Catania), ha imparato tutti i segreti dei veri artigiani. Oltre a quella classica al limone, vanno provate le granite all'ananas, cocco, pistacchio, fichi, mandorle e cioccolato. Anche i gelati sono gustosi e senza additivi e conservanti. Cannoli e cassate di produzione propria e vasta gamma di torte della nonna.

Granita di fichi È una delle specialità più gettonate di Giallo Limone

GIALLO LIMONE *VIA GIOVAN ANGELO PAPIO, 15, SALERNO ☎ 333 473 1699*

APE RI TIVO

Napoli

Il primo *noodle bar* Staj nato nel quartiere di Chiaia a Napoli affianca al menu orientale una cocktail list "coordinata" a base di pregiato tè verde giapponese, dalla potente azione antiossidante. Il *matcha tea*, ottenuto dalle foglie della pianta cotte al vapore, asciugate e ridotte in polvere finissima, è considerato un vero e proprio *superfood* ricco di principi attivi dalle proprietà disintossicanti ed energetiche. La polvere, color verde smeraldo del *matcha* viene impiegata dalla bar lady di Staj, Oriana Esposito, per realizzare particolari drink che accompagnano le pietanze esotiche proposte dallo chef Lucio Paciello come i *noodle* serviti in brodo (*ramen*) o saltati nel *wok*, *bao* (panini morbidi cotti al vapore) farciti di carne, pesce e verdure o i *dumplings* (ravioli cotti al vapore).

STAJ NOODLE BAR *VIA BISIGNANO, 27, NAPOLI ☎ 08118386377. SITO: STA.J.IT*

Antiossidante Il tè verde giapponese al primo noodle bar Staj a Napoli è un toccasana

Antiossidante Il tè verde giapponese al primo noodle bar Staj a Napoli è un toccasana

Materie prime Quelle della Sagrestia sono tutte di produzione locale, abbinate ad ottimi vini

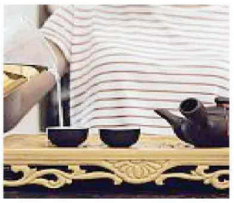
dall'accoglienza del personale, giovane e molto preparato. In sottofondo la musica è sempre quella giusta e diventa un ingrediente fondamentale nella ricetta di ospitalità in un piccolo luogo del gusto e del piacere.

SAGRESTIA *VIA ROMA 28 MARTANO (LE), ☎ 350 024 0204*

Bari

Non è solo una sala da the. È un luogo in cui far pace con i pensieri, in cui riequilibrare l'anima. Si impara a degustare una tisana, ma si inizia a far pace con il proprio equilibrio. I post della pagina facebook sono un invito alla riflessione, un racconto di come cambiano le fasi lunari e di come possano influire sul benessere delle persone. Insomma, La Terza Luna è un luogo da vivere.
Uno di quei posti che diventano destinazione. A Bari vale un viaggio in questa sala da the dove è possibile degustare anche tisane, spezie biologiche ma anche acquistare hennè, incensi naturali, rooibos, oggettistica da tè da tutto il mondo.

Sala da Tè e benessere «Terza luna» propone tisane ma anche relax e riequilibrio



TERZA LUNA *VIA BENEDETTO PETRONE, 11, BARI, ☎ 080321 6105*

© RIPRODUZIONE RISERVATA