

**SALERNO**  
"Luce d'artista"  
illumina le vie  
della città campana

**CORTINA**  
Mondiali 2021  
e Olimpiadi 2026:  
cresce l'attesa

**INTERVISTE**  
Marco D'Amore è la sua  
prima da regista al cinema.  
Gianna Nannini racconta  
il suo nuovo album

**OPINIONI**  
Gianni Ricotta  
Fabiano Giacomotti  
Alessandro Borghese

## Pronti per le feste

Ottanta proposte per i regali di Natale, l'abbigliamento  
per il Capodanno e i dolci della tradizione: tante idee per fare e farsi felici

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



**NAPOLI**

### Mame Ostrichina, dove il cibo è meditazione

A pochi passi dal Teatro San Carlo, Mame Ostrichina è uno spazio dove l'estetica giapponese incontra il design contemporaneo. Il cibo è inteso come esperienza di gusto e occasione di meditazione: qui, ogni martedì, il format prevede un menu fisso di quattro portate, in cui

ogni piatto viene raccontato da Monica Neri (ideatrice del format Mame Ostrichina) e commentato da Fatehbir Singh, maestro di Kundalini Yoga, la disciplina che aiuta a eliminare lo stress e fortificare il corpo e lo spirito. Via Carlo de Cesare 52, Napoli Tel. 081 18165838



**Casaputasso: oasi di gusto**

Un ristorante immerso nel verde, un angolo di quiete a un passo dalla città, questa è la Locanda di Casa Putasso, diventata nel 2009 il regno del giovane e creativo chef Mehdi El Omari. La passione per il cibo e per le cose buone, unite a estro e raffinatezza, si ritrovano nelle creazioni di Mehdi, senza dimenticare un pizzico di etichetta: un gradito omaggio alle sue origini marocchine. Due i menu degustazione proposti al pubblico: "95 Menu culinari" e "Mehdi - tazione", affiancati da una proposta giornaliera semplicemente chiamata "Dolci che passa il convento". Via Godino Della Tola, San Secondo di Piave (TV) - Tel. 0423 5027177 - [www.casaputasso.it](http://www.casaputasso.it)



### A "TAVOLA" CON SEMPLICITÀ

Nel cuore di Prati, un nuovo ristorante che strizza l'occhio alla cucina pugliese

«nessuna velleità "gourmettaria"», da "Tavola Botteggeria cucina" la parola d'ordine è semplicità. In un ambiente dallo industrial vintage, tra macchinari avvisati, tavoli realizzati con di recupero, una splendida galleria vetrata e una cantina da sulla sala, si può godere di una appetitosa e bilanciata, mattina pochi ingredienti ma qualità. Il giovane e talentoso chef Francesco Ballo mette in tavola piatti gustosi che strizzano l'occhio alle sue origini pugliesi.

### Mame Ostrichina, dove il cibo è meditazione

A pochi passi dal Teatro San Carlo, Mame Ostrichina è uno spazio dove l'estetica giapponese incontra il design contemporaneo. Il cibo è inteso come esperienza di gusto e occasione di meditazione: qui, ogni martedì, il format prevede un menu fisso di quattro portate, in cui