

FIRENZE
Le mostre da non perdere in primavera

MODENA
Culla d'arte e musica: un gioiello da scoprire

ROMA
Di corsa tra la storia con la 26ª edizione della Maratona

INTERVISTE
Luca e Paolo Subsonica
Damiano Carrara

OPINIONI
Gianni Riotta
Fabiana Giacomotti
Alessandro Borghese



Relax tra la natura

In agriturismo o monasteri, in riva al lago o tra le colline toscane: i ritmi yoga sono l'ideale per rilassarsi lontano dal caos cittadino

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

marzo 2020

NAPOLI

Pizza Social Lab

Un nuovo progetto che mette al centro la pizza come occasione di incontro e condivisione (social) e come laboratorio (lab) di sapori, ricette e abbinamenti. Pizza Social Lab vuol dire riscoprire il piacere di ritrovarsi intorno a un tavolo per condividere spicchi di pizza ma anche

esperienze di vita: un format che strizza l'occhio al social dining. Tre le tipologie proposte: Le Classiche, Le Creative e Le Ricette della tradizione, con pizze intramontabili come quella al ragù, alla genovese e con il soffritto.
Via Barbagallo 115, Napoli
Tel. 081 7629023
pizzasociallab.it



GUSTO LOCALI

ROMA

Il Marchese: verace nobiltà

Al piano terra di un palazzo settecentesco, dove la storia, nobiltà e popolarità si fondono, ecco il Marchese, un locale dove convivere la raffinatezza degli interni e la veracità della proposta gastronomica. Qui, infatti, la specialità della cucina è tutt'organizzata dai sapori e dagli ingredienti (senza) veri protagonisti. Lo chef meglio chiamato così: Daniele Ripoli fa della storia del prodotto sul territorio una vera priorità, per proporre piatti della tradizione romana, come la pizzecca o bollito fritto o lo gnocco di farina e pane con un sugo di cinghiale, di grande qualità.

Via di Ripetta 162, Roma
Tel. 06 8002872
www.ilmarchese.com



SAN GIOVANNI IN FIORE COSENZA

HYLE, SAPORI DI CALABRIA

Una nuova meta gastronomica tra i monti della Sila



Una grande sala con quattro tavoli e tavole che danno sul verde del giardino, una cucina a vista completamente aperta e un banco aperitivo dove iniziare il percorso gastronomico. Aspettando gli amato-beach-dello-chef Antonio Bistara. Questo è quello che è Hyle, una nuovissima struttura a ridosso della montagna della Sila. Quello proposto dallo chef Bistara è un menu "del momento" come quelli legati ai viaggi in Calabria, che hanno contribuito alla creazione del Banco di malaki, con menu di gran successo, ma anche un consiglio al basso della Sila vi si può trovare il caso degli spaghetti ai fagioli e della torta, sempre all'onda in Sila, ma anche della quaglia (un ricordo della cucina del nonno), che Hyle evolve in vino fatto nel barbecue, disata con leucocchia e aglio e di semi di costardio macinati. A completare la proposta due menu e proprio omaggio alla Calabria: Pizze e Cappelletti.

Località Torre Carra,
San Giovanni in Fiore (CS)
Tel. 0984 970722
pizzasociallab.it

NAPOLI

Pizza Social Lab

Un nuovo progetto che mette al centro la pizza come occasione di incontro e condivisione (social) e come laboratorio (lab) di sapori, ricette e abbinamenti. Pizza Social Lab vuol dire riscoprire il piacere di ritrovarsi intorno a un tavolo per condividere spicchi di pizza ma anche

esperienze di vita: un format che strizza l'occhio al social dining. Tre le tipologie proposte: Le Classiche, Le Creative e Le Ricette della tradizione, con pizze intramontabili come quella al ragù, alla genovese e con il soffritto.

Via Barbagallo 115, Napoli
Tel. 081 7629023
pizzasociallab.it

