

.italo
I sensi del viaggio

OPINIONI
Gianni Riotta
Fabiana Giacomotti
Alessandro Borghese

PASQUA
Tutte le tradizioni di una grande festa regione per regione

REGGIO EMILIA
Un tesoro da scoprire tra storia, arte e buona tavola

ENRICO NIGIOTTI
Un tour nei teatri per cantore insieme sarà emozionante

Voglia di primavera
Tra panorami straordinari e una natura generosa, Sorrento è la meta perfetta per tuffarsi nella bella stagione. In un golfo dove il mare lucente e tira forte i

aprile 2020

ITALO



TELESE TERME (BENEVENTO)

LA LOCANDA DEL BORGO

Un viaggio nei sapori del Sannio, tra materie prime di alta qualità, paste fatte a mano e ottimi vini

Nel cielo del Sannio brilla la Stella Michelin del ristorante La Locanda del Borgo di Aquapetra Resort&Spa. In cucina c'è la passione da vendere, l'estro creativo e l'ambizione dell' executive chef Luciano Villani, classe 1983 e origini pompeiane. Qui si porta avanti una cucina di territorio, elegante ed equilibrata. Al centro dei piatti una continua ricerca di prodotti e materie prime locali, interpretati con guizzi di sobria creatività e moderne tecniche di cottura. Trionfano i prodotti DOP e IGT del territo-

rio, tra la provincia di Caserta e quella di Benevento: carni eccellenti da filiera corta e controllata, dalla podolica sannita all'agnello di laticauda; i grandi extravergine del Sannio e la mozzarella di bufala campana DOP; i fagioli di San Lupo, i carciofi di Pietrelcina e la patata del Matese. Nei piatti si combinano ricerca e tradizione, terra e mare, in sentieri tutti da esplorare.

Località Monte Pugliano,
Telese Terme (BN)
Tel. 0824 941878
www.aquapetra.com

TELESE TERME (BENEVENTO)

LA LOCANDA DEL BORGO
Un viaggio nei sapori del Sannio, tra materie prime di alta qualità, paste fatte a mano e ottimi vini

Nel cielo del Sannio brilla la Stella Michelin del ristorante La Locanda del Borgo di Aquapetra Resort&Spa. In cucina c'è la passione da vendere, l'estro creativo e l'ambizione dell' executive chef Luciano Villani, classe 1983 e origini pompeiane. Qui si porta avanti una cucina di territorio, elegante ed equilibrata. Al centro dei piatti una continua ricerca di prodotti e materie prime locali, interpretati con guizzi di sobria creatività e moderne tecniche di cottura. Trionfano i prodotti DOP e IGT del territorio, tra la provincia di Caserta e quella di Benevento: carni eccellenti da filiera corta e controllata, dalla podolica sannita all'agnello di laticauda; i grandi extravergine del Sannio e la mozzarella di bufala campana DOP; i fagioli di San Lupo, i carciofi di Pietrelcina e la patata del Matese. Nei piatti si combinano ricerca e tradizione, terra e mare, in sentieri tutti da esplorare.

Località Monte Pugliano,
Telese Terme (BN)
Tel. 0824 941878
www.aquapetra.com

ROMA
Huobi, Mercato Orientale
Nella vivace zona del Porto Fluviale ha aperto Huobi, una novità unica nel contesto capitolino, dedicata esclusivamente alla gastronomia e alla cucina del mondo asiatico. Oltre 800 metri quadrati, dove occupano una posizione importante tre grandi fornaci cinesi, destinati alla cottura tipica dei piatti orientali più tradizionali, come famosa anatra alla pechinese; segue una zona dedicata ai sushi e alle sue declinazioni e un banco bar con una vasta offerta di cocktail, ma anche di tè e tisane. Un vero e proprio tuffo nell'arte culinaria del Sol Levante.
Via Antonio Pacchiotti 63, Roma
Tel. 06 98796945
www.huobimercatoorientale.com

BOLZANO
Spaccio Belfiore
Non è un ristorante, non è un bar e non è nemmeno un pub: lo Spaccio Belfiore propone, oltre alla possibilità di consumare e degustare cibo, tra cui varie tipologie di pasta artigianale, di acquistare i prodotti di loro produzione. La cucina di Spaccio Belfiore arriva proprio da quest'ultimo e a lei sono ispirate la filosofia che è alla base di

rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi