



I CASTELLI DELLA LOIRA
ALLA SCOPERTA DEL LAZIO
SICILIA: BELLEZZA SENZA TEMPO

all'interno la rivista **Gli itinerari gustosi**



TURISMO ALL'ARIA APERTA



A Napoli una primavera orientale

Da Staj noodle bar, in via Bisignano 27, prende vita uno spaccato di cultura orientale a 360° e si va alla scoperta delle radici più antiche della cucina asiatica grazie allo chef Lucio Paciello, classe 1985 e formazione internazionale, che introduce per la primavera 2020 due novità in menu: il kimchi e il kombucha. Il primo è un classico della tradizione culinaria coreana, un piatto unico cucinato quotidianamente dalle mamme coreane che trova nella fermentazione la sua principale tecnica di preparazione per dare gusto e sapore ai piatti. Il kimchi ha origini antichissime ed è realizzato attraverso la fermentazione di verdure in aggiunta a spezie come peperoncino, aglio, zenzero e cipollotti freschi che donano differenti sapori (dolce e amaro) e colori (bianco e arancione) alle preparazioni in cucina. Fermentazione è anche la parola d'ordine della drink list 2020 di Staj che si arricchisce di bevande e cocktail a base di tè Kombucha capace di esaltare il gusto e la percezione al palato delle miscele. Kombucha è il nome occidentalizzato di un tè addolcito e fermentato con una massa solida macroscopica chiamata "coltura di kombucha". Come per altri alimenti fermentati, i benefici del kombucha sono legati alla presenza di sostanze probiotiche che nutrono la flora batterica diversificandola. Il kombucha tè contiene zucchero, caffeina e una bassissima percentuale di alcool.

Da Staj il Kombucha tè è servito come predessert e propone due tipi di drink: Kombucha citronella, tè frizzante a base di citronella o lemongrass fermentata, e Kombucha passion preparato con gin, lime e passion fruit, frizzante e dal gusto unico e decisamente nuovo.

www.staj.it

TURISMO all'aria aperta 93



Un omaggio al Maestro Cuochiero Marchesi

nella edizione La Sosta 2020

Gualtiero Marchesi ci ha lasciato ormai da due anni, ma la sua intramontabile lezione e il suo straordinario talento vivono in inimitabile presenza che esce dal tempo. Ecco perché, nel volume che raccoglie i più nobili ristoranti di fine dining all'italiana, non poteva mancare uno spazio che celebrasse la grandezza del Maestro. E come, se non includendo la realizzazione del suo ultimo sogno, l'apertura di un ristorante in riva al lago? La Ferrazza Gualtiero Marchesi all'interno del Grand Hotel Tremezzo custodisce il privilegio di proporre, come unico luogo al mondo, una carta interamente dedicata al punto-isola del cuoco che ha rivoluzionato lo stile italiano nel fare cucina e accoglienza.

Qui dieci anni fa ha preso forma la collaborazione tra la famiglia De Santis, proprietaria del Palace, lo storico chef Oreste Prezza, il Gruppo Gualtiero Marchesi con alcuni dei suoi allievi e in particolare, negli ultimi anni, Antonio Ghilardi. È da allora, in questo suggestivo contesto Liberty, si rinnova un privilegio di freschezza, naturalezza, purezza ed eleganza che, a guardar bene, rappresenta il corrispolo di un codice culinario quanto mai contemporaneo e godibilissimo.

Tra le tette più illustri di Marchesi: Riva e oca, Ravioletto aperto, Dripping di pesce - Omaggio a Jackson Pollock, Antico e maccheroni.

www.grandhoteltremezzo.com
<https://lesoste.it>

A Napoli una primavera orientale

Da Staj noodle bar, in via Bisignano 27, prende

vita uno spaccato di cultura orientale a 360° e si va alla scoperta delle radici più antiche della cucina asiatica grazie allo chef Lucio Paciello, classe 1985 e formazione internazionale, che introduce per la primavera 2020 due novità in menu: il kimchi e il kombucha. Il primo è un classico della tradizione culinaria coreana, un piatto unico cucinato quotidianamente dalle mamme coreane che trova nella fermentazione la sua principale tecnica di preparazione per dare gusto e sapore ai piatti. Il kimchi ha origini antichissime ed è realizzato attraverso la fermentazione di verdure in aggiunta a spezie come peperoncino, aglio, zenzero e cipollotti freschi che donano differenti sapori (dolce e amaro) e colori (bianco e arancione) alle preparazioni in cucina. Fermentazione è anche la parola d'ordine della drink list 2020 di Staj che si arricchisce di bevande e cocktail a base di tè Kombucha capace di esaltare il gusto e la percezione al palato delle miscele. Kombucha è il nome occidentalizzato di un tè addolcito e fermentato con una massa solida macroscopica chiamata "coltura di kombucha". Come per altri alimenti fermentati, i benefici del kombucha sono legati alla presenza di sostanze probiotiche che nutrono la flora batterica diversificandola. Il kombucha tè contiene zucchero, caffeina e una bassissima percentuale di alcool.

Da Staj il Kombucha tè è servito come predessert e propone due tipi di drink: Kombucha citronella, tè frizzante a base di citronella o lemongrass fermentata, e Kombucha passion preparato con gin, lime e passion fruit, frizzante e dal gusto unico e decisamente nuovo.