VIAGGIARE CON GUSTO SANO
Bimestrale
Lunasia Edizioni

INNOVATIVE premiato con il Cellar Door 2020 di Decanto

Il ristorante di Giuseppe Scicchitano entra nella selezione dei migliori 100 ristoranti italiani, che si distinguono "per riconoscere al vino un ruolo centrale nel corso dell'esperienza gastronomica"

Indirizzo: *Via Foria 182 - Napoli* ***Sito web:*** *www.innovativeafdm.it*

I criteri secondo i quali il ristorante è stato valutato comprendono assortimento, biodiversità, internazionalità, presentazione, servizio e valore. E al mondo del vino Innovative ha dedicato di certo uno spazio importante, con un'enoteca frigo a vista realizzata su misura e in esclusiva per il ristorante e con una carta ricca e ben strutturata che contempla oltre 100 etichette italiane ed estere, scelte con cura per accompagnare l'esperienza di una cucina di mare che affonda le radici nella tradizione, ma che al tempo stesso è intrisa di ricerca e creatività. Innovative è il nuovo progetto di 'a Figlia d''o Marenaro, lo storico ristorante partenopeo di Assunta Pacifico. Un'esperienza gourmet che si nutre di memoria e capacità di sorprendere anche con un solo dettaglio, nata da un'intuizione di Giuseppe, figlio di Assunta.

Ristoranti 93

BUN alla conquista del centro di Milano

L'autentico smashed burger made in USA riletto in una chiave tutta italiana

Indirizzo: *Viale Bligny 19a - Milano*

Sito web: *hamburgers.com*

Dopo gli store di Arese e di Milano Bicocca è la volta del locale di Viale Bligny nel centro della città. I locali aumentano ma la filosofia di BUN rimane quella del tipico hamburger newyorkese e della sua versione vegetale e 100% proteica, il beyond meat. Oltre a questo, BUN è sinonimo di stile di vita etico e sostenibile, in cui il rispetto per il pianeta - con il concetto "plastic free" - va a braccetto con un atteggiamento kindness e inclusivo. Ingredienti di qualità e un ambiente in cui tutti possono mangiare e dove la diversità diventa motivo di orgoglio. Lo spazio è stato studiato dai designer spagnoli di Masquespacio, con interni che riflettono un'idea più sofisticata di hamburger restaurant di qualità. Tutto questo senza dimenticare il delivery, il vero fiore all'occhiello capace di fare la differenza in un periodo pandemico, sul quale BUN ha puntato nei mesi passati e che continuerà a esplorare. Prossimamente è poi prevista l'apertura del locale di Torino e, entro l'estate, di un nuovo store, un chiosco unconventional a Milano.

Le due anime di Largo9

Un pizzaiolo pluripremiato da un lato e una barlady tra le più interessanti a livello nazionale dall'altro

Indirizzo: *Largo Fabio Ansiglioni 9 - Firenze*

Sito web: *www.largo9firenze*

Su questo format innovativo, che vede lo sposalizio tra il mondo della pizza e quello della mixology, punta Largo9, aperto di recente a Firenze in Largo Ansiglioni. Estrema attenzione all'alta qualità nell'offerta della pizza - non a caso è stato chiamato come executive il "Tre Spicchi" del Gambero Rosso, Gabriele Dani - ma anche un occhio di riguardo al bere miscelato (grazie all'arrivo di Veronica Costantino, eletta Best Female Bartender nell'ultima Florence Cocktail Week), creando una sinergia ancora per molti versi inedita. Per dare modo a entrambi di esprimere il massimo del proprio potenziale, lo spazio della pizzeria è stato stravolto e ampliato arrivando a oltre cento coperti, più quelli all'esterno che debutteranno in primavera. Si può iniziare con un aperitivo nella zona bar, proseguire con una pizza gourmet nell'area ristorante e concludere con un cocktail, godendo sempre della cura sia per le materie prime che per il servizio. "Portare la mia pizza e le mie ricette a Firenze e farle provare a un nuovo pubblico mi rende felice, orgogliosa e determinato. L'avventura di Largo9 è per me l'inizio di una nuova storia d'amore che coinvolge me, la mia più grande passione, ossia la pizza, e i clienti fiorentini che ogni giorno varcheranno la porta del locale", spiega Gabriele, che proporrà per Largo9 gli impasti e le ricette da lui ideati e reinterpretati. Agli evergreen della tradizione napoletana si aggiungono le versioni a vapore, la cui ispirazione viene dalla panificazione asiatica e dalle sue tecniche, con un particolare richiamo al pane/focaccia cinese al vapore, il Mantou, un prodotto antico che Dani ha studiato per adattarlo ai palati italiani.