

LOCALI Tendenze



Un autentico kaiten sushi a Firenze

Nel centro storico del capoluogo toscano si trova il Kome, il primo barbecue giapponese aperto in Italia (nel 2007). Tre ambienti in un format unico in Italia che in due anni di attività registra un crescente successo.

Nato dall'esperienza di Aldo Cursano, Akira Miyakoshi, Carlo Caldini e Mario Bolognesi. Mangiare giapponese al Kome è un'esperienza culturale che sollecita gusto e convivialità. **cod 12168**

DAL MAMA CAFÈ DI MILANO VERSO LE "TERRE DI LOMBARDIA"

Al Mama Cafè, locale in centro a Milano che offre la possibilità di spettacoli e musica dal vivo, si svolgeranno fino a marzo 2010 una serie di appuntamenti con l'enogastronomia denominati "Terre di Lombardia". **(M.F.) cod 12370**

IL PAGLIACCIO DI ROMA PASTICCERIA DELL'ANNO DE L'ESPRESSO

Marion Licht, cuoca e pasticciera del ristorante il Pagliaccio di Roma, ha vinto il premio DolceDi per la pasticceria dell'anno consegnato da Rigoni di Asiago (Vi) in occasione della presentazione della Guida ai vini e della Guida ai ristoranti 2010 de L'Espresso. **cod 12412**

TRADIZIONE E CREATIVITÀ DA MIRON

Trionfa il Cocofungo al ristorante Miron di Nervesa della Battaglia (Tv). Un ritorno alla tradizione con intelligenza, dove il fungo, chiodino, barbone o porcino che sia, è stato valorizzato per le proprie caratteristiche peculiari e non coperto. **cod 12421**

Iseo-Alghero

Gemellaggio enogastronomico tra la cucina di lago e quella di mare

di Marinella Argentieri

Nei primi giorni di ottobre ad Alghero (Ss) si è concluso il gemellaggio gastronomico tra il Carlos V hotel, affacciato sulla splendida riviera del Corallo e l'Iseolago hotel di Iseo (Bs), ubicato sull'omonimo lago che aggiunge suggestioni alla terra di Franciacorta.

Le due località turistiche, collegate tra loro da un'ora di volo low cost, sono state rappresentate da due strutture alberghiere di categoria superiore, che condividono una particolare attenzione per la cucina territoriale. Ottimo biglietto da visita dell'ospitalità algherese, il Carlos V hotel ha accolto con signorilità e professionalità i giornalisti lombardi che hanno seguito l'evento. La visita alla Cantina sociale di Santa



Maria la Palma (Ss) ha iniziato il programma dei due giorni di incontri che hanno visto la presentazione di un succulento menu algherese, preparato dallo chef Giancarlo Onidi, che ha deliziato i palati con: zuppetta di cozze e vongole, tagliolini con gamberi e bottarga, un "trionfo" di grigliata di pesce e crostacei, per finire con la tradizionale seadas al miele d'acacia, rigorosamente fatta in casa, come tutto nell'eccellente ristorante Del Emperador.

Il giorno seguente, lo chef Luigi Giudici ha tenuto alti i "colori" della cucina lombarda proponendo: aperivo con degustazione di Bagoss, al perfetto punto di maturazione, la terrina di Alzavola con crostino rustico, delicati casoncelli alla bresciana, un superbo manzo all'olio del Sebino con polenta bianca (nella foto); ha concluso il menu il Bossolà bresciano con mosa al limone, che non ha smentito la frase comunemente usata "buono come un bossolà". Il tutto abbinato a una selezione di vini di Franciacorta.

Nel corso della presentazione del convegno, nella bella sala congressi del Carlos V hotel, è stato sottolineato che la cucina italiana è tra le più apprezzate eccellenze del made in Italy e che, se adeguatamente promossa dagli enti preposti al turismo, può richiamare in periodi di bassa stagione un turista "colto" che ricerca, anche attraverso i sapori della tavola, le valenze culturali dei luoghi che sta visitando.

cod 12387

Brescia-Mantova Incontro di sapori



Un gemellaggio gastronomico Brescia-Mantova si è svolto al ristorante "Gallo rosso" di Iseo (Bs), dove da pochi mesi la gestione è affidata a Fabrizio Barontini e Barbara Mazzucchelli. Una cena a più mani, grazie all'amicizia tra Barontini e Gianni Addonizio, titolare del ristorante "Il Tartufo" di Revere (Mn).

In abbinamento sono stati degustati i vini di Franciacorta dell'azienda agricola San Cristoforo (che conta 12 ettari e circa 100mila bottiglie prodotte) di Erbusco (Bs), attiva dal 1992 per iniziativa di Bruno Dotti. **(R.V.) cod 12558**

**MAMI SUSHI RESTAURANT
INVERNO TRA SAPORI LONTANI**

Al Mami sushi restaurant di Marina di Pietrasanta (Lu) si apre la stagione dei sapori lontani, spaziando dalle proposte culinarie alle iniziative culturali e artistiche, dalla moda agli happening più in voga per un inverno esclusivo. [cod 12426](#)

**INCANTO D'AVVENTO ALL'HOTEL
TERME MERANO**

All'Hotel Terme Merano un autunno ricco di novità e un pacchetto week end speciale per vivere il periodo dell'Avvento con le sue magiche atmosfere e la prima neve. L'hotel e la cittadina di Merano (Bz) sono luoghi ideali per soggiorni raffinati tra sport, arte, benessere e cucina tradizionale. [cod 12515](#)

**LOCANDA SANDI, ITINERARI
DI "MARCA"**

La Locanda Sandi di Valdobbiadene (Tv), circondata dalle vigne del Prosecco, è un angolo di charme immerso tra i colori della Marca trevigiana. Un luogo privilegiato da cui partire per itinerari alla scoperta del territorio. [cod 12351](#)

**Matrimonio
"chiavi in mano"
al De La Ville**

Servizio ad hoc per gli sposi all'InterContinental De La Ville Roma. Dal menu Trilogia d'amore (gelatina di mela verde con caviale asetra, cuore di tonno con foie gras e tartufo, tortino al cioccolato con cuore morbido) proposto dallo chef Umberto Vezzoli all'abito da sposa, dalle bomboniere fino alla possibilità di riservare una piccola cappella privata, all'interno della vicina Villa Borghese o la chiesa di Trinità dei Monti. [cod 12304](#)

**Tendenze LOCALI
O-Sushi tra cucina
giapponese
e brasiliana**

O-Sushi ha aperto nel 2004 a Sesto Fiorentino (Fi) grazie al sodalizio imprenditoriale di quattro soci, Aldo Cursano, vicepresidente della Fipe-Confindustria e grande esperto di sushi, Akira Miyakoshi, Carlo Caldini e Mario Bolognesi, proprietari anche del Kome di Firenze, il primo barbecue giapponese in Italia

Il ristorante offre specialità giapponesi servite sull'originale nastro trasportatore dal quale i clienti possono scegliere tanti tipi di pietanze, tutte rigorosamente cucinate al momento. Gli ospiti del locale assistono alla preparazione dei piatti in stile giapponese, che il personale potrà, su richiesta, servire al tavolo.

Curiosità di questo ristorante è nella parte brasiliana dove gustare un'ampia scelta di piatti tipici, dalla churrascheria alla feijoada e altri ancora e tanti cocktail tropicali. [cod 12170](#)

Milano eat and drink**American mood in stile '50**

di Cristina Viggè



foto Alessandro Romiti

Si entra. E si vola oltreoceano, atterrando fra atmosfere old America, very lounge e very slow, in perfetto stile anni

Cinquanta. Quello del **Columbus** (via

Milano 1/bis, Peschiera Borromeo, Mi - Tel 02 55305211)

è uno spazio salottiero e soft nei suoi comodi divani che invitano al relax; sinuoso e fascinoso in quel suo swing di bianco e di nero, di pelle e di legno, di luce e di ombra. Un luogo fluido e morbido, che si allunga in un ampio dehors coperto e riscaldato, dove il rituale dell'assaporare può continuare. Cosa ordinare? Tenera carne alla brace: filetto e controfiletto di angus argentino; fiorentina, costata e tagliata di manzo; braciola e salsiccia di maiale e il misto gaucho. Senza dimenticare hamburger, chicken & chips e pietanzine tex mex dall'anima verace. E se per l'aperitivo sfilano prelibati drink, durante il brunch della domenica



CRISTINA VIGGÈ,
CRONISTA
DEL GUSTO, INDAGA
SUI NUOVI TREND
DEI LOCALI
A MILANO

vanno in scena caffè nero bollente e variegata bontà a buffet. Per sinceri buongustai. [cod 12565](#)

Viaggio sulle vie d'Oriente

Qui il menu ha gli occhi a mandorla. Un po' perché il fragrante frutto (tostato e sbriciolato) va a impreziosire l'appetitoso pollo. E un po' perché le ricette sono un vero viaggio nelle terre di Giappone, Cina, Thailandia e Vietnam. Un gioioso zigzagare a colpi di bacchette fra setosi sapori e aromatici sentori, fra carne e pesce, orto e mare, freddo e caldo. Sempre con lo sguardo al Sol Levante. Quella della **Perla d'oro** (piazza Giuseppe Grandi 22, Milano - Tel 02 70101710) è una cucina raffinata, servita in un ambiente elegante e al contempo accogliente, che onora nipponiche delizie come sushi e sashimi, hosomaki e uramaki, tempura e temaki, carpacci di pesce crudo e fumanti zuppe, ma che non dimentica l'anatra alla pechinese (su prenotazione), i ravioli di riso ai gamberi, gli involtini vietnamiti, i pad thai e il vitello al curry e menta. Per un bel giro in Asia, le cui tradizioni, poi, si fondono nei delicati cha soba, spaghettoni di grano saraceno. [cod 12564](#)



foto Alessandro Romiti