



MARCHE Oggi il celebre **Andreina** (1 stella Michelin) a Loreto è il regno di Errico Recanati, che prosegue la tradizione della nonna e della sua cucina di cacciagione e brace. In menù, però, anche crostacei, ostriche e piatti creativi come Canocchia, cinghiale e corallo.

UMBRIA A Montefalco, terra del Sagrantino (e dell'olio), il ristorante dell'Agriturismo **Camiano Piccolo** propone piatti tipici come uova al tartufo nero, stringozzi, gnocchi di Colfiorito, salumi di Norcia e verdure dell'orto.

LAZIO Olevano Romano, borgo medievale vicino a Roma, merita decisamente una visita. Anche per provare la cucina genuina di **Sora Maria e Arcangelo**, locale di grande atmosfera ricavato da vecchi granai. Imperdibili i cannelloni e le pappardelle al ragù di cortile.

ABRUZZO Nel Parco nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, **Il ritrovo d'Abruzzo** a Civitella Casanova (Pescara) è il ristorante dei fratelli Di Tillio: cucina locale ma anche creativa, come il Filetto al rum e tabacco.

MOLISE Alla **Locanda Mammi**, nella realtà rurale di Agnone (Isernia), Stefania Di Pasquo ama interpretare il territorio e sperimentare accostamenti. Un esempio? Tartare di pecora, maionese agli agrumi e Campari.

CAMPANIA **Un Piano Nel Cielo** (6) è il ristorante stellato di Casa Angelina a Praiano, sulla Costiera Amalfitana: un meraviglioso connubio di vista sul mare e piatti gourmet

dal gusto mediterraneo come Tagliolini con gamberetti di nassa e Calamari di Praiano con melanzana di Eboli.

BASILICATA «L'archeogastronomia» di Federico Valicenti del ristorante tipico **Luna rossa** a Terranova di Pollino (Potenza) riscopre le antiche culture e la cucina storica e del dialetto lucano. Specialità: ravioli e cavatelli.

PUGLIA Da **Angelo Sabatelli**, nel centro storico di Putignano (Bari), lo chef stellato propone una cucina locale ma ricca di suggestioni asiatiche, come Zuppa di porri e patate, riso fritto alle verdure, katsuobushi.

CALABRIA Che stiate per traghettare in Sicilia – oppure no – **Il Vecchio Porto** a Villa San Giovanni vale una visita per la vista spettacolare sullo stretto di Messina e le varie specialità di pesce freschissimo.

SICILIA Il luogo è storico: **Osteria dei Vespri** a Palermo (3), nel Palazzo Valguarnera-Gangi, noto anche per aver ospitato il ballo de *Il Gattopardo* di Luchino Visconti. Il luogo è suggestivo, la cucina è moderna, verace. Inoltre, accanto, ha aperto anche il nuovo **Occhiovivo! Bistrot**, locale più easy, con cocktail e tapas.

SARDEGNA Una magnifica vista su vigne e ulivi e sale decorate con opere d'arte e di artigianato sardo. Al ristorante dell'Hotel **Su Gologone** a Oliena (Nuoro) si prova la cucina dell'entroterra, con specialità come il maialino allo spiedo, macarrones de busa e culurgiones.



6



7



FOOD

IL GIRO DEL PIATTO

In cascina o in un castello. In cantina o guardando il mare, **21 RISTORANTI** dove gustare tradizione e creatività: avete mai provato lo Storico ribelle?

di ANNA MAZZOTTI

LOMBARDIA Una cascina nel verde e ingredienti da «orto nel piatto»: a **Càmp di Cènt Pertigh** a Carate Brianza (2) il menù, sempre più green, cambia con le stagioni, ma resistono must come il risotto giallo con luganega o quello mantecato con lo Storico ribelle.

PIEMONTE Tra Langhe e Monferrato, **Radici - Ristorante in vigna** del Le Marne Relais, sulle colline di Costigliole d'Asti, è ospitato nella cantina del 1878. Nei piatti (5), ingredienti locali ed erbe di vigna: da provare, gli agnolotti del plin e i tortelli alle erbe spontanee.

VALLE D'AOSTA Una tipica casera di montagna: **Bar à Fromage restaurant de montagne** a Cogne, tutta in legno e costruita intorno al focolare, offre i sapori di un tempo. Consigliati, la Raclette e il carrello dei formaggi alpini.

TRENTINO-ALTO ADIGE Dormire e cenare nelle sale di un castello medievale: a **Castel Pergine**, a Pergine Valsugana, atmosfera da «c'era una volta» e piatti trentini con tocchi creativi, come Lattuga alla brace, menta e *beurre blanc*.

Krone ad Aldino (Bolzano) è invece una locanda di montagna originaria del tardo Cinquecento dove si può soggiornare e provare ricette della tradizione preparate con gli ingredienti del proprio maso.

VENETO Fuori Venezia, **Antica Osteria Cera** a Lughetto, ristorante bistellato, è una meta di appassionati di cucina di mare, tra crudi, piatti regionali come la Cassopipa e creativi come Spaghettino freddo, essenza di molluschi.

FRIULI-VENEZIA GIULIA Ospiti di Lidia e Joe Bastianich da **Orsone** a Cividale del Friuli, tra i vigneti dei Colli Orientali: la cucina fonde sapori della tradizione friulana e di quella americana abbinati a vini di loro produzione.

LIGURIA Vicino alla frontiera con la Francia, merita una sosta **Balzi Rossi** a Ventimiglia (1), locale stellato con terrazza a strapiombo sul mare. Oltre ai grandi piatti di pesce dello chef Enrico Marmo, sono da provare il Cappun magro, gli storici ravioli della Pina e il coniglio alla ligure.

EMILIA-ROMAGNA Si può dire che Tonino Guerra sia stato il padrino dell'**Osteria La Sangiovesa** a Santarcangelo di Romagna (4), dove nelle belle sale affrescate si assaggia il meglio della tradizione: tagliatelle, lasagne, salumi e formaggi di Tenuta Saiano, l'azienda agricola del locale.

TOSCANA Il resort di campagna Locanda in Tuscany a Castiglione d'Orcia ospita la **Taverna di Mozart** (7) e le sue specialità del territorio, come i pici fatti a mano da gustare anche sotto il pergolato con glicini e vista sulla Val d'Orcia.