

## NON SOLO... *Ristorante*

Mappa gourmet a caccia delle novità e dei ristoranti più cool su e giù per lo Stivale



### *Spazio Niko Romito Roma: dalla colazione all'aperitivo*

Spazio Niko Romito è il nuovo format di ristorazione ideato dallo chef Niko Romito. Propone una cucina italiana contemporanea basata sul rispetto della tradizione, ricerca e innovazione, con un'attenzione particolare alle materie prime e alla leggerezza delle preparazioni. Il locale è accogliente e curato, il servizio è attento e informale: uno "spazio" nel quale trascorrere diversi momenti della giornata, dalla colazione al pranzo, dalla merenda alla cena. Non solo un ristorante, ma anche un caffè, una rosticceria, un luogo dove prendere un aperitivo o fare merenda sfogliando un giornale, dove acquistare una forma di pane calda prima di rientrare a casa o un'insalata da asporto per un pranzo veloce e gustoso.



### *La Locanda Perbellini apre a Milano*

Mangiare a Milano, bene, sotto i 40 euro non è facile. Ma ora c'è un nuovo indirizzo: non è una pizzeria, non è una hamburgeria, non un cinese, non una trattoria, o presunta tale. E' il bistrot dello chef Giancarlo Perbellini, 2 stelle Michelin al suo ristorante veronese Casa Perbellini.

Lo chef veneto porta nella città della moda, del design, e dei ristoranti fighetti il format che ha già avuto successo a Hong Kong, la Locanda Perbellini, come seconda tappa di un percorso che è solo l'inizio. Ad una settimana sola dall'apertura si può già dire che l'idea funziona. E non solo l'idea.



### *Arà a sud porta la Sicilia nel cuore di Firenze*

A pochi passi dalla cupola del Brunelleschi, ecco Arà a Sud, un ristorante che porta a tavola le ricette siciliane più vere. Il locale è frutto dell'incontro di Carmelo Pannocchietti, cuoco e non chef, Francesco Agosta e Umberto Montano.

Dalla pasta con le sarde a cannoli e cassatine. Un luogo dove riscoprire i profumi e i sapori dell'isola. Senza fuochi d'artificio, senza il desiderio di sorprendere, ma con l'idea di portare in tavola la cucina tradizionale, quella vera e sincera, fatta di materie prime di altissima qualità e di passione. Cucina a vista, una cinquantina di coperti, spazi semplici ed essenziali con le bottiglie alle pareti e un grande bancone.



### *Mastro Cibo e Cucina meta cool di Pescara*

E' una meta cool a Pescara Mastro Cibo e Cucina, incastonato in via Delle Caserme. Lo chef Roberto Mastrocola, giovane e talentuoso, si è formato nella scuola di Cucina Italiana Professionale del trisstellato Niko Romito. Nel 2013 Roberto ha inaugurato Spazio Rivisondoli ed è stato nella brigata del Reale come stageur. Poi dopo un'esperienza a Londra e il lancio di Spazio Milano, sempre al fianco della brigata di Niko Romito, il giovane chef ha aperto il suo ristorante Mastro cibo e cucina, nel cuore della Pescara più autentica. Roberto Mastrocola gestisce il suo ristorante, frutto di un grande lavoro di selezione di fornitori e materie prime locali, con la sorella Serena che si occupa della sala. Tra i suoi must che spaziano dal pesce alla carne, la proposta di una cucina tradizionale, rivisitata e reinterpretata, applicando le nuove tecniche di preparazione apprese alla Niko Romito Formazione.