

AGOSTO
2023

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**MELONE
MAI PROVATO
ARROSTITO,
CHUTNEY,
IN SANGRIA**

**LO SGOMBRO
CROCCANTE
CON LIME,
POLPETTE
ALLA MENTA**

**100 TOP
RISTORANTI
DOVE
MANGIARE BENE
IN VACANZA**

MARE SQUISITO

Ragù sardo di spigola, dentice e frutta in agro, zuppa con cozze e scampi

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ



L'Osteria dell'Orologio di Salò è una meta di riferimento per l'autentica cucina del Garda.

100 POSTI DOVE MANGIARE BENE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

065806



Da Nord a Sud, Isole comprese, gli indirizzi scelti per voi da tutta la redazione di La Cucina Italiana, per mangiare e bere bene nei posti di vacanza. Al mare, in montagna, al lago, con qualche tappa per rifocillarsi lungo il viaggio (anche appena usciti dal casello dell'autostrada)

PIEMONTE

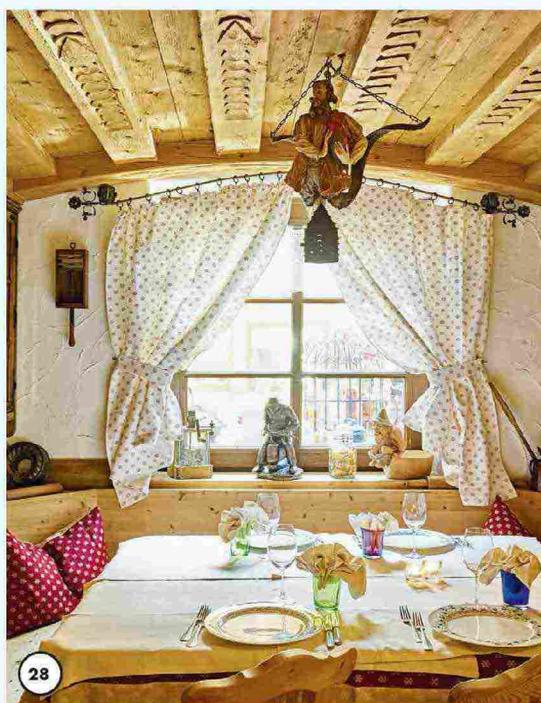
1. Alpe Moncerchio (Bielmonte, BI)

Il locale: punto di ristoro in un alpeggio nell'Oasi Zegna a 1450 metri di altitudine, che si raggiunge a piedi su un facile sentiero in vista del Monte Rosa. **L'oste:** ci sono i fratelli Adam e Giada Ferrero ad accogliervi. **La cucina:** semplice, genuina, di montagna. **I piatti da assaggiare:** l'immane polenta concia, il risotto al Macagn, i salumi (di toro, capra, maiale, mocetta, pancetta, lardo) e i formaggi, tutti prodotti da loro con il latte delle vacche di razza Pezzata Rossa d'Oropa sempre al pascolo sull'alpeggio. Deliziosa la cheesecake con amaretti e ciliegie al Ratafià. **La compagnia:** pochi tavoli all'interno e sulla terrazza panoramica; è indispensabile prenotare. 20-30 euro. alpemoncerchio.it

VALLE D'AOSTA

2. Le Bar à vin (Aosta)

Il locale: nel cuore del cuore cittadino. Una trattoria sempre affollata e piena di cose buone. **La cucina:** semplice, con la tradizione in prima fila. Invece salumi e formaggi, ottimi, arrivano da altre regioni. **I piatti da assaggiare:** carbonade e fonduta in cima alla lista. Per gli appassionati, grande polenta in più ricette. **Il vino:** si beve bene, anche al calice, con prezzi competitivi delle etichette valdostane in primis. **La compagnia:** tanti accenti francofoni (turisti e locali) risuonano nelle salette. Da 45 euro per chi va oltre i taglieri. lebaravin.it



28

3. Trattoria di campagna (Sarre, AO)

Il locale: moderno ma coerente con il luogo; a poche centinaia di metri c'è il magnifico castello dei Savoia. **La cucina:** diciamo solo che l'antipasto si chiama «più valdostano di così...». Ma ci sono tocchi innovativi qua e là. **I piatti da assaggiare:** quelli con la trota salmonata, gli gnocchi erborinati, le polente. **Il vino:** l'ampia cantina è gestita da Beatrice, tra i migliori sommelier della regione. **La compagnia:** devoti alla Valle, sia per la natura sia per i prodotti. Sui 50 euro; trattoriadicampagna.it

LIGURIA

4. Babette (Albenga, SV)

Il locale: posizione da favola, praticamente sulla spiaggia. **L'oste:** Fabio Bonavia valorizza le risorse vegetali e marine della sua regione. **La cucina:** tanta Liguria, di acqua e di orto, spesso mixata con sapienza, vedi il menù degustazione *Il Pranzo di Babette*. **I piatti da assaggiare:** lo scrigno di acciughe alla ligure con il confit di cipolla rossa, le tagliatelle di trombette con salsa ai ricci di mare, il polpo tiepido con pomodori canditi. **Il vino:** le migliori etichette liguri. **La compagnia:** soprattutto i villeggianti del Ponente. 70 euro; ristorantebabette.net

5. Cian de Bià (Badalucco, IM)

Il locale: un'insegna a conduzione familiare, tra i caruggi di un piccolo paese della Valle Argentina. **L'oste:** Ivo Orenco, coadiuvato dalla moglie Franca. Hanno anche un'azienda agricola. **La cucina:** è raccontata nel «Menù del Priore», un percorso fatto di ricette che venivano realizzate in occasione delle festività religiose. **I piatti da assaggiare:** le paste fresche fatte in casa, il coniglio alla ligure e lo stoccafisso. **Il vino:** superiore alle aspettative, con 300 etichette, quindi divertitevi. **La compagnia:** coloro che amano la Liguria silenziosa e suggestiva. 35 euro; ciandebia.com

6. Trattoria Settembrin (Carasco, GE)

Il locale: bar al pian terreno e sala al primo, ma d'estate si mangia anche fuori. **L'oste:** il nuovo proprietario, Walter Pinna, prosegue lo stile di questo locale in attività da 160 anni tondi. **La cucina:** km0 docet. **I piatti da assaggiare:** quelli tradizionali, dai pansotti in salsa di noci alla cima alla genovese, al fritto misto all'italiana (cremino incluso). **Il vino:** spazia in Italia, conviene fermarsi in Liguria. **La compagnia:** è una sosta d'obbligo per chi è di passaggio in zona, tutti poi si affezionano e tornano con fidanzati, nonni e figli. A mezzogiorno si pranza con i lavoratori della zona. 30 euro; settembrin.it

7. La Brinca (Ne, GE)

Il locale: fuori dalle rotte, bisogna cercarlo tra i monti liguri e il mare. **L'oste:** Sergio Circella accoglie, racconta e propone la sua terra a tavola. **La cucina:** contadina del Levante ligure,



con prodotti locali freschissimi. **I piatti da assaggiare:** primi con il pesto al mortaio e il fritto misto alla genovese. **Il vino:** lunga tradizione familiare di attenzione nei confronti dei piccoli produttori, protagonisti del rinascimento del vino ligure. 45 euro; labrinca.it

8. Concordia (Portofino, GE)

Il locale: un angolino tranquillo, nel fondaco, dietro una delle piazzette più famose del mondo.

L'oste: una coppia al potere, il cuoco Stefano Maconi e la sorella Manuela in sala. **La cucina:** verace e senza impegno, è il posto perfetto per una sana scorpacciata di pesce fresco, scelto con perizia.

I piatti da assaggiare: la sequenza di antipasti, le pappardelle al ragu di cernia e i primi con il pesto di casa, il fritto misto. **Il vino:** piccola cantina, raccontata bene.

La compagnia: chi arriva a Portofino e vuole mangiare bene, senza spendere una fortuna. 60 euro; tel. 0185269207

9. Dai Gemelli

(Portofino, GE) Il locale: sul molo dove approdano tutte le barche, a remi e i superyacht, e dove passano tutti. **L'oste:** i giovani Paolo e Matteo, ultima generazione di una famiglia che ebbe la felice intuizione di aprire il locale qui nel 1850. **La cucina:** eclettica italiana (ovvio) ma con una forte impronta ligure. **I piatti da assaggiare:** sopra la media i primi con il pesto, poi calamaretti ripieni e sogliola in varie ricette. **Il vino:** per tutti, compresi gli intenditori.

La compagnia: il mondo intero che, mentre mangia, si gode lo struscio altrui e il golfo. 70 euro; portofino.daigemelli.com

10. Osteria numero 7

(Santa Margherita Ligure, GE) Il locale: rustico con i tavoli in legno, le tovaglette di carta e il menù del giorno scritto sulla lavagna o spiegato a voce.

L'oste: Daniela Genovesi, nipote dello storico burbero Roberto Mai, che ha introdotto il pos (prima volevano «solo palanched») ma mantiene lo stile casalingo.

La cucina: grandi classici liguri, in più quello che detta la spesa del giorno. **I piatti da assaggiare:** lasagne al pesto, pansoti in salsa di noci, polpo e patate, verdure miste ripiene. **Il vino:** il quartino

è un abbinamento giusto.

La compagnia: tutti ma proprio tutti, villeggianti e non.

Attesa inevitabile perché non prendono prenotazioni. 30 euro; tel. 0185281703

11. Da Ö Vittorio (Recco, GE)

Il locale: accogliente, ricco, quasi barocco. L'opulenza è testimone di una storia lunga 150 anni. **La cucina:** il pesce freschissimo la fa da padrone.

I piatti da assaggiare: oltre a quelli di mare, la focaccia di Recco, portata intera al tavolo e servita ancora fumante, i pansoti e i cornetti. **La compagnia:** turisti che si fermano perché Da Ö Vittorio è una garanzia, e tanti locali che hanno voglia di sapori autentici. 30 euro; daovittorio.it

12. Gianni D'Amato Miranda (Tellaro, SP)

Il locale: una raffinata locanda vecchio stile in uno degli angoli più belli del Levante. **L'oste:** Gianni D'Amato, ottimo cuoco, aiutato dalla moglie Fulvia e dal figlio Federico. **La cucina:** diversa, nobile rispetto ai tanti menù turistici della zona. Il mix ligure-emiliano è azzeccato e regala emozioni.

I piatti da assaggiare: gambero rosa, agrumi, crema di pinoli; crostacei al vitello morbido, tonno, capperi e acciughe; pescato al verde con le erbe spontanee.

Il vino: seguite ciecamente i consigli di Fulvia. **La compagnia:** i gourmet della zona e i fedeli di Gianni. 85 euro; giannidamato.it

LOMBARDIA

13. Al Filò (Bormio, SO)

Il locale: un antico fienile del Seicento, ben ristrutturato, in pieno centro. **L'oste:** Massimiliano Tusetti e, al suo fianco, la moglie Sara. **La cucina:** valtellinese ma non rispettosa della tradizione, nelle ricette c'è sempre il tocco personale. **I piatti da assaggiare:** il taròz (misto di patate, fagiolini e formaggio Casera) leggero, i miei pizzoccheri, la grigliata bastonata.

Il vino: un bel bianco o rosato da nebbiolo. **La compagnia:** i frequentatori di Bormio e qualche residente. 50 euro; ristorantealfilo.it

14. Vecchia Combo (Bormio, SO)

Il locale: l'atmosfera di una baita. **L'oste:** è il ristorante della famiglia



25

Cantoni che opera dal 1968 e oggi è gestito da Caterina, figlia della fondatrice Augusta Schivalocchi, che a sua volta lavora con la figlia Tiziana e il marito Flavio Baretto come cuoco. **La cucina:** tipica della Valtellina. **I piatti da assaggiare:** la bresaola, i pizzoccheri, gli stufati di carne, la polenta, gli sciatt (frittelle di grano saraceno e il formaggio tipico Casera) con l'insalatina di cicorino tagliato fine. **Il vino:** selezione eccellente di vini della Valtellina. **La compagnia:** in due nella prima sala, in famiglia nella seconda. 50 euro; tel. 0342901568

15. Semi di Grano (Gittana, LC)

Il locale: sulla sponda orientale del Lago di Como, una locanda contemporanea in una casa del Settecento con tavoli e sedie che ricordano i banchi di scuola, e una corte dove si pranza sotto una pergola. **L'oste:** Carlo Ballarate in cucina e la compagna Ghaia, architetto, in sala, hanno molte doti, tra cui gentilezza, buon gusto e fantasia. **La cucina:** una sintesi del territorio, dal foraging nei boschi ai produttori. **I piatti da assaggiare:** spaghetti con aglio nero, pomodoro piccante fermentato e olio al prezzemolo e pesce siluro (alla brace con piselli, biette e vino rosso), una specie aggressiva del lago. **La compagnia:** gente del posto e, a pranzo,

anche molti escursionisti. 50 euro; tel. 3453415591

16. Rifugio Martina (Lezzeno, CO)

Il locale: un rifugio a gestione familiare, con vista sul punto in cui si dividono le due sponde del Lario. **La cucina:** tipica della montagna lombarda, sostanziosa e genuina. **I piatti da assaggiare:** la polenta, su tutte quella «uncia», la grande specialità. Ma la servono anche con la salamella, lo stinco, il cervo, il brasato. **Il vino:** un bel rosso della casa. **La compagnia:** camminatori e milanesi bene informati. 20 euro; rifugiomartina.com

17. Sali e Tabacchi (Mandello sul Lario, LC)

Il locale: suggestivo, è bar con mescita e punto di ristoro con caminetto e arredi in legno. **L'oste:** i Lanfranconi da oltre un ventennio svolgono un ruolo socio-culinario fondamentale in zona. **La cucina:** è un baluardo del pesce locale, interpretato con esperienza e gusto. **I piatti da assaggiare:** ascoltate loro per il pesce ma non trascurate la selvaggina in stagione, i piatti di funghi, le paste fatte in casa. **Il vino:** puntate su una buona etichetta della vicina Valtellina. **La compagnia:** tanti fedeli e qualche viaggiatore gourmet. 40 euro; osteriasalietabacchi.it →

**18. Il Sole di Ranco (Ranco, VA)**

Il locale: il ristorante è in una villa d'epoca con giardino e tavoli all'aperto sotto un pergolato, con una bellissima vista sul lago.

L'oste: Davide Brovelli, cuoco gentiluomo, grande sperimentatore, innamorato dei prodotti del lago e del suo orto. **La cucina:** aggraziata, nei sapori e nelle presentazioni. Da non perdere i risotti, specialità della casa, e i gamberi avvolti nelle patate croccanti. **La compagnia:** coppie, amici, famiglie e single in cerca di tranquillità. *Menù degustazione 100 euro; ilsoldiranco.it*

19. Osteria dell'Orologio (Salò, BS)

Il locale: un bellissimo bancone all'entrata, qualche tavolo davanti e due sale tranquille. La classica osteria, con gli immancabili calcistici. **L'oste:** Alberto Giacomini con moglie e figlio, un grande team. **La cucina:** gardesana e bresciana, quasi integralista. **I piatti da assaggiare:** fidatevi ciecamente del pescato del giorno; anche i primi e i secondi di terra meritano.

Il vino: la cantina è notevole, ma date sempre un occhio alla lavagna sopra il bancone.

La compagnia: tantissimi tedeschi (il locale è famoso oltralpe), tanti italiani. 40 euro; *osteriadellorologiosalo.eatbu.com*

20. Trattoria Glisenti (Vello, BS)

Il locale: trattoria solo nel nome, il posto è signorile con una spettacolare terrazza sul lago. **L'oste:** la famiglia Glisenti, presente qui da oltre un secolo. L'ultima generazione – quella della cuoca Michela e della sommelier Marzia – ha fervida passione per il mondo naturale. **La cucina:** lacustre ben eseguita, ma ultimamente si gioca sul fronte vegetariano. **I piatti da assaggiare:** il filetto di agone essiccato con la polenta, i casoncelli di trota, il coregone dell'Iseo. **Il vino:** Franciacorta in prima fila. La compagnia: in gran parte, turisti in cerca di emozioni culinarie. 50 euro; *trattoriaglisenti.it*

VENETO**21. Al Torcio (Jesolo, VE)**

Il locale: un'antica casa veneta nel cuore del Lido; tavoli apparecchiati con cura, atmosfera

piacevole. **L'oste:** la famiglia Rossi, conosciutissima nella zona. **La cucina:** di mare (ma non solo) molto curata, per lo più tradizionale ma con il giusto tocco di contemporaneità. C'è anche la pizza in carta, buona. **I piatti da assaggiare:** quelli di pesce crudo e bollito valgono la sosta, la frittura è sontuosa, il risotto di mare impeccabile. **Il vino:** non per forza deve essere un'etichetta della regione... **La compagnia:** se Jesolo è porto e affollata località di vacanza, varietà scontata. *Sui 50 euro; altorcioristorante.it*

22. Bar Trattoria Colombini (Salizzole, VR)

Il locale: ben nascosta dentro un bar di paese, una storica trattoria della Bassa Veronese, gestita da sempre dalla famiglia Colombini. Due sale in una casa anni Cinquanta, dove il servizio colpisce ancora prima del menù, recitato a voce. **L'oste:** ai fornelli c'è Luciana, in sala l'accudente figlio Enrico. **La cucina:** casalinga autentica. **I piatti da assaggiare:** la giardiniera, l'assaggio di bollito, le tagliatelle al ragù e i tortelli fatti a mano come i tagliolini in brodo con i fegatini. I dolci classici fatti in casa. **La compagnia:** molti veronesi della Bassa ma anche turisti dal resto del Veneto. Una clientela affezionata, formato famiglia.

Il vino: Soave, Bardolino, Recioto della casa. *Sui 25 euro; tel. 0457120001*

23. Do forni (Venezia)

Il locale: è uno dei grandi classici di Venezia, d'antan con un servizio coreografico un po' datato e divertente, atmosfera da Orient Express. **La cucina:** tanto mare e per chi vuole carne. **I piatti da assaggiare:** il gran fritto della casa, i crudi, il tagliolino con scampi e asparagi, le castrauze di Sant'Erasmo al forno (quando è stagione), il fegato alla veneziana. **Il vino:** selezione importante, anche francese, con annate di prestigio. **La compagnia:** tipico posto per le famiglie veneziane, residenti e turisti. Ci sono tavoli da due e tavoli più grandi. *Sui 100 euro; doforni.it*

24. Testiere (Venezia)

Il locale: una piccola, suggestiva sala in calle del Mondo Novo. Alle pareti decine di testiere da letto che danno il nome al locale. **L'oste:** Luca in sala che narra i piatti in maniera coinvolgente e Bruno ai fornelli. **La cucina:** di pesce, quello del mercato di Rialto, lavorato il meno possibile con una bella mano sulle spezie. **I piatti da assaggiare:** oltre all'antipasto con canocchie

al vapore, baccalà mantecato e capesante gratinate, da provare gli scampi e il pesce San Pietro alla griglia. **Il vino:** fatevi consigliare uno degli eccellenti biologici che dominano la cantina.

La compagnia: molto fedele al locale, non banale. *Sui 70 euro; osteriallestestiere.it*

25. Venice M'Art (Venezia)

Il locale: è una galleria che inizia con un concept store di design, prosegue con i tavoli apparecchiati e finisce su una terrazza vista Ponte di Rialto (stupenda all'aperitivo). **La cucina:** Venezia, i suoi orti e la sua laguna sono i veri protagonisti, con i loro fornitori, i cui ritratti giganti sono appesi alle pareti di mattoni a vista. **I piatti da assaggiare:** in stagione, i tagliolini al tartufo, le castrauze (i piccoli carciofi di Sant'Erasmo); sempre, la fritturina di pesce.

Il vino: carta lunghissima, con un capitolo dedicato agli Champagne, più i cocktail (Americano top).

La compagnia: habituè e bella gioventù veneziana, turisti. *70 euro; venicevenice.com*

TRENTINO ALTO ADIGE**26. Oberraut (Brunico, BZ)**

Il locale: all'interno di un piccolo albergo, tanto legno, una terrazza con vista sulla vallata e su Plan de Corones. **L'oste:** chef-patron molto noto in zona, Christoph Feichter non transige sulla vicinanza dei prodotti da utilizzare, e molti li produce lui. **La cucina:** tradizionale, senza esercizi di stile.

I piatti da assaggiare: quelli di carne bovina e di selvaggina ma anche i canederli dolci e le frittelle di patate pusteresi con i crauti. **Il vino:** ci si diverte con i piccoli produttori locali.

La compagnia: netta prevalenza di turisti austriaci e tedeschi. *45 euro; oberraut.it*

27. Casa del Vino della Vallagarina (Isera, TN)

Il locale: sintesi di rustico alpino ed eleganza in un palazzo storico. **L'oste:** Luca Bini racconta con calore e passione la natura e i valori identitari del territorio.

La cucina: quasi tutto arriva dai produttori soci del ristorante, garantendo alta qualità in ogni



92



piatto. Il menù cambia ogni giorno e viene abbinato a uno dei vini prodotti dai soci. **Il vino:** il loro cavallo di battaglia. Si può spaziare dalle bolle ai rossi locali, degli oltre trenta soci del ristorante. 35 euro; [casadelvino.info](#)

28. Rifugio Fuciade (Passo San Pellegrino, TN)

Il locale: in un sogno di alpeggio di fronte alle Pale di San Martino, con una stube e stanze accoglienti. **La cucina:** ladina ma con tante invenzioni originali. **I piatti da assaggiare:** orzotto alla barbabietola, uovo poché con puzzone di Moena. Se dormite lì, prima colazione sontuosa coi dolci e i pani fatti da loro. **Il vino:** anche se la carta è ricca ed ecumenica, scegliete i pinot nero del Trentino.

La compagnia: camminatori dall'Italia e dal mondo, amanti delle Dolomiti in cerca di bellezza e di quiete (la sera). 60 euro; [fuciade.it](#)

29. Osteria Morelli (Pergine Valsugana, TN)

Il locale: storica osteria, con arredamento (vero) in stile anni Cinquanta. **L'oste:** Fiorenzo Varenzo con la moglie Antonella: passione sincera per la loro terra, al punto di autoprodursi ogni succo e sciroppo. **La cucina:** trentina di casa, con attenzione anche alla materia prima povera. **I piatti da assaggiare:** quelli basati sul quinto quarto, la selvaggina, le lumache e i funghi. **Il vino:** un bel rosso trentino, meglio se il Teroldego. **La compagnia:** in gran parte del luogo e turisti in cerca di emozioni culinarie. 40 euro; [osteriastoricamorelli.it](#)

30. Lerchner's in Ruggen (San Lorenzo di Sebato, BZ)

Il locale: era una malga, oggi è un suggestivo locale di stile sudtirolese moderno, immerso nel bosco. **L'oste:** è l'esperto Johann Lerchner, tornato a casa dopo una lunga esperienza in Germania. **La cucina:** oscilla fra la tradizione pura e il piacere di sperimentare con i prodotti del luogo. **I piatti da assaggiare:** il tris di canederli, la saure suppe, la crema di graukäse (un formaggio a pasta acida) ma anche l'originale hummus al basilico di montagna. **Il vino:** puntate su qualche grande etichetta altoatesina. **La compagnia:** turisti

austriaci e tedeschi, come spesso accade in Alto Adige. 45 euro; [lerchners.it](#)

FRIULI VENEZIA GIULIA

31. Ai Ciodi (Grado, TS)

Il locale: fantastico, ci si arriva solo in barca da Grado o Marano. Conduzione familiare e possibilità di fermarsi a dormire. **L'oste:** chef-patron conosciuto in zona, Cristiano Tognon trova la dispensa in laguna.

La cucina: gradese al 100%, con il pesce a fare da padrone.

I piatti da assaggiare: la frittura mista, i pesci alla griglia, il boreto alla graisana, ovvero un brodetto di pesce fatto secondo la ricetta di famiglia. **Il vino:** buono quello sfuso, con qualche etichetta friulana.

La compagnia: specialmente habitué affezionati. 45 euro; [portobusoaiciodi.it](#)

32. Locanda Devetak (Savogna d'Isonzo, GO)

Il locale: nata nel 1870, questa *gostilna* (così chiamano le locande nel Carso) è molto curata e ben gestita dalla famiglia Devetak. **L'oste:** Augustin, bravissimo a tramandare e diffondere la tradizione del Carso. **La cucina:** quella di un luogo segnato dai confini, che non ne ha dal punto di vista culinario. **I piatti da assaggiare:** tagliolini con supeta, agnello del Carso in umido, e gibanica (dolce sloveno a strati farcito).

Il vino: dalla cantina, avvolta da pietra carsica, possono uscire rarità, soprattutto del territorio.

La compagnia: gente che arriva anche da lontano per una delle grandi osterie italiane. 45 euro; [devetak.com](#)

33. Antica Trattoria Menarosti (Trieste)

Il locale: accogliente, non banale con tanti memorabilia musicali.

L'oste: la famiglia Benussi, emblema di Trieste. **La cucina:** parte dal pescato delle barche del golfo giuliano, con lavorazioni al minimo. **I piatti da assaggiare:** il crudo del giorno non delude mai, poi un risotto ai frutti di mare e una frittura mista. In stagione le granseole al naturale sono fantastiche. **Il vino:** bianco, bianco e ancora bianco. **La compagnia:** tanti triestini (che amano il pesce). 45 euro; tel. 040661077



EMILIA-ROMAGNA

34. Osteria delle Vigne (Fornovo di Taro, PR)

Il locale: accogliente, bello il pergolato esterno quando fa caldo. **L'oste:** Pietro gentile e veloce, Cristina in cucina a impastare i ravioli. **La cucina:** rassicurante, porzioni generose.

I piatti da assaggiare: i ravioli confezionati al momento, con i ripieni vegetali di stagione. I salumi a km vicino con lo gnocco fritto. Dolci classici casalinghi.

Il vino: del territorio e della casa.

La compagnia: è un ristorante di passaggio, ideale in due, in gruppo ristretto di amici, in famiglia. Ci sono motociclisti, gente esausta dalla coda in autostrada, persone venute apposta. Sui 35 euro; tel. 0525404328

35. Osteria Vecchia Pergola (Gossolengo, PC)

Il locale: rustico (la torta frita si mangia sulle tovagliette) e prevalentemente in legno, è arredato con pezzi di recupero che rendono l'atmosfera simile a quella di una vecchia casa. **La cucina:** tipica emiliana, rustica, fatta alla vecchia maniera.

I piatti da assaggiare: la torta frita, grande, leggerissima, con i salumi di alta qualità. Ottima anche la giardiniera. Non si possono perdere i pisarei e fasò. **Il vino:** si beve nelle coppe. **La compagnia:** amici e famiglie che hanno voglia di condividere la tavola. 30 euro; tel. 0523778123

36. Osteria Bartolini (Milano Marittima, RA)

Il locale: un format colorato e dinamico, presente anche a Cesenatico e Bologna. Aria di mare e di liscio. **L'oste:** Andrea Bartolini, architetto che ha seguito le orme del padre Stefano, piccola leggenda della Romagna.

La cucina: «da peschereccio», senza fronzoli ma ben eseguita.

I piatti da assaggiare: il gran fritto di pesce è difficile da evitare ma provate anche i sardoncini saltati in tegame e le poverazze alla marinara. **Il vino:** un buon Trebbiano basta e avanza.

La compagnia: varia e divertente, dai locali sino ai turisti nordici. 40 euro; [osteriartolinimilanomarittima.com](#)

37. Trattoria San Gabriele (Piozzano, PC)

Il locale: atmosfera molto familiare in una casa rustica nella campagna piacentina, rimasta intatta dagli anni Sessanta.

L'oste: le sorelle Antonella e Cristina Civardi eredi di una tradizione che risale alla fine dell'Ottocento, quando il bisnonno Ettore aprì la prima osteria in zona.

La cucina: tipica piacentina.

I piatti da assaggiare: lo gnocco fritto di straordinaria leggerezza con impareggiabili salumi (lardo, prosciutto, coppa piacentina), i tortelli a due code piacentini ripieni di ricotta ed erbe spontanee, i cannelloni e la selvaggina.

Non tralasciate i dolci: troverete deliziose sorprese →



come la torta di pan e fragole in stagione o un superbo semifreddo al croccante. **La compagnia:** informale, del posto, anche se non è raro vedere qualche ospite lombardo. **Il vino:** rossi della casa come Barbera, Bonarda, Gutturnio. *Sui 40 euro; trattoriasangabriele.it*

38. La Petite Langoustine (Rimini)

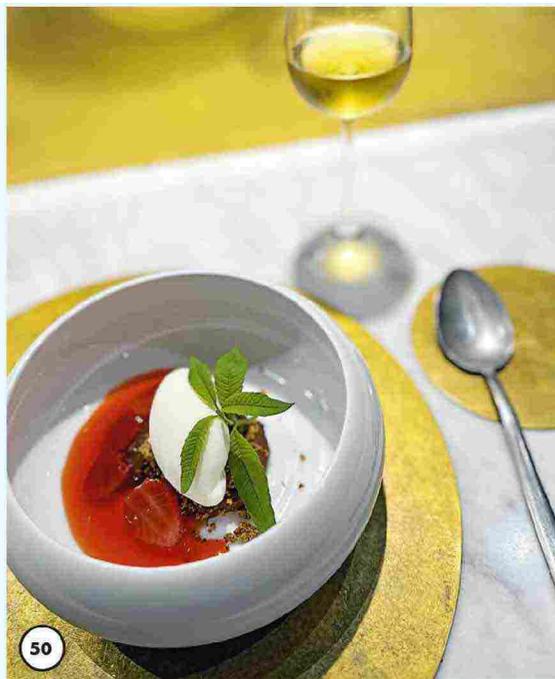
Il locale: non fatevi ingannare dal nome francese, siamo sul molo con una romantica vista sulla darsena di Rimini. **L'oste:** nota di merito a Gigi e al personale, tutti giovani e preparati. **La cucina:** c'è anche la pizza, ma qui il protagonista è il pesce crudo di ottima qualità, freschissimo. **I piatti da assaggiare:** seguono quello che il mare offre, menù vario e di qualità, con un'ottima scelta di vini. **La compagnia:** ideale in coppia al tramonto. *50 euro; lapetitelangoustine.it*

39. Osteria De Borg (Rimini)

Il locale: strade strette e niente mare, ma si sta sempre bene in questa storica e coloratissima osteria di Borgo San Giuliano, il quartiere più amato dal riminese Fellini. **La cucina:** autentica, non turistica, con una fissazione per i Presidi Slow Food regionali. **I piatti da assaggiare:** se amate gli antipasti, salumi e formaggi con la piadina possono bastare. Chi tiene botta, ha davanti tante paste tirate al matterello e buoni secondi di carne. **Il vino:** strizza l'occhio ai colli riminesi. **La compagnia:** di tutto di più, ma risuona anche l'accento romagnolo. *50 euro; osteriadeborg.it*

40. La Sangiovesa (San'Arcangelo di Romagna, RN)

Il locale: suggestivo, con tante opere d'arte e ricavato all'interno del settecentesco Palazzo Nadini. Il titolare Manlio Maggioli l'ha aperto su suggerimento dello scrittore Tonino Guerra. **L'oste:** Massimiliano Mussoni, interprete della cucina romagnola, che utilizza molti prodotti della Tenuta Saiano, sempre di Maggioli. **La cucina:** il repertorio della zona, anche con ricette storiche. **I piatti da assaggiare:** i grandi salumi con la piadina, le paste fatte in casa, il pollo alla cacciatora. **Il vino:** c'è l'imbarazzo della scelta.



La compagnia: tutti gli amanti della Romagna (e sono tanti). *50 euro; sangiovesa.it*

TOSCANA

41. Osteria Magona (Bolgheri, LI)

Il locale: in collina con tavoli in giardino, per mangiare una fiorentina a regola d'arte poco distante dalla costa. **La cucina:** specialità in carne alla brace. **I piatti da assaggiare:** i primi tipici e la fiorentina. **Il vino:** ordinate un Sangiovese delle cantine della zona oppure, se fa troppo caldo, un bel Vermentino toscano. **La compagnia:** per cene in famiglia o con gli amici. *Sui 50 euro; osteriamagona.com*

42. Nonna Isola (Castiglioncello, LI)

Il locale: ambiente luminoso e accogliente che rispecchia l'animo del cuoco e di tutti i suoi collaboratori. **L'oste:** nella piccola cucina c'è Enrico Faccenda, castiglioncellese doc, che ha sempre avuto le mani in pasta fin da bambino, quando giocava nel forno di famiglia. Maitre e sommelier, la moglie Susanne Eschen. **La cucina:** brilla su tutto il pesce azzurro, passione personale del cuoco che lo propone con la massima grazia. **I piatti da assaggiare:** crudità con frutta e verdura marinate, palamita e gamberi, i rigatoni cacio, pepe, aringa e fagioli zolfino, il passato di scorfano

e gallinella con polpette di pesce, elegante nella sua umiltà. **Il vino:** interessanti le etichette del territorio. **La compagnia:** tanti locali e turisti vecchi e nuovi. C'è solo una decina di tavoli distanti tra loro: è indispensabile prenotare. *60 euro; nonnaisola.it*

43. Osteria del Mare già Vòtapentole (Castiglione della Pescaia, GR)

Il locale: nel centro di Castiglione, con la possibilità di mangiare all'aperto. **L'oste e la cucina:** Massimiliano Ciregia è innamorato del menù. Il servizio è puntuale, curato ma semplice: originali le pentoline che usano come piatti. **I piatti da provare:** il tonno scottato con contorni di stagione, il cocktail di gamberi, il cacciucco e la zuppetta di mare. **Il vino:** abbinato con competenza. **La compagnia:** famiglie e attenti buongustai. *50 euro; osteriadelmarecdp.it*

44. Elia Focacceria Bisteccheria (Fosdinovo, MS)

Il locale: tra la Spezia e Massa Carrara, un tesoro nascosto, con tanto di piscina. **La cucina:** ideale per riscoprire i sapori tipici della Lunigiana. **I piatti da assaggiare:** imperdibile la focaccia, che arriva calda al tavolo, e la fiorentina, cotta rigorosamente alla brace e direttamente sul fuoco. **La compagnia:** informale. *35 euro; focacceriabisteccheriaelia.it*

45. Maitò dal 1960 (Forte dei Marmi, LU)

Il locale: una sala fresca e tanti tavolini fuori, praticamente sulla spiaggia. **La cucina:** di pesce e di orto. **I piatti da assaggiare:** le penne alla Maitò (un mito), il gran crudo della casa, polpo e patate e il pinzimonio per pulire il palato. **Il vino:** dall'Italia, dalla Francia e dal resto del mondo. **La compagnia:** mondani e buongustai in cerca di relax. *80 euro; maito.mymaito.com*

46. Scampolo (Livorno)

Il locale: vicino al lungomare, eccentrico e accogliente, mette insieme particolari stravaganti e disparati con una divertente armonia. **La cucina:** molto curata, con invenzioni inaspettate, assaggi di mare e di orto. **I piatti da assaggiare:** il gambero fritto con una salsa alla cola; i peperoni friggittelli. **La compagnia:** vacanzieri in sosta o di passaggio, ma anche residenti bene informati. *40 euro; tel. 0586501526*

47. Da Gino (Marina di Pisa, PI)

Il locale: d'antan con le pareti gialle, atmosfera solida della buona ristorazione italiana. **L'oste:** il locale appartiene alla famiglia Iacomelli dal 1966. **La cucina:** di mare, classica. **I piatti da assaggiare:** la frittura di pesce, la calamarata con i gamberi. **Il vino:** la carta, curata da Riccardo Iacomelli, ha un centinaio di etichette, principalmente bianchi. **La compagnia:** atmosfera familiare, con tavolate rilassate. *50 euro; tel. 05035408*

48. Radici (Pisa)

Il locale: semplice, ospitale con una bella terrazza su Piazza Carrara a pochi metri dall'Arno. **L'oste:** Antonio e Giacomo in sala accolgono i clienti con simpatia. **I piatti da assaggiare:** il baccalà alla livornese e i gamberi con i carciofi (in stagione). **Il vino:** carta dei vini con un buon rapporto tra qualità e prezzo. **La compagnia:** gruppi di 4-6 amici. Il locale è un po' rumoroso, quindi non alle cene a due se non nella terrazza esterna. *Sui 35 euro; radicipisa.com*

49. Molo G Osteria Portuale (Portoferraio, LI)

Il locale: entrare in un'area portuale di notte può sembrare strano, ma subito ci si trova in un'atmosfera



magica piena di lucine. Tavolini accanto a una pista di bocce oppure lungo il molo con vista sulle barche che rientrano dalla giornata in mare. **La cucina:** contemporanea prevalentemente di pesce. **I piatti da assaggiare:** il menù varia quasi ogni giorno, consigliati il pesce fresco o il tonno. **I vini:** dell'Elba o della Costa Toscana. **La compagnia:** atmosfera unica da vivere tra amici o in coppia. Sui 40 euro; tel. 0565915024

50. Maggese (San Miniato, PI)

Il locale: nel centro di San Miniato, elegante e sobrio, è ormai un punto di riferimento di questo borgo toscano. Dieci tavoli per la giusta intimità; si può mangiare al bancone per seguire gli ultimi passaggi delle preparazioni. **L'oste:** ai fuochi si muovono con gesti sincroni Fabrizio Marino e la sua brigata. **La cucina:** vegetariana, sempre sorprendente, molto apprezzata anche nella terra della carne. **I piatti da assaggiare:** gazpacho all'italiana, burrata, mandorla soffice, cipolla e gelato di Tropea; agnolotti in verde al sedano rapa; mousse gelata di kefir con miele... **Il vino:** ecologico, con ricercate etichette bio locali. **La compagnia:** diversi giovani, ricercatori del nuovo e del buono di tutte le età. Sui 100 euro; ristorantemaggese.it

51. Buonumore (Viareggio, LU)

Il locale: il mare è poco distante, in certe giornate il suono delle onde risuona all'interno. **L'oste:** Amelio Fantoni, istrione che sa condurre l'ospite in ogni piatto: ascoltato. **La cucina:** di materia prima, nel senso pieno della parola. A gestirla la figlia Simona. **I piatti da assaggiare:** gli spaghetti alle arselle, o con le telline, o con i nicchi, come si dice a Viareggio. Per i locali sono i migliori della costa. Ma anche il cacciucco... **Il vino:** un bel bianco toscano. **La compagnia:** i fedeli di Amelio e tanti che conoscono il locale dalle guide. 45 euro; tel. 3396920936

MARCHE

52. La cantineta (Ancona)

Il locale: a pochi passi dagli imbarchi per la Croazia, una delle trattorie degli anconetani, aperta dagli anni Cinquanta. Non vi aspettate nulla di elegante, solo ottimo cibo di pesce.

La cucina: tipica con ingredienti di qualità. **I piatti da assaggiare:** famoso lo stoccafisso con patate (fatto all'anconetana), poi un menù con cozze e vongole alla marinara come antipasto e gnocchi alle vongole come primo. **Il vino:** Verdicchio Classico. **La compagnia:** in due, con la famiglia e anche in tavolata con gli amici. 30-40 euro; lacantineta.it

53. Da Maria (Fano, PU)

Il locale: bar-trattoria da cartolina anni Settanta, con una bizzarra saletta e un bel dehors. **L'oste:** Maria Tena, leggenda della cittadina, aiutata dalla figlia Domenica. **La cucina:** nell'insegna c'è scritto «Pesce fresco» e sul tema non ci sono compromessi. **I piatti da assaggiare:** polenta con vongole, murici o lumachine di mare in bianco o in rosso, il bollito di pesce, il meraviglioso brodetto e, quando ci sono le specie giuste, la grigliata. **Il vino:** vai di Bianchetto del Metauro e di Moretta fanese alla fine. **La compagnia:** di tutto, di più che si mette in coda pazientemente. 30 euro; tel. 0721808962

54. Taverna 58

(Pescara)

Il locale: imperturbabile alle mode, da 40 anni riferimento in città. **L'oste:** Gabriele Di Leandro lo ha preso in mano da tre anni, cambiando lo stile del locale ma non la sostanza. **La cucina:** di tradizione, con leggere rivisitazioni. **I piatti da assaggiare:** tanti, a partire dagli arrosticini per finire alla pecora al tegame, passando per le fregnacce al ragù di prosciutto. **Il vino:** c'è il meglio della produzione abruzzese, anche al calice. **La compagnia:** pescarese di ogni età, ma anche viaggiatori gourmet. 40 euro; taverna58.it

55. Vino e Cibo

(Senigallia, AN)

Il locale: pochi tavoli in legno, arredi essenziali ma di buon gusto, lavagnetta con il menù del giorno. **L'oste:** Roberta e Riccardo, fratelli di cuore e molto preparati sui prodotti. **La cucina:** sa unire le due tradizioni della zona, il mare e l'orto, in semplicità. **I piatti da assaggiare:** pane e sgombro, seppia a tagliatella, moscardini in zuppeta. **Il vino:** non ne troverete molto, ma i Verdicchio sono validi. **La compagnia:** tanti fedeli, qualche buongustaio di passaggio. 40 euro; tel. 07163206

56. Agriturismo Roccamaiia

(Valfornace, MC)

Il locale: con vista sui Monti Sibillini, un vecchio casale ben tenuto dove andare e continuare a tornare. **La cucina:** rustica, con ricette antiche che si trovano solo lì. **I piatti da assaggiare:** sarete felici con zuppa di legumi, costolette di agnello e semifreddo al liquore Varnelli. **Il vino:** scegliete il rosso della casa. **La compagnia:** famiglie e amici del posto, ma anche ciclisti ed escursionisti nostalgici della cucina di una volta. Sui 35 euro; agriturismo-roccamaia.com

UMBRIA

57. Acquario

(Castiglione del Lago, PG)

Il locale: ambiente semplice e grande ospitalità nel posto più famoso del borgo rivierasco. **La cucina:** umbra, con una sorpresa: il Trasimeno regala un sacco di pesce buono. **I piatti da assaggiare:** quelli a base di luccio, la carpa, la tinca, l'anguilla e i gamberi, la summa è il tegamaccio. Non trascurate comunque la fagiolina del Trasimeno. **Il vino:** impossibile non finire su un'etichetta della regione. **La compagnia:** i vacanzieri residenti e di passaggio. 45 euro; ristorantelacquario.it

58. Fattoria del Quondam

(Giano dell'Umbria, PG)

Il locale: agriturismo autentico con il ristorante in una grande corte con gli animali liberi e il trattore parcheggiato. **La cucina:** rustica, da fattoria. **I piatti da assaggiare:** tutti i salumi e i formaggi fatti da loro (come l'olio, il miele, i cereali), la salsiccia sui crostini, e soprattutto lo spezzatino di cinghiale, che è commovente. **Il vino:** piacevole, dalle vigne dell'azienda. **La compagnia:** ci vanno tante famiglie, gruppi di amici, viaggiatori in sosta. 40 euro; delquondam.it

59. Osteria Baciafemmine

(Scheggino, PG)

Il locale: ricavato in cantine del Duecento, tra i vicoli fatti a scale del borgo. È a gestione familiare, vi accoglie il sorriso della signora Elisa Valentini. **La cucina:** quella corroborante e genuina della Valnerina con carni e ortaggi dell'azienda agricola biologica della famiglia. →



**I piatti da assaggiare:**

i salumi, gli stregozzi (con il tartufo, in stagione), l'agnello e per dolce la crescionda con amaretti e cioccolato.

Il vino: chiedete all'oste quale rosso umbro abbinare tra i tanti della sua meravigliosa cantina.

La compagnia: turisti e buongustai. 40 euro, osteriabacia femminescheggino.it

LAZIO**60. Acqua Pazza (Ponza, LT)**

Il locale: l'ambientazione è delle più chic con più terrazze panoramiche su differenti livelli e una zona per gli aperitivi.

L'oste: la famiglia di Gino Pesce che da sempre mostra il lato migliore dell'isola e dei suoi prodotti.

La cucina: sfrutta bene quanto si trova sull'isola e nel suo mare.

I piatti da assaggiare: l'insalata di mare con ristretto di acqua pazza realizzato dagli scarti del pescato freschissimo, la bruschetta di ricciola al pomodoro (in cui il pesce abbrustolito sostituisce il pane), gli spaghetti con la granseola.

Il vino: li segue bene Patrizia Ronca, la compagna di Gino.

La compagnia: pubblico fedelissimo, anche di ponzesi. 80 euro; tel. 077180643

ABRUZZO**61. Agriturismo Locanda Nido d'Aquila (Castrovalva, AQ)**

Il locale: una casa del Cinquecento in un borgo dell'entroterra abruzzese. **L'oste:** in cucina c'è un'intera famiglia, i Nanni: mamma Maria, papà Mario e il figlio Davide, chef cosmopolita ora tornato alle origini. I Nanni sono allevatori di pecore produttori e affilatori di salumi e formaggi.

La cucina: tra passato e futuro, con salumi, conserve e pasta fresca della casa, parmigiana fredda di melanzane con stracciatella e cipolla in agrodolce.

Da non mancare la tipica pecora al coituro. **La compagnia:** famiglie del posto e turisti anche dal Nord Europa, attirati dalla cucina genuina e dalla bellezza del luogo, ritratto negli anni Trenta da Escher.

Il vino: Cerasuolo d'Abruzzo. Menù degustazione 50 euro (7 portate); locandanidodaquila.it

62. Vecchia Marina (Roseto degli Abruzzi, TE)

Il locale: stile anni Settanta, con dehors davanti alla spiaggia.

L'oste: Gennaro D'Ignazio, fissato con la materia prima che recupera personalmente ogni mattina girando i porti della zona.

La cucina: pesce, pesce e ancora pesce da lavorare il meno possibile. **I piatti da assaggiare:** i tagliolini Vecchia Marina con seppie, vongole e scampi. Ma non trascurate i menù fissi, con tanti assaggi.

Il vino: chiedete uno sfuso di livello e resterete sorpresi.

La compagnia: molto varia, del resto è considerata una delle migliori osterie italiane. 50 euro; tel. 0858931170

63. Cibo Matto (Vasto, CH)

Il locale: osteria contemporanea, molto colorata negli arredi.

L'oste: Jean Pierre Soria, supportato dal padre Mario e da una brigata giovane.

La cucina: fantasia e buona tecnica al potere per esaltare il pesce.

I piatti da assaggiare: il brodetto (alla vastese, ovvio) vale la sosta e il fritto di poranza è impeccabile, ma con il menù degustazione da quattro portate vi divertirete di più. **Il vino:** la carta è sopra la media per un'osteria.

La compagnia: soprattutto

giovani, ma in generale gli appassionati di cucina ittica. 50 euro; tel. 0873370625

CAMPANIA**64. Bagni Torre Saracena (Capri, NA)**

Il locale: il ristorante è sulla spiaggia con la vista sui Faraglioni di Capri. **L'oste:** Domenico Guarracino ti accudisce come un bambino. **La cucina:** tipica dell'isola. **I piatti da assaggiare:** pasta con i piselli e le mandorle, crostacei e crudo di pesce, millefoglie con crema e marmellata di fichi.

Il vino: carta eccellente, bottiglie locali e anche tanta Francia.

La compagnia: locali e stranieri. Famiglie, coppie, molti ospiti dalle barche. Da 120 euro; torresaracenaacapri.com

65. Le Grotte (Capri, NA)

Il locale: scavato nella roccia.

Ci si arriva dopo una passeggiata di 45 minuti partendo da Punta Tragara. Luogo apparato frequentato dallo scrittore Norman Douglas. Meravigliosa la vista sul mare. **L'oste:** il patron Luigi Vuotto, la cuoca Costanza e la dolce cortesia dell'isola.

La cucina: caprese di campagna.

I piatti da assaggiare: le polpette di melanzane, i ravioli, la focaccia con la mozzarella e i pomodori, il coniglio, lo spaghetti

alle vongole. **Il vino:** della casa, da non perdere il limoncello.

La compagnia: ideale per coppie. E per chi scappa dalla folla. Sui 60 euro; tel. 0818375719

66. Altoforno Bistrò (Coroglio, NA)

Il locale: all'interno del circolo Ilva con terrazza affacciata sul mare. Atmosfera intima e rilassante.

La cucina: tradizionale con un pizzico di innovazione.

I piatti da assaggiare: baccalà in cassuola, filetto di baccalà al panko, la parmigiana di melanzane, pasta e patate.

Il vino: Furore di Marisa Cuomo.

La compagnia: frequentatori del circolo Ilva, ex operai e abitanti locali. 30 euro; @altofornobistrot

67. Focolare (Ischia, NA)

Il locale: ambiente caldo, muri di pietra, sedie impagliate, una bella terrazza. **L'oste:** non uno ma l'intera famiglia D'Ambra, guidata dai fondatori del locale Riccardo e la moglie Loretta. **La cucina:** affidata

a Agostino e Francesco, due degli otto figli, tiene la barra sulla tradizione ischitana. **I piatti da assaggiare:** il coniglio da fassa (su prenotazione, ma obbligatorio), l'antipasto misto e le paste con i sughi più diversi.

Il vino: giocate in casa e sarete contenti. **La compagnia:** chi frequenta Capri, ma cerca un angolo tranquillo. 40 euro; tel. 081902944

68. Lo Stuzzichino (Massa Lubrense, NA)

Il locale: al culmine della Costiera sorrentina, con ampia sala interna e un cortile piacevole all'esterno.

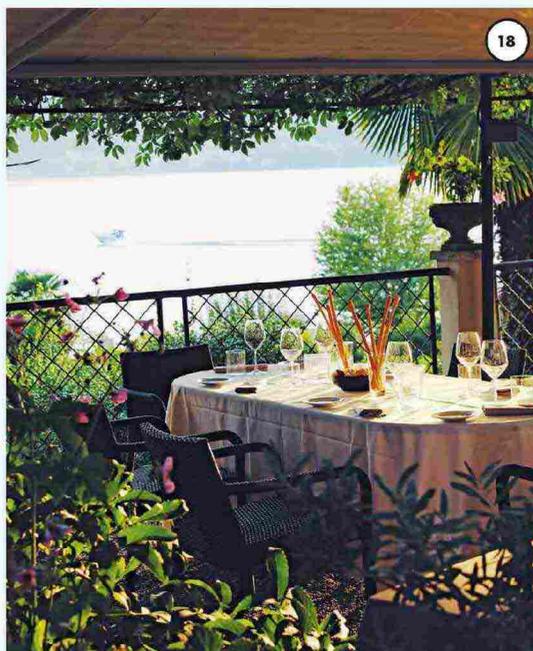
L'oste: Mimmo De Gregorio, coadiuvato nella sua passione dalla famiglia intera. Ultimo arrivato, il figlio ai fornelli.

La cucina: di mare e di terra, molto diretta, con i vegetali che arrivano dall'orto di casa.

I piatti da assaggiare: classici di un trentennio di attività (le polpette di mamma Filomena, i cannelloni, la pasta e patate con Provolone del Monaco) e le ultime proposte.

Il vino: il meglio della produzione campana, anche al calice.

La compagnia: tanti vacanzieri, ma anche tanti residenti in Costiera. 45 euro; ristorantelostuzzichino.it



18

69. Taverna dell'Arte (Napoli)

Il locale: un'accogliente casa nel quartiere di Mezzocannone, in stile Napoli seicentesca. **L'oste:** Marcellino Amato, assicuratore di giorno e oste di sera.

La cucina: affidata a Marco De Martino, interpreta con estro e classe la tradizione napoletana.

I piatti da assaggiare: le frittelle della Taverna che sono tra le migliori in città, le zuppe e i primi a base di spaghetti.

Il vino: seguite ciecamente i consigli di Marcellino.

La compagnia: più locale che turistica, soprattutto in settimana. 45 euro; tavernadellarte.it

70. Angiolina (Pisciotta, SA)

Il locale: bandiera senza tempo del Cilento, si raggiunge con un sentiero che lo separa dalla spiaggia.

L'oste: Rinaldo Merola, l'erede della leggendaria Angiolina, bravissimo a narrare le ricette e i prodotti del luogo.

La cucina: non deraglia da quanto insegnato dalla fondatrice, quindi grande semplicità e cura casalinga in stile mediterraneo.

I piatti da assaggiare: quelli di pesce, dal crudo alla zuppa passando per i paccheri con il sugo ittico del giorno. **Il vino:** il bianco della casa, e alcune buone bottiglie.

La compagnia: tutti gli amanti del Cilento (e sono tanti). 50 euro; ristoranteangiolina.it

71. Il Cellaio di Don Gennaro (Vico Equense, NA)

Il locale: curato, avvolto da un giardino incantevole. Le pietre del cellaio (la vecchia cantina ricavata nella roccia) rendono l'interno suggestivo.

L'oste: Franca di Mauro, cuoca appassionata che fa parte degli Ambasciatori del Gusto.

La cucina: genuina, con pochi piatti e due menù degustazione che seguono la stagionalità dei prodotti.

I piatti da assaggiare: l'antipasto misto dove spiccano le fritturine e le linguine con alici, salvia, zeste di limone, briciole di Tarallo di Agerola. **Il vino:** c'è il meglio della produzione campana. **La compagnia:** molto varia, è infatti considerata una delle migliori osterie italiane. 40 euro; tel. 3393529394

PUGLIA

72. Antichi Sapori (Andria, BT)

Il locale: familiare, accogliente, con un tocco di autentica ruralità.

L'oste: Pietro Zito, figlio d'arte, tra i primi in Italia a collegare nello stesso spazio cucina e orto (oggi di 15 ettari). **La cucina:** tradizione e territorio, non in teoria, ma in ogni ricetta. **I piatti da assaggiare:** godetevi il famoso e ricco antipasto dell'accoglienza, che cambia ogni giorno, e poi fatevi consigliare da Pietro. **Il vino:** della regione, in tutte le sue declinazioni.

La compagnia: ampia presenza di vegani e vegetariani. 40 euro; pietrozito.it

73. Perbacco (Bari)

Il locale: la migliore osteria della città, arredi d'epoca e scaffali pieni di bottiglie. **L'oste:** Beppe Schino, ospitale e cortese, che arriva all'ingresso quando si suona il campanello. **La cucina:** affidata a Mirko Claudio, grande identità territoriale ma senza integralismi.

I piatti da assaggiare: polpo grigliato con purea di fave, spaghetti con fichi freschi, bottarga di muggine e timo, coniglio lardellato. **Il vino:** è la vera passione di Beppe. **La compagnia:** i vecchi e nuovi amici dell'oste. 40 euro; tel. 0805588563

74. Antica Osteria La Sciabica (Brindisi)

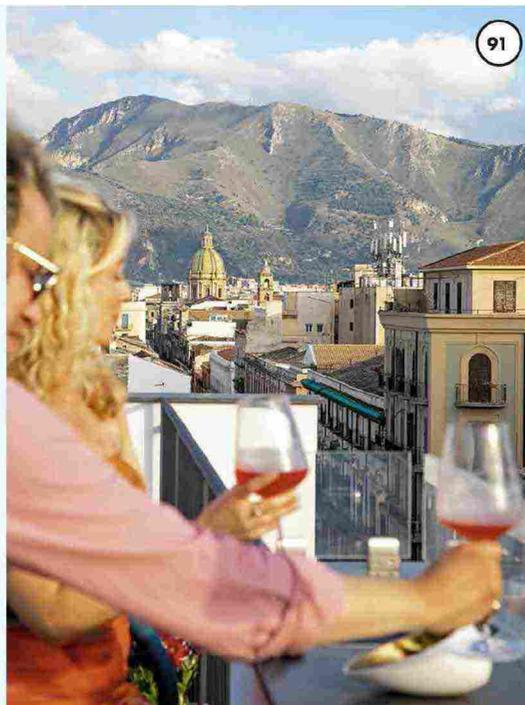
Il locale: osteria di altri tempi, con gli oggetti della tradizione marinara e contadina pugliese. **L'oste:** Ernesto Palma che si divide tra i fornelli e la sala dove è affiancato dal figlio Cristiano. **La cucina:** soprattutto di pesce, preparato con semplicità e molto godibile.

I piatti da assaggiare: spaghetti cozze e vongole, frittura di paranza e trancio di ombrina. **Il vino:** pochi, pugliesi e buoni. **La compagnia:** vivace, che conosce tutto del posto. 40 euro; tel. 0831562870

75. Cibus

(Ceglie Messapica, BR)

Il locale: un piccolo tempio, ricavato all'interno di un grottino di tufo bianco. All'ingresso sciorina una vistosa selezione di salumi e formaggi, tutti vendibili al banco. **L'oste:** Angelo Silibello con l'aiuto della moglie Angela e della cognata Filomena.



91

La cucina: sfrutta bene il meglio del territorio. **I piatti da assaggiare:** il tagliere super dei già citati salumi e formaggi, le storiche e squisite orecchie di prete di farina integrale con caciocotta e pomodoro, le ricette con i legumi. **Il vino:** etichette pugliesi ma anche nazionali. **La compagnia:** pubblico di fedelissimi. 45 euro; ristorantecibus.it

76. Gaiò (Gallipoli, LE)

Il locale: sul mare, fuori del centro, perfetto anche per aperitivi a base di sfizi marinari, serviti sul bel prato all'inglese. **L'oste:** Franco Tornese, che è un cuoco dal tocco gentile.

La cucina: pesce, crostacei, molluschi in grande assortimento. **I piatti da assaggiare:** oltre alla famosa composizione di crudi e tartare (crostacei, molluschi, branzino, dentice, tonno), prendete lo spaghetti ai ricci che vale da solo la sosta. **Il vino:** adatto al grande pesce, va forte lo Champagne. **La compagnia:** turisti di buon gusto, qualche lecce in vacanza. Da 60 euro; gaioristorante.it

77. La Navicula (Gallipoli, LE)

Il locale: una piccola locanda a gestione familiare nel cuore del centro storico, ma defilata dal caos. **La cucina:** è tenacemente di mare, con i classici della tradizione locale. La garanzia è il pesce, che arriva

dal loro peschereccio. **I piatti da assaggiare:** il crudo di gamberi viola di Gallipoli, le polpette di polpo, il fritto di paranza, le linguine ai frutti di mare.

Il vino: il rosato salentino della casa è perfetto. **La compagnia:** i residenti e qualche turista bene informato. 30 euro; la-navicula.business.site

78. Trattoria Salandra (Nardò, LE)

Il locale: un ristorante al piano terra di un antico palazzo nel centro storico di Nardò, tra i paesi più belli del Salento. **La cucina:** è quella tipica, a base di ortaggi, legumi, pasta fresca. **I piatti da assaggiare:** cicorielle e fave nette, la pitta di patate, le pittule, le sagne al sugo, i dolcetti di pasta di mandorle.

Il vino: il Negramaro, in zona ci sono cantine tra le più rinomate. **La compagnia:** gente di tutta la provincia, che arriva qui per mangiare come una volta. Sui 30 euro; tel. 3395200245

79. Taverna del Porto (Tricase Porto, LE)

Il locale: piacevole con vista strepitosa sul mare. **L'oste:** i fratelli Coppola, da imprenditori ittici a ristoratori. **La cucina:** di pesce freschissimo, tipica salentina.

I piatti da assaggiare: il copioso antipasto di mare, le carcasce in pastella, l'aglio, olio e peperoncino con le conchiglie, le patatine al rosmarino in aperitivo. **Il vino:** una carta di 200 etichette →



naturali, biodinamiche e di piccoli produttori. **La compagnia:** in due o in un gruppo di amici, famiglia ristretta.
Sui 65 euro; tel. 0833775336

BASILICATA

80. Da Pepe (Rotonda, PZ)

Il locale: nel cuore del Parco Nazionale del Pollino, un posto autentico e accogliente.

L'oste: Flavia, che porta avanti la tradizione di famiglia. **La cucina:** quella del territorio, interpretata anche per le nuove generazioni.

I piatti da assaggiare: in primis la selezione di formaggi ovocaprini a latte crudo, poi la zuppa di fagioli poverelli bianchi e l'uovo con tartufo del Pollino e salsa di cacio. **Il vino:** il meglio delle cantine lucane. **La compagnia:** soprattutto gli appassionati della zona ma anche turisti italiani.
35 euro; tel. 3454070498

CALABRIA

81. La Collinetta (Martone, RC)

Il locale: semplice, classico. **L'oste:** Pino Trimboli, che ha l'obiettivo di far conoscere la migliore Calabria del cibo. **La cucina:** parte da prodotti in buona parte usciti dall'azienda agricola del patron, comprese le conserve e i distillati che si possono acquistare.

I piatti da assaggiare:

la parmigiana e la peperonata sono clamorose. Ma anche le trofie allo zafferano di Gerace e le costatine di maialino nero laccato al miele.

Il vino: come i piatti, sono elencati a voce ma c'è una carta con il top delle etichette calabresi.

La compagnia: soprattutto locale.
35 euro; lacollinettaristorante.com

82. U Ricriju

(Siderno, RC)

Il locale: nella nuova sede in campagna si può anche mangiare sotto gli alberi di agrumi.

L'oste: Francesco Trichilo, appassionato vero della gastronomia calabrese. **La cucina:** custode di antiche usanze, a partire dal pane (buonissimo) impastato con farine di grano antico. **I piatti da assaggiare:** i salumi fatti in casa introducono a una sequenza golosa di maccheroncini

con sughi vari, capra alla cardula, polpetta all'arancia. **Il vino:** chiedete sempre al patron per una buona etichetta



del territorio. **La compagnia:** i frequentatori della Locride.
30 euro; tel. 3899687228

SICILIA

83. Nangalarruni

(Castelbuono, PA)

Il locale: niente mare, siamo nella Sicilia delle Madonie, quindi aria di bassa montagna. **L'oste:** Pepe Carollo, noto in tutta la regione.

La cucina: curata dalla figlia Francesca, saldamente legata alle produzioni locali. **I piatti da assaggiare:** quelli a base di funghi sono il top, ma anche la pasta fatta in casa (magari con un ragù bianco) e il dolce Testa di turco sono ottimi. **Il vino:** non manca niente, a partire da tutto il meglio dell'isola. **La compagnia:** i palermitani, i turisti che amano la cucina siciliana. 45 euro; hostarianangalarruni.it

84. Me' cumpari Turiddu

(Catania)

Il locale: tre posti in uno: il ristorante, una putia per la vendita di prodotti siciliani, un bistrot aperto a pranzo.

L'oste: Roberta Capizzi, ricercatrice di cose buone in tutta la regione.

La cucina: guidata da Gianluca Leocata, è di impronta regionale con piccoli aggiustamenti come nello stocco e nelle bracirole di carne (che sono spiedini).

I piatti da assaggiare: spaghetti alla Turiddu e il raro cuscus dolce. **Il vino:** sicilianissimo, chiedete a Giovanni, bravo maître

e sommelier. **La compagnia:** tanti giovani e i turisti illuminati.
50 euro; mecumparituriddu.it

85. Osteria del mare

(Licata, AG)

Il locale: informale, con l'immane dehors protetto da bianche vele. **L'oste:** Giovanni, Teresa e Vania: sono fautori del pesce «a miglio zero» e lo fanno. **La cucina:** quando un posto si definisce «osteria del mare», basta l'insegna. Ma c'è anche una buona pizza.

I piatti da assaggiare: crudità di mare con agrumi, insalate tiepide di pesce, classici primi della cucina costiera licatese, fritti di strabiliante leggerezza, filetti di pesce croccante. **Il vino:** puntare sulle produzioni isolate è d'obbligo.

La compagnia: gente di mare, nel senso che alterna la spiaggia ai tavoli. 45 euro; casi-osteriadelmare.it

86. Le Macine (Lipari, ME)

Il locale: sapiente ristrutturazione di una villa eoliana del Settecento, con tanto di macina. Si mangia circondati dal verde. **La cucina:** fortemente isolana: frutta e verdura sono dell'orto di famiglia così come le farine, l'olio e soprattutto il vino, di cui sono tra i maggiori produttori nell'isola, provengono dai loro terreni. **I piatti da assaggiare:** caponata con miele millefiori di Vulcano; maccheroni con verdure e ricotta informata; pescato del giorno. **Il vino:** obbligatorio chiudere con un bicchierino

di Malvasia locale. **La compagnia:** quanti cercano la pace (e il profumo di limoni), lontano dalla costa.
Sui 40 euro; lemacine.org

87. Glirrerammare (Messina)

Il locale: pochissimi tavoli molto richiesti. **La cucina:** mediterranea con ingredienti freschissimi e menù cantato. **I piatti da assaggiare:** i maccheroni alla Norma.

La compagnia: gente di mare, spesso in pareo.

Da 10 euro; tel. 3519492497

88. Foresteria Planeta

(Menfi, AG) **Il locale:** un unico tavolo conviviale nella sala da pranzo in stile siciliano, tanti tavoli nella veranda sul giardino di aromi, con il mare sullo sfondo. **L'oste:** la famiglia Planeta affida i fornelli al monsù Angelo Pumilia.

La cucina: le ricette storiche di casa Planeta interpretate con gusto contemporaneo (vale a dire condimenti e zuccheri alleggeriti).

I piatti da assaggiare: il timballo di anelletti al ragù, la cassata a dolcezza dimezzata, appunto. **Il vino:** quello delle cantine di famiglia. **La compagnia:** amanti delle cose buone di una volta. Menù degustazione da 80 euro; planetaestate.it

89. Buatta (Palermo)

Il locale: osteria contemporanea, ma dall'anima popolare. Più curata dentro, ma cercate un tavolo nella via. Più antica di Palermo.

L'oste: Stefania Milano e Franco Virga, capaci e di grande empatia. **La cucina:** palermitana in tutto il repertorio, che Fabio Cardilio conosce alla perfezione.

I piatti da assaggiare: tanti sono «mangiari di strada» messi in un piatto, ma poi ci sono i ravioli di ricotta al quinto quarto e il baccalà cotto a bassa temperatura. **Il vino:** cantina essenziale, ben curata da Roberto de Simone. **La compagnia:** molti giovani, tanti palermitani, gourmet italiani. 40 euro; buattapalermo.it

90. Corona Trattoria (Palermo)

Il locale: semplice, conviviale ma senza eccessi. **L'oste:** Gianni Corona, molto noto in città, con due aiutanti di valore quali la moglie Angela e il figlio Orazio che cura la cantina. **La cucina:** genuina, super stagionale e basata in gran parte sul pescato. **I piatti da assaggiare:** iniziate



sempre con il «misto» caldo, poi la margherita con l'anciova e l'involentino di spatola. **Il vino:** in cantina c'è tanta «roba» buona, birre artigianali comprese. **La compagnia:** i palermitani che amano (e conoscono) il pesce. 40 euro; coronatrattoria.it

91. DoBa Restaurant (Palermo)

Il locale: proprio davanti al Teatro Massimo, ha una terrazza con vista spettacolare sulla città.

La cucina: siciliana rivisitata dallo chef Domenico Basile.

I piatti da assaggiare: la classica insalatina siciliana con sgombro panato, finocchio stufato all'arancia, polvere di sommacco e olio all'aneto. 70 euro; dobarestaurant.it

92. Il Principe e il Pirata (Pantelleria, TP)

Il locale: un dammuso fra Cala Gadir e l'Arco dell'Elefante, due delle spiagge più belle dell'isola. **L'oste:** scappati da una grande città, ritornati alle origini. **La cucina:** tipica pantese, quindi di terra, ma il pesce è il vero protagonista. **I piatti da assaggiare:** il cous cous, i ravioli di ricotta e mentuccia con riccio di mare e polvere di caffè. **La compagnia:** informale. 50 euro; ilprincipeeilpirata.it

93. Cucina e Vino (Ragusa)

Il locale: una bella taverna, a pochi passi dallo splendido Duomo barocco. **L'oste:** la famiglia Cilia, presente in forze con Salvatore ad ospitare e la moglie Imma ad aiutare il figlio Giovanni ai fornelli. **La cucina:** sui prodotti iblei e il pesce del mare ragusano. Territorio e tradizione senza pregiudizi. **I piatti da assaggiare:** imperdibile la caponata di melanzane, eccellenti il tortino di Ragusano e i tagliolini di pasta fresca con ragu' di asino. **Il vino:** la passione vera di Beppe. **La compagnia:** i fedeli ma anche i visitatori di Ibla, ben consigliati. 50 euro; osteriacucinaevino.com

94. Cantina Siciliana (Trapani)

Il locale: splendido, pare un museo con ceramiche, pupi, oggetti di antiquariato. **L'oste:** l'inoscidabile Pino Maggiore, sulla breccia da 45 anni. **La cucina:** quella tipica della tradizione marinara trapanese, con un menù che cambia spesso. **I piatti**

da assaggiare: due iconici sempre presenti, il cuscusu trapanese e le frascatole in brodo di pesce.

Il vino: puntate diretti sui bianchi siciliani. **La compagnia:** varia e divertente, con tanti trapanesi. 35 euro; tel. 092328673

SARDEGNA

95. Terrazza Frades (Abbiadori, SS)

Il locale: spettacolare, con la vista su Cala di Volpe, e colori da cartolina. **L'oste:** i tre simpatici frades Fabio, Roberto e Valerio Paddeu. **La cucina:** sarda con un approccio moderno. **I piatti da assaggiare:** dai culurgiones alla fregula è una sequenza di sapori forse meno tipici del solito ma sempre gradevoli. **Il vino:** sarebbe un mezzo delitto non farsi consigliare un'etichetta sarda.

La compagnia: modaiola, senza esagerare (sennò stava in piazzetta a Porto Cervo). Da 60 euro; frades.eu

96. Ovile Bertarelli (Baunei, NU)

Il locale: un agriturismo sul Supramonte, recuperato da un gruppo di giovani con recinti per gli animali. Si arriva su uno sterrato di qualche chilometro, ma si può anche chiedere il passaggio in jeep alla prenotazione (obbligatoria). **La cucina:** menù fisso con ricette sarde di terra e ingredienti prodotti sul posto: ortaggi, salumi, formaggi, conserve.

I piatti da assaggiare: i culurgiones (indimenticabili) e il maialino cotto nel camino. **Il vino:** c'è solo un rosso della casa, un cannonau servito freddo, come da tradizione.

La compagnia: piccoli gruppi di amici e famiglie. 40 euro; tel. 3883635356

97. Il Cerchio Rosso (Cagliari)

Il locale: in una piazzetta tranquilla nel centro di Cagliari, con i tavolini fuori. **La cucina:** di mare e di terra, contemporanea. **I piatti da assaggiare:** le tartare di pesce e gli antipasti in generale.

Per provare un po' di tutto prendete le «mezze porzioni». **I vini:** sono specializzati in vini naturali, lasciatevi consigliare. **La compagnia:** soprattutto giovani amanti della buona cucina. Sui 40 euro; tel. 3408934809

98. Locanda Buoni e Cattivi (Cagliari)

Il locale: accogliente e rilassante, ha il merito di seguire un progetto di una Onlus per inserire nello staff anche ragazzi problematici. Cercate un posto nella bella veranda. **La cucina:** si basa su prodotti ricercati nell'intera Sardegna, spesso da piccole cooperative sociali, per restare in tema. Pane e pasta sono della casa. **I piatti da assaggiare:** polpettine fritte di gattuccio e patate, risotto con le seppie morbide, costine di agnello alle erbe. **Il vino:** qualche buona etichetta sarda, non chiedete di più. **La compagnia:** varia, attenta anche al valore del progetto. 40 euro; tel. 3454419347

99. Quattro Passi al Pescatore (Porto Cervo, SS)

Il locale: fa la storia di Porto Cervo dagli anni Sessanta, primo e unico pieds dans l'eau della località. Oggi è guidato a distanza da Tonino Mellino, lo chef-patron del Quattro Passi a Nerano. **La cucina:** raffinata, con spirito mediterraneo e pochissimi richiami alla Sardegna. **I piatti da assaggiare:** le lingue alla Nerano sono buonissime anche qui, e i crudi di pesce sono infallibili anche quando entrano in ricette complesse. **Il vino:** cantina classica, senza paletti e frontiere. **La compagnia:**

diportisti, ma non solo. 70 euro per il percorso in condivisione; alpescatoreportocervo.com

100. Fradis Minoris (Pula, CA)

Il locale: in posizione unica, affacciato sulla laguna di Nora. Panorama fantastico dalle grandi vetrate e sulla terrazza. **L'oste:** Francesco Stara, anche cuoco, tornato nella sua isola dopo esperienze importanti con la voglia di esaltarne le bontà, con classe e un tocco autoriale. **La cucina:** di mare, di laguna e vegetale. Tutto rigorosamente sardo. **I piatti da assaggiare:** orata, aglio, prezzemolo; culurgiones, caglio e Cannonau; finocchio, pompia e albicocca. **Il vino:** buono ma scontato, si va di Vermentino in primis. **La compagnia:** viaggiatori gourmet, non si viene qui per caso. 100 euro per le degustazioni; fradisminoris.it

HA COLLABORATO MAURIZIO BERTERA



Inquadrate il QR code per altri suggerimenti sul nostro sito.



4