

GIUGNO
2024

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

TUTTO FREDDO
SPAGHETTI
AL DRAGONCELLO,
ZUPPA AI TRE
POMODORI,
POLPETTINE
IN CARPIONE

CALABRIA
PASTA CON
VONGOLE
E SARDELLA,
PESCE SPATOLA
ALLA 'NDUJA

**OSPITALITÀ
AL TOP**
I MIGLIORI
ALBERGHI
D'ITALIA
CON CUCINA



INVITARE

*Torta con pesche noci e crema, cocktail in grandi boule.
Cuscus al finocchietto e caponata di* **FILIPPO LA MANTIA**

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ



Si pranza all'aperto con panorama al ristorante del b&b Lu Focarò, a Torre di Palme, nelle Marche.



I MIGLIORI ALBERGHI CON CUCINA

FOTO ANDREA DI LORENZO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

065806



Da Nord a Sud, Isole comprese, ristoranti con camere, alberghi familiari e bed and breakfast con cucina scelti dalla redazione, per mangiare bene, accolti come a casa. Un invito a sedersi a tavola e a viaggiare con la calma e le pause che si meritano la bontà e la bellezza del nostro Paese

A CURA DI MAURIZIO BERTERA E MARIA VITTORIA DALLA CIA

PIEMONTE

1. Cacciatori (Cartosio, AL)

Un posto e un borgo fuori del tempo, nel Monferrato. Ambienti candidi e silenziosi, un suggestivo dehors e delle confortevoli camere per una sosta.

La cucina: forte dell'uso della mitica stufa, vola alto senza esercizi di stile e rispettando la tradizione, dall'ineccepibile insalata russa al capretto in tegame, con una mano sempre leggera.

Da provare: la frittata alla cipolla, piccolo capolavoro di semplicità.

cacciatorcartosio.com

2. Relais Borgo del Gallo (Cavatore, AL)

Da Fausto è il ristorante del piccolo e curatissimo relais, con piscina in pietra, sulle colline del Monferrato. Date un occhio anche alla cantina.

La cucina: di confine, perché già si respira aria di Liguria; insalata russa, vitello tonnato, agnolotti e gnocchi di patate e zucca al Castelmagno, coniglio e baccalà in crosta di pane.

Da provare: le golose tagliatelle al ragù in tre carni.

relaisborgodelgallo.com

3. Locanda dell'Arco (Cisone, CN)

Si affaccia sulla piazza centrale del paese. Sopra il ristorante ci sono alcune camere, tutte con un meraviglioso panorama.

La cucina: piemontese nelle sue espressioni integraliste ma anche in rivisitazioni interessanti: plin di asparagi e tacchino con pomodorini al burro o coniglio ai lamponi, lumache e cardoncelli.

Da provare: gli abbinamenti con una cantina ricca e intelligente.

locandadellarco.it



7

4. Repubblica di Perno (Monforte d'Alba, CN)

L'insegna «ristorante con camere» nasconde una delle migliori osterie del Piemonte, guidata da una coppia di grande esperienza e super ospitale.

La cucina: tipica di Langa con piatti golosi e curatissimi quali i tajarin al burro, il coniglio con i peperoni, la torta di nocciole con zabaione.

Da provare: la finanziaria, che colpisce per l'equilibrio e la «delicatezza» dei sapori.

repubblicadiperno.it

5. I Bologna (Rocchetta di Tanaro, AT)

Nel cuore del Barbera, un cascinale alle porte del paese con una trattoria gestita da una famiglia «sul pezzo»

da tre generazioni. Le camere sono al piano superiore. **La cucina:** il menù cambia spesso, senza perdere la rotta sul Piemonte, dalla carne cruda al bunet. Grande cura sulla pasta fresca e attenzione alla materia prima.

Da provare: il tris di peperone, tra i più buoni in regione.

trattoriaibologna.it

VALLE D'AOSTA

6. Hotel Ristorante Le Charaban (Aosta)

Sulla collina di Aosta un hotel a conduzione familiare con un accogliente ristorante. **La cucina:** punta sulla stagionalità e uno stile che mescola il tradizionale alla sperimentazione. Scrupolosa la ricerca delle materie

prime, fino ai digestivi. **Da provare:** l'incontro, tartare di Fassona con midosso di manzetta e limone in diverse consistenze (il cuoco, Gianluca Padovano, è un talento nelle carni). lecharaban.it

7. Auberge de la Maison (Courmayeur, AO)

Una dimora di charme a cinque stelle con ampio uso di legno e pietra. Il ristorante si chiama Aubergine e offre una vista spaziale sul Monte Bianco. **La cucina:** menù che in parte segue integralmente la tradizione locale e piemontese ma ci sono piatti frutto di azzeccate rivisitazioni o che escono dai confini regionali. **Da provare:** gnocchi di patate con fonduta di fontina d'alpeggio e noci. aubergemaison.it

LIGURIA

8. La Vecchia Maremma (Alasio, SV)

All'interno dell'Hotel Toscana, un ristorante luminoso e accogliente che rispecchia l'animo della famiglia Mantellassi e di tutti i collaboratori.

La cucina: molto curata, giocata tra i prodotti del posto a quelli della loro fattoria in Maremma. **La specialità:** imperdibili il tagliere di salumi e pecorini toscani e i tortelloni ripieni di bufala e bietoline al ragù maremmano.

hoteltoscanaalasio.it

9. Quintilio (Altare, SV)

Cinque camere con servizi sono il plus di questo valido e sobrio ristorante, a una ventina di minuti dal mare. **La cucina:** a cavallo tra Liguria e Piemonte, quindi pansotti e ravioli, brandacujun e tagliatelle ai funghi, cima e spalla di agnello. Classicità con un tocco autoriale.

Da provare: il fritto misto alla piemontese, da ordinare prima.

ristorantequintilio.it

FOTO FLORIAN ANDERGASSEN

065806

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

10. O' Vittorio

(Recco, GE)

Istituzione cittadina, con oltre un secolo di storia, sempre guidato dalla famiglia Bisso. Il ristorante ha anche una splendida terrazza al primo piano. **La cucina:** omaggio costante alla Liguria, dalle acciughe ripiene ai corzetti, dallo stoccafisso accomodato al pesce del giorno in varie ricette. **Da provare:** la focaccia di Recco Igp, impossibile non chiedere il bis. daovittorio.it

11. Mare Hotel (Savona)

Il moderno quattro stelle, con tanto di beach club, ha un ristorante tra i migliori del Ponente, dal nome curioso quale A-Spurcacciu-a.

La cucina: firmata dal giovane e talentuoso Simone Perata, spazia dai classici a idee originali come i tortelli di zucca alla ligure, cozze, dashi ai porcini, gorgonzola o la cima di pescatrice alla Wellington, salsa d'ostrica.

Da provare: gli spaghetti con il ciuppin, revisione della tipica zuppa di pesce. marehotel.it

12. Albergo degli Amici

(Varese Ligure, SP)

Le origini di questo piccolo e curato albergo datano dal 1760, nel centro di un incantevole borgo del Levante «ad anfiteatro». Le camere sono accoglienti quanto il ristorante. **La cucina:** segue realmente le stagioni e il mercato, con grande attenzione alle produzioni bio. Le ricette difficilmente escono dai confini liguri. **Da provare:** le torte ripiene di verdura che cambiano continuamente. albergoamici.it

LOMBARDIA**13. Hotel Baita Fiorita**

(Santa Caterina Valfurva, SO) Nel Parco Nazionale dello Stelvio, un hotel ideale per le vacanze estive e invernali, gestito dalla famiglia della campionessa di sci Deborah Compagnoni.

La cucina: il ristorante è un pezzo di storia di Santa Caterina Valfurva, e conserva il nome dell'antico Caffè Bormio, nato nel 1896 per ristorante i viandanti che transitavano per il Passo dello Stelvio. I piatti seguono la tradizione valtellinese rivista con sapienza. **Da provare:** squisiti pizzoccheri e gli «sciatt», le tipiche frittelle con il formaggio. compagnoni.it

14. Locanda Sant'Anna

(Argegno, CO)

Accogliente albergo e ristorante in Valle d'Intelvi. In estate si pranza e si cena all'aperto, con una aperta vista sul Lago di Como. **La cucina:** del territorio con evidente influenza della Valtellina. Semplicità e intensità: sciatt e pizzoccheri, capriolo e cervo, dolci golosi e buoni formaggi. **Da provare:** il piatto della Locanda: polenta, porcini trifolati e uova dorate... locandasantanna.it

15. Altavilla (Bianzone, SO)

Da oltre settant'anni un approdo sicuro, in stile rustico, per chi ama la Valtellina, con trattoria e quattordici camere. **La cucina:** intensa e che vede protagonista il territorio con pizzoccheri, crespelle di grano saraceno, grigliate di carne, funghi, selvaggina. Sempre in carta «le» polente. **Da provare:** la selezione di prodotti caseari del posto. altavilla.info

16. Relais Mirabella

(Iseo, BS)

Nel quattro stelle, a due passi dal Sebino, c'è una grande firma della ristorazione italiana specializzata in pesce ossia Nadia Vincenzi. **La cucina:** menù alla carta, ma anche piatti speciali su prenotazione, all'insegna della grande materia prima ittica. Tanta golosità. **Da provare:** i tortellini ripieni di ricotta dell'alto Molise, caviale Calvisius, fumetto di pesce al vino bianco e gamberi crudi. relaismirabella.it

17. Locanda del Benaco mit Caffè

(Salò, BS)

Boutique hotel, di bel design, in una posizione ideale sul lungolago di Salò. A piano terra, il bistrot con sala interna e un grande dehors sul golfo. **La cucina:** italiana, curata dallo chef-patron Gianni Briarava, guarda in tutte le direzioni. Dall'anguilla affumicata con frutti rossi alla piuma di maialino nero, passando per gli spaghetti gamberi e lime. **Da provare:** le lasagne fatte in casa, golose ma raffinate. locandadelbenaco.com

18. Il Belvedere (Torno, CO)

Il nome rende l'idea. Difficile distrarsi dal panorama sia dalle camere, grandi



28

ed eleganti, sia dal ristorante interno affacciato sul lago.

La cucina: nell'eccellente menù c'è grande attenzione al pesce di lago con proposte stagionali ma non si trascurano i primi di pasta, il pesce di mare e i piatti di carne. **Da provare:** la Degustazione del Lago con tante belle idee sul pesce. hotelilbelvedere.com

VENETO**19. Alla Fassa**

(Brenzone, VR)

Sulla riva orientale del Garda, tra gli olivi, è praticamente sul lago. Il plus è dato dalle cinque camere di recente costruzione.

La cucina: guarda molto al pescato del lago con interpretazioni di livello, vedi la tartare di lavarello con tartufo del Monte Baldo o i filetti di persico del Garda al burro e salvia su riso nero, mandorle, uvetta e cipolla in agrodolce. **Da provare:** gnocchi con lavarello, asparagi, arance candite e liquirizia. ristoranteallafassa.com

20. Alle Codole

(Canale d'Agordo, BL)

L'albergo dei fratelli Tibolla accoglie gli ospiti da una trentina di anni. Una decina le belle camere sopra il ristorante. **La cucina:** mai banale, di stagione, con una vasta offerta di opzioni

di terra e di mare: coscia di faraona glassata in pancetta con purè di cavolfiori e spugnole o mezze maniche con ragù di pesce, carciofi e bottarga di tonno.

Da provare: il pomodoro gratinato con lumache, fonduta di formaggio agordino e pesto al basilico. allegodole.eu

21. Locanda Solagna

(Quiero Vas, BL)

Una locanda prossima a compiere settant'anni di attività, nascosta nel silenzio di un borgo con il Piave che scorre pochi metri accanto.

Le camere sono semplici. **La cucina:** attenta al territorio ma sempre in evoluzione con piatti quali l'uovo 66 °C, asparagi cotti e crudi e Piave vecchio riserva o il raviolo alle erbe spontanee, fondo bruno vegetale e capperi croccanti. **Da provare:** il cervo in due portate: la tartare con yogurt al rafano e il controfiletto cotto nel fieno. locandasolagna.it

22. Pensione Wildner

(Venezia)

Basterebbe lo spettacolo sul bacino di San Marco per fermarsi come fece lo scrittore Henry James. Non a caso fa parte dei Locali Storici d'Italia. **La cucina:** tanto buon pescato per una tavola veneziana con tocchi di contemporaneità: risotto di gò, spaghetti con vongole, →



jalapeno e zenzero, il fritto con le verdure. **Da provare:** le seppie nostrane «in tecia» con bisì servite con polenta Biancoperla. hotelwildner.com

23. Il Capriolino (Vedo di Cadore, BL)

Nel 1950 Pietro Gregori apre questa locanda con cucina, oggi gestita dai nipoti. Locale Storico d'Italia e approdo sicuro per dormire e mangiare nel borgo ladino. **La cucina:** attinge a piene mani dalla ricchezza enogastronomica della zona e dà vita a piatti della tradizione interpretati con stile, che siano le paste fresche o le proposte per carnivori o ancora quelle vegetariane. **Da provare:** il gran piatto di cacciagione, ricco di buone idee su diverse carni. alcapriolo.it

TRENTINO ALTO ADIGE

24. Hotel Briol (Barbiano, BZ)

A 1310 metri di altitudine, in posizione aperta, tra i prati sopra il paese. Sotto c'è la Valle Isarco, di fronte le cime delle Dolomiti occidentali. Un luogo riposante, amorevole ed ecologico da sempre.

La cucina: regionale, senza concessioni, dal tris di canederli ai dolci. **Da provare:** la torta di grano saraceno con marmellata di ribes. **La curiosità:** l'edificio è stato interamente conservato com'era negli anni Venti. Indimenticabili le stanze, insieme accoglienti e un po' monacali. briol.it

25. Locanda delle Tre Chiavi (Isera, TN)

Un suggestivo ristorante-enoteca, accogliente e con tanto legno negli arredi. A poca distanza il b&b di famiglia consente una comoda sosta. **La cucina:** fedele al Trentino, attentissima ai produttori Slow Food. Quindi pesce d'acqua dolce, manzo di Grigio Alpina, canederli, casonzei, polenta, strudel di mele.

Da provare: i formaggi e i salumi delle valli trentine. locandadelletrechiavi.it

26. Nerina (Romeno, TN)

Una solida tavola d'albergo nel cuore della Val di Non gestita con cura e passione dalla famiglia Di Nuzzo, attiva da oltre mezzo secolo.

La cucina: si spazia tra tomino di capra alla piastra e i canederli con fonduta di Puzzone, il pescato di acqua dolce e le carni locali, i formaggi a latte crudo e i salumi della valle. **Da provare:** gli gnocchi di mais spin della Valsugana con mortandela e fonduta di Casolèt. albergonerina.it

27. Saalerwirt

(San Lorenzo di Sebato, BZ)

Un «nature hotel» a conduzione familiare che sorge dove esisteva una locanda-osteria già nel 1587. Dal laghetto bio-balneabile al ristorante ogni elemento invita al relax. **La cucina:** tradizionale altoatesina, con grande impegno sugli ingredienti, in parte autoprodotti. Gnocchi, carne e formaggi viaggiano a braccetto con tante erbe e verdure.

Da provare: i ravioli della casa ripieni di ricotta affumicata e pecorino. saalerwirt.com

28. Ansitz Steinbock (Villandro, BZ)

Sede di un tribunale prima, locanda poi, Castel Steinbock è radicato nella storia di Villandro. Ha dodici suite di design all'interno delle antiche mura.

La cucina: quella della suggestiva Defregger Stube, solo a cena, prevede un menù di classici del territorio, comunque rivisitati, e uno di piatti creativi.

Da provare: i canederli di fegato di vitello con mela verde e Calvados. ansitzsteinbock.com

29. Waldruhe (Sesto, BZ)

Abbarbicata sul Monte Elmo, una Gasthaus a conduzione familiare che domina la valle di Sesto con panorami mozzafiato.

Camere in legno, in pieno stile tirolese. **La cucina:** del territorio e semplice, a partire dal piatto di affettati e formaggi che non delude mai. Eccellente la trota frita, prenotate lo stinco se amate la carne. **Da provare:** i canederli proposti in più ricette, seguendo le stagioni. gasthof-waldruhe.com

FRIULI VENEZIA GIULIA

30. Ai Ciodi (Grado, GO)

Si trova sull'isola di Anfora, nella laguna di Grado, e ci si arriva anche in barca, fermandosi a dormire dopo cena. Tramonti da cartolina. **La cucina:** da osteria adriatica, gestita da una famiglia competente e appassionata.

Si gustano fritto misto, spaghetti al granciporro, il boreto (zuppa di pesce), sarde arrosto. **Da provare:** linguine con boreto de gui e peverasse ossia in una zuppa di ghiozzi e vongole. portobusoaiciodi.it

31. Locanda Devetak 1870

(San Michele del Carso, GO)
È una delle grandi osterie «colte» in Italia, che dall'altra parte del giardino ha un complesso di otto camere, ciascuna con il nome di un fiore. **La cucina:** figlia di un crocevia di culture, con piatti giuliani, austriaci e sloveni: crema di jota con orzo, cotichino e salsa di cren, la selinka (minestra di sedano, patate e fagioli), risotti con formaggi del Carso, coppa di maialino con cotenna. **Da provare:** i mlinci, la pasta fatta in casa abbrustolita in forno, con la supeta (spezzatino di gallina). devetak.com

32. Osteria Da Alvise (Sutria, UD)

Un hotel a conduzione familiare, alle pendici del monte Zoncolan, con camere in stile rustico tradizionale, che ospita una famosa osteria. **La cucina:** fatta di ingredienti selezionati in Carnia e su ricette tradizionali, talvolta con qualche rivisitazione. Spazio ai cjarsons, ravioli ripieni di erbe, il frico di patate e la selvaggina.

Da provare: le tagliatelle e i ravioli fatti in casa, con sughi e ragù stagionali. osteriadaalvise.it

EMILIA-ROMAGNA

33. Hotel Athena (Cervia, RA)

Come gli alberghi di una volta, spazi pulitissimi, curati e luminosi. Consigliato per chi ha bambini piccoli. **La cucina:** tradizionale, tipica romagnola. **Da provare:** la piadina. **La curiosità:** molto attenti alle esigenze delle famiglie con figli, in cucina hanno orari flessibili per potersi adeguare a quelli dei bambini e sono sempre pronti nell'aiutare con le pappe per i bebè. hotelatthenacervia.com

34. Hotel Michelangelo (Cesenatico, FC)

In zona tranquilla, ombreggiata e vicinissimo al mare, è un altro posto ideale per le vacanze di famiglia. **La cucina:** alla carta o al buffet, il ristorante dell'hotel propone una classica cucina regionale romagnola che piace a tutti. **Da provare:** ottimi i piatti a base di pesce. **La curiosità:** la spiaggia è una tra le più grandi e attrezzate della costa adriatica. dalmohotels.com





35. La Campanara

(Galeata, FC)

Nel silenzio delle colline intorno al borgo di Pianetto, una casa del Cinquecento con sei accoglienti camere gestite da una simpatica coppia. **La cucina:** rispetta il luogo, i prodotti e la stagione, ne sono testimoni i numerosi Presidi Slow Food che spuntano tra le pagine del menù. Il filone è quello del confine toscano-romagnolo.

Da provare: le tagliatelle, impastate con poca farina di grano tenero e molta farina di castagne. osteriacampanara.it

36. Ca' Matilde

(Quattro Castella, RE)

È la casa «di campagna» di Andrea Incerti Vezzani, a dodici chilometri dal centro di Reggio Emilia. Sei camere raffinate nella locanda per una sosta. **La cucina:** eclettica e molto curata. «Rurale» e contemporanea, alimentata dai prodotti dell'orto della casa e dai sapori della tradizione. Ma c'è anche il pesce di mare. **Da provare:** la Bomba di riso alla reggiana, spuma di piselli e parmigiano croccante. camatilde.it

37. Da Amerigo

(Savigno di Valsamoggia, BO)

Cinque belle stanze offrono una piacevole sosta a quanti si recano in una delle migliori osterie d'Italia. **La cucina:** in due menù e una ricca carta, il repertorio della tradizione emiliana eseguito con ingredienti al top. Dai primi ai dolci, è difficile scegliere perché i piatti (buonissimi) sono tanti.

Da provare: l'uovo «Amerigo» con tartufo estivo e porcini arrosto e fritti. **La curiosità:** nella bottega annessa si possono acquistare prodotti della zona e oggetti di modernariato. amerigo1934.com

TOSCANA

38. La Dispensa

(Lamporecchio, PT)

Ristorante in un casale settecentesco al centro di un'azienda agricola in posizione panoramica con quattro camere per i clienti. **La cucina:** basata ovviamente sui loro prodotti quali carni, olio, ortaggi e formaggi. Regna la tradizione toscana, con tanta pasta fresca e le preparazioni alla brace. Buoni i dolci.

Da provare: tagliatelle ripiene di salsiccia e sanpietrino, un formaggio del luogo. ladispensalamporecchio.it

39. Castelfalfi Resort

(Montaione, FI)

In collina a poche decine di chilometri da Firenze, un resort tra gli olivi con belle camere e un locale interno, Rosmarino, in stile trattoria toscana.

La cucina: regionale, con buone reinterpretazioni dei classici come la zuppa all'acqua cotta, gli gnudi di ricotta e spinaci al pomodoro fresco e le proposte con il tartufo. Tanta carne nel menù.

Da provare: le pizze, con ottimi impasti, e cotte nel forno a legna. castelfalfi.com

40. Caveau del Teatro

(Pontremoli, MS)

Si mangia in una palazzina liberty nel centro storico della cittadina e si dorme in un ambiente suggestivo in camere per gli ospiti in una vicina casa-torre.

La cucina: siamo in Lunigiana come si capisce dall'antipasto misto. Poi testatoli al pesto leggero, agnello di Zeri cotto nel testo tradizionale, formaggi e dolci fatti in casa. **Da provare:** i ravioli di borragine all'olio, semplici e gustosi. caveaudelteatro.it

41. Villa Ambra

(Orbetello, GR)

La Giannella è una delle spiagge più rinomate dell'Argentario e qui, in un hotel tre stelle, c'è l'Oste Dispensa, tra le migliori trattorie di mare di tutta la regione.

La cucina: pesce, pesce e ancora pesce. Il consiglio di patron Sergio è sempre vincente soprattutto per l'antipasto. Ma non rinunciate ai Pici del Tombolo e neppure ai gelati della casa. **La specialità:** Nudo e Crudo, otto varietà di «pesce nostro» proposte nella sua estrema semplicità. hotelvillaambra.com

42. Il Conte Matto

(Trequanda, SI)

Toscanità pura, quella che fa innamorare gli stranieri e piace anche agli italiani. Stile rustico, ben conservato, camere dove regna il legno.

La cucina: tradizionale con la selezione di salumi di maiale brado di razza Cinta Senese, il minestrone di verdure e pane,

la ribollita con cipollotto fresco, i pici all'Aglione della Valdichiana.

Da provare: il panino col lampredotto, corredato di salse della casa. contematto.it

MARCHE

43. Alla Lanterna (Fano, PU)

Un tre stelle tra i più noti della cittadina adriatica. Una ventina di camere moderne accompagnano un luminoso ristorante, con bella cantina. **La cucina:** tanto pesce, preparato con delicatezza.

La gallinella in porchetta, i tagliolini vongole e fasolari, il trancio di spigola ai carciofi o i famosi scampi di Fano.

Da provare: il poker di classici, crudi e cotti, che cambiano in base al pescato. allalanterna.com

44. Albergo Norma

(Poggio San Romualdo, Fabriano, AN)

Aperto dal 1965, a 900 metri circa di altitudine, è un posto ideale per riposare. Tutti i giorni, da luglio a settembre, il ristorante corrobora gli escursionisti con piatti casarecci serviti ai tavoli sotto gli alberi con vista a perdita d'occhio su prati in fiore.

Da provare: oltre venti anni fa ha inventato i «porcarelli alla burina», una pasta di semola di grano duro e acqua, lunga mezzo spaghetti, con un sugo di pomodoro fresco, pancetta, affumicata e dolce, basilico, pecorino romano e pesto aromatico. albergonorma.it

45. Hotel Terrazza Marconi

(Senigallia, AN)

Una struttura al centro del lungomare, proprio dinanzi al pontile della famosa Rotonda. Il ristorante interno, il Mare in Terrazza, è elegante.

La cucina: il pesce è grande protagonista con piatti anche originali come il sandwich di triglia in carrozza ma sono valide anche le proposte di carne e vegetali.

Da provare: tacos con tartare di ricciola, marmellata di limoni amara e maionese alla soia. terrazzamarconi.it

46. Lu Focarò

(Torre di Palme, FM)

Due camere di charme e un piccolo negozio sono il plus di un ristorante ad altissimo tasso romantico, con una mise en place e un'illuminazione perfette.

La cucina: italiana, spazia dalla fritturina di zucchini alla tagliata di scottona passando per i tortelli ricotta e maggiorana.

Da provare: le carni, cotte alla brace di legna. Ma anche solo la prima colazione vale il viaggio. lufocarò.it

UMBRIA

47. Locanda del Capitano

(Montone, PG)

Una dimora del 1100 trasformata in un intimo e suggestivo albergo nel centro del piccolo borgo medievale. C'è anche un giardino pensile. **La cucina:** semplice e immediata, chiara come piace →



1



allo chef Giancarlo Polito. La carne è assoluta protagonista, dal controfiletto di capriolo in apertura all'immane piccione. **Da provare:** fonduta di parmigiano 36 mesi, tartufo bianco delle valli ombre, uovo di quaglia. ilcapitano.com

48. Il Capanno (Spoleto, PG)

Un antico capanno di caccia, sulla strada verdissima tra Terni e Spoleto, è diventato una grande osteria con poche camere per una sosta. **La cucina:** comanda la tradizione, ma senza integralismi. Tanti funghi e tartufi nella stagione giusta, per piatti gustosissimi, così come la selvaggina. C'è grande scelta nelle carni e nei formaggi.

Da provare: le tagliatelle al ragù bianco di piccione. ilcapannoristorante.net

LAZIO

49. Locanda del Ditirambo (Castro dei Volsci, FR)

Un «rifugio» nel borgo medioevale e unico esempio di albergo diffuso in Ciociaria. Arredi rustici e caldi che conquistano, anche nel ristorante interno.

La cucina: semplice e gustosa, si ispira ai sapori del territorio e ingredienti di qualità. Antipasto misto, ravioli all'amatriciana con vellutata di pecorino romano, stinco di maiale al forno.

Da provare: la zuppa di lenticchie, castagne e funghi porcini. lalocandadelditirambo.it

50. Cacciani (Frascati, RM)

Un classico hotel italiano, gestito dalla stessa famiglia da oltre un secolo. Belle camere, grande ospitalità e un ristorante aperto a tutti. **La cucina:** romana, con piatti in carta fin dall'apertura del locale nel 1922 e novità stagionali.

Si passa dal celebre pollo alla diavola della casa agli spaghetti con gamberi rosa e «panzanella» scottata. **Da provare:** la porchettina tuscolana fatta in casa con misticanza. cacciani.it

51. Aminta Resort (Genazzano, RM)

Costruito su una collina ricoperta da più di 2500 piante di noce, ha come gioiello il ristorante di Marco Bottega, con una cantina di alto livello. **La cucina:** territoriale ma con la tecnica di un cuoco

esperto. In primo piano la carne, con la selvaggina in stagione, ma spiccano anche le paste classiche italiane.

Da provare: i fagottini ripieni di agnello bio ed estrazioni di bosco. amintaresort.it

ABRUZZO

52. La Bandiera (Civitella Casanova, PE)

Quattro camere sono a disposizione degli ospiti del locale, in attesa che apra la nuova Casa, a pochi chilometri dal ristorante.

La cucina: molto curata, con tante idee come la minestra di funghi crudi e cotti e lenticchie croccanti o il celebrato tramezzino con pecora marinata e ketchup di pecora. **Da provare:** Orto, un bouquet composto ad arte da ingredienti vegetali secondo stagione. labandiera.it

53. Zunica Ospitalità dal 1880 (Civitella del Tronto, TE)

Da quasi 150 anni è un riferimento per chi passa nella zona. Ci sono una dozzina di camere nei piani superiori al ristorante che ha anche un dehors. **La cucina:** sorprendente, grazie alla coppia di cuochi provenienti dall'Est che interpreta quella locale. Da qui piatti come pasta, paprika e tonno o il cervo in tartare e ciliegie con ferratella.

Da provare: l'originale insalata di mare «russificata». zunica1880ristorantehotel.it

54. Vecchia Marina (Roseto degli Abruzzi, TE)

Storica, e ottima, osteria, sul lungomare della bella cittadina, al piano terra di un albergo semplice.

La cucina: basata esclusivamente sul mercato quotidiano con piatti mai elaborati ma curatissimi che sia il guazzetto, le tante paste fresche e secche con sughi, i fritti e i secondi in padella.

Da provare: la «girandola» di antipasti con oltre dieci portate tra crudi, cotti e marinati. facebook.com/LaVecchiaMarina

MOLISE

55. Locanda Mammì (Agnone, IS)

Un ambiente curato nei minimi dettagli, in mezzo alla campagna, che la cuoca Stefania Di Pasquo ha creato ristrutturando un casale di famiglia. **La cucina:** leggera, con tanti piatti vegetali e legati al territorio come l'eccellente e freschissima macedonia dell'orto.

Da provare: tra le portate con carni di pecora e di cortile, tutte buone, la pappardella farcita, agnello, cicoria e pecorino. locandamammii.it

CAMPANIA

56. Da Gelsomina (Capri, NA)

Un'oasi silenziosa nella campagna intorno ad Anacapri. Camere arredate con eleganza e semplicità, con pareti candide e pavimenti in maiolica. **La cucina:** trasmessa di generazione in generazione, con le classiche ricette capresi come i famosi ravioli, il pollo al mattone e il coniglio alla cacciatora.

Le verdure arrivano dal giardino di casa. **Da provare:** gli spaghetti alla chiummenzana, con aglio, olio e pomodori. dagelsomina.com

57. Viva Lo Re Locanda (Ercolano, NA)

Si trova nella spettacolare Villa Campolieto, uno dei simboli del Miglio d'Oro, il suggestivo tratto verso Torre del Greco. Dopo l'esperienza in osteria ci si può fermare in una stanza delle ville collegate. **La cucina:** campana, precisa e golosa che siano gli assaggi dell'antipasto misto, le fettucine di polpo e friarelli, gli involtini di pezzogna. La cantina ha 1500 etichette.

Da provare: la variazione di pesce azzurro. vivalore.it

58. Lo Stuzzichino (Massa Lubrense, NA)

Una delle trattorie più buone della Costiera, guidata dalla famiglia De Gregorio, da qualche anno è anche un confortevole «Dinner & Bed». **La cucina:** da osteria colta, con una scelta miratissima dei prodotti con il pesce in primo piano. Ma sono da assaggiare anche le zuppe, la pasta con le patate e il provolone, la pizza dolce. **Da provare:** la zuppa con le verdure dell'orto di proprietà. ristorantelostuzzichino.it

59. Perbacco Enoteca Osteria dal 1987 (Pisciotta, SA)

Una sola camera, ricavata nel vecchio frantoio in stile cilentano, è il tocco in più della bella struttura che ospita il locale e la raffinata cantina. **La cucina:** impostata su profumi e sapori del Cilento. Tortino di alici «ammollate», fusilli al ferretto con pomodori San Marzano, la frittura, il pescato del giorno crudo o al forno.

Da provare: il fiore di zucca del nostro orto, ripieno di soffice ricotta di bufala e sapide alici di mencaia. perbacco.it



61



PUGLIA

60. Evo Ristorante (Alberobello, BA)

Da cartolina, perché siamo nel centro storico della cittadina. Nella bianchissima Corte del Trullo Sovrano si trovano il locale e le camere. **La cucina:** eclettica e tecnica, che porta a piatti quali animelle, polvere di focaccia e cioccolato fondente o il tortello di coniglio, salsa olandese, gorgonzola e cipolle caramellate o ancora le bombette glassate. **Da provare:** la guancia di vitello con rucola selvatica e salsa di carrube. evoristorante.com

61. Osteria del Caroseno (Castellana Grotte, BA)

Bellissimo posto, in una stradina del centro storico, all'interno di un frantoio del Settecento. Quattro le camere a disposizione degli ospiti dell'osteria. **La cucina:** attenta a tutti, con proposte vegetariane e per carnivori con il capocollo in prima posizione. Ma ci sono anche spunti originali come il risotto Bari-Milano con burratina e melanzane. **Da provare:** in stagione, la squisita frittata agli asparagi. ilcaroseno.com

62. Al Vicoletto (Margherita di Savoia, BT)

Rooms by Osteria al Vicoletto offre le comodità e i servizi di una piccola struttura alberghiera in pieno centro e a pochi passi dalle Terme. **La cucina:** mare e terra vanno a braccetto in piatti con qualche spunto innovativo come il polpo croccante alla pizzaiola, il calamaro ripieno di pane e capperi, la cassata salinara. **Da provare:** i tagliolini di pasta fresca, cozze, spuma di patate e polvere di prezzemolo disidratata. osteriaalvicoletto.it

63. Taverna Garibaldi (Minervino Murge, BT)

Un confortevole bed & breakfast in una delle cittadine più suggestive della zona, nota come «il balcone delle Murge». Sotto, l'osteria in stile classico. **La cucina:** il trionfo della tradizione e del territorio partendo dall'antipasto a quattro o otto portate fino ai dolci fatti in casa. Tanti ortaggi e tanta carne, soprattutto alla griglia. **Da provare:** u' *cutturidd*, carne di pecora cotta in pentola

con verdure e funghi cardoncelli. hotel-detail-check.com/casa-lucia-minervino-murge-italy

BASILICATA

64. Locanda di Castromediano (Castelmezzano, PZ)

Ventiquattro camere per una struttura con il ristorante che offre un panorama strepitoso sulle Dolomiti Lucane, nel centro di uno dei borghi più belli d'Italia. **La cucina:** rispettosa della tradizione, con prodotti al top come le carni di agnello lucano, i peperoni cruschi serviti in tante ricette, la cacioricotta, i funghi cardoncelli. **Da provare:** i tipici ferricelli con rafano. beccodellacivetta.it

CALABRIA

65. Pecora Nera (Albi, CZ)

Sembra un rifugio di montagna, ma è una locanda a 1500 metri, nel silenzioso borgo di Buturo, arredata con estro e buon gusto. **La cucina:** con tante idee legate al territorio, interpretato con un tocco autoriale vedi crêpe al grano saraceno con radicchio e porcini silani o i crostini con broccoli e guanciale. **Da provare:** tortelli di castagne ripieni di ricotta e funghi porcini. facebook.com/groups/locandapecoranera/

SICILIA

66. Donna Carmela (Carruba di Riposto, CT)

Tra l'Etna e lo Ionio un moderno eco-resort, curatissimo in ogni aspetto, che ospita un ristorante elegante, con dehors. **La cucina:** attenta alla regione ma non limitata alla regione, passando dai bottoni al ragù siciliano, Ubriaco dell'Etna e scampo al dentice, patata alla vaniglia, mirtili e caviale. **Da provare:** lo spaghetti al limone fermentato, burro affumicato e alici. donnacarmela.com

67. La Foresteria Planeta (Menfi, AG)

Resort tra i più belli della Sicilia occidentale, su una collina divisa tra vigneti e ulivi. Camere da quattro stelle, un ristorante elegante e un Giardino degli Aromi, con quarantaquattro aiuole di erbe aromatiche. **La cucina:** siciliana contemporanea grazie alla mano di Angelo Pumilia che nei suoi percorsi spazia dalla rivisitazione dei classici al fronte vegetariano e alle sue nuove ricette. **Da provare:** il ramen siciliano, omaggio al Giappone arricchito con prodotti del territorio. planetaestate.it

68. Andrea

(Palazzolo Acreide, SR)

Un ristorante ma soprattutto un progetto di accoglienza, dove hanno sempre più importanza le camere per gli ospiti in un palazzo dell'Ottocento nel centro storico. **La cucina:** sincera e solida, che esalta il buono del territorio in ricette mai banali: «lumminia» alla Tonda Iblea, le carni e la salsiccia al tartufo di Palazzolo, la trota del Manghisi, gli ortaggi riscoperti, i formaggi. **Da provare:** matarocco e friscina, un gazpacho «indigeno» con diaframma fritto di vitello. ristoranteandrea.it

SARDEGNA

69. Agriturismo Praidis (Castiadas, SU)

In un'azienda agricola molto attiva, ambiente accogliente tra il mare e la montagna del Sudest sardo con cinque appartamenti gioiello. **La cucina:** locale con grande attenzione agli ingredienti, come l'ottimo prosciutto crudo, la salsiccia di Desulo, il pecorino stagionato del caseificio di Tertenia, la ricotta salata con la marmellata di arance della casa. **Da provare:** le seadas sono fantastiche, memorabile l'antipasto con ricotta di pecora, sale, pepe e miele della macchia mediterranea. praidis.it

70. La Rosa dei Venti (Sennariolo, OR)

Bella posizione per questo ristorante e bed and breakfast in un comune noto per i murales e la bellezza della natura che lo circonda. **La cucina:** il patron dice «del Montiferru e della Planargia», mettendo l'accento sui prodotti del territorio. Tanta carne, di maiale in primis, e primi della tradizione a base di pasta artigianale. **Da provare:** l'intingolo di Badde Salighes, con la carne e le olive della vicina Cuglieri. facebook.com/larosadeiventidisenariolo



Inquadrate il QR code per altri suggerimenti sul nostro sito.