



Sirani
Via Antonio Gramsci, 5
Bagnolo Mella (BS)

1

sirani.com

BUONO!

Criticato o applaudito a seconda dei gusti per la scelta di "vietare" l'ingresso al locale ai bambini dopo le ore 21, Nerio Beghi è invece riconosciuto all'unanimità come uno dei pionieri della pizza gourmet in Italia. La pizza viene servita con la formula degustazione, da condividere con i commensali, e ha un impasto leggero e ben digeribile pensato per accogliere esclusivamente ingredienti di prim'ordine: Patanegra Joselito, acciughe del Cantabrico, capperi di Pantelleria, gamberi rossi di Sicilia, roast beef d'Angus e guanciale di Cinta senese. Buona e ampia la selezione di birre artigianali e vini, così come la pasticceria di produzione propria.

35 euro

Kleine Flamme
Via Città Nuova, 31
Vipiteno (BZ)

2

kleineflamme.com

BUONO!

Anche se la stagione giusta per accomodarsi nel "giardino delle erbe" dove si coltivano le spezie ed erbe aromatiche sta finendo, la cucina di Burkhard Bacher continua a celebrarle nella sua originale sintesi fra oriente ed occidente. In carta potete trovare piatti come il celebrato roast-beef con terrina di foie gras; la capasanta tandoori con insalata liquida, riso croccante e olio nero; il risotto con crema di scampi, gamberi e rapa bianca "dolce-forte"; il cubo di tonno con infusione di formaggio fresco e aceto balsamico, pera al papavero arrostita e gelatina di tè verde; il carré d'agnello con yogurt allo zafferano, croccante di pane, spinaci e uvetta.

80 euro

NEL NOME DI VITTORIO

Da Vittorio si respira un'energia distesa. La maestria non sfocia mai nell'ostentazione e l'eleganza, pur assoluta, è sempre sussurrata: ogni dettaglio mira all'eccellenza anziché allo stupore, come se focalizzarsi su altro dal piacere fosse proibito. Dal 1966, quando Vittorio Cerea e la moglie Bruna lanciarono la sfida di cucinare il pesce nel cuore di Bergamo, la lista dei riconoscimenti si è fatta ricca: le due stelle Michelin nel 1978 e nel 1996, prima del trasferimento in questa villa con camere nella Cantalupa che ha portato in dote la terza stella e l'ingresso nel circuito Relais & Chateaux. Attorno a questa bomboniera nel verde gravitano tutte le attività della famiglia Cerea: banchetti ed eventi, l'ospitalità, il laboratorio di pasticceria, fino alle consulenze a Milano e Singapore e l'avventura nella "succursale" di Sankt Moritz. Varcando la soglia capita di trovare Enrico, per tutti Chicco, dar commiato agli ospiti della locanda prima di ributtarsi sul telefono alla ricerca dello scorfano o del gambero di Mazara del Vallo perfetto. Mai trafelato, cammina per la cucina prodigo di suggerimenti e saluti, fino a incontrare il fratello Bobo, artefice con lui di questa grande cucina. Noi li abbiamo intervistati e, come nostro costume, abbiamo tolto le domande, affinché le loro risposte diventassero un racconto a due voci.

... ..

C'è un mistero che non riesco a sciogliere. Una sera di quarant'anni fa nostro padre Vittorio invitò a cena un amico esperto di questioni contabili, perché stava per debuttare l'IVA e non si capiva bene come funzionasse. Papà aveva sempre lavorato ai fornelli per preparare piatti speciali in occasioni particolari. Ma il piatto di quella sera fu veramente indimenticabile. A causa dell'IVA mangiai il minestrone di verdure più buono della mia vita: una dolcezza perfetta, un'armonia assoluta e una complessità di sapori unica. Lo porto stampato nella memoria e mi sembra ancora di sentirne l'odore. Tante volte ho provato a ricreare quella perfezione. Recentemente l'ho preparato per Enzo Vizzari e Andrea Grignaffini, facendoli felici. Il mio minestrone è buonissimo eppure non è mai quello che Vittorio cucinò quella sera. Sarà il fascino dell'infanzia o la nostalgia ma il mistero di quel minestrone resta intatto. Papà aveva il talento dei visionari. Prendeva decisioni apparentemente folli che finivano sempre per dargli ragione. Ha inventato il catering in un'epoca in cui venivi massacrato se ti allontanavi dai fornelli del ristorante; e oggi le critiche sono nel vento e tutti gli chef vivono di eventi e consulenze. Ha sognato di aprire un ristorante che servisse pesce a Bergamo, dove all'epoca nessuno aveva nozione di cosa fosse o come si mangiasse. Correva fra Liguria e Veneto alla ricerca della qualità assoluta per scovare il miglior pescato ma i clienti non arrivavano. (continua) →

3

Pasticceria Veneto
Via Salvo D'Acquisto, 8
Brescia

BUONO!

iginomassari.it

Dal 1971 la Pasticceria Veneto è la casa di Iginio Massari, pasticcere bresciano premiato in tutto il mondo e protagonista di format televisivi di successo. Qui potete trovare le sue creazioni più celebri nel formato monoporzione, come la charlotte russa alla pesca o la reale alla pera; mignon, come il tiramisù rivisitato, la sacher e la tartelletta alla fragola; la pralina "cuore" al frutto della passione e torte da forno, credenza, biscotti, semifreddi e pasticceria salata. Se intendete farvi tentare dal Bussolà, dolce di origine veneta ma tipico nel bresciano, o dal panettone natalizio di Massari meglio pensarci per tempo: alla vigilia delle feste sono introvabili.

4

Puro 100%
Via Alessandro Manzoni, 9
Gallarate (VA)

BUONO!

gelateriapuro100.it

Alla gelateria Puro 100% per le creme vengono utilizzati latte e panna provenienti da allevamenti biologici, mentre i sorbetti nascono da frutta di stagione. Bandito l'utilizzo di conservanti, grassi vegetali, coloranti non naturali e addensanti. Qui trovate oltre 32 gusti, per una gamma di sapori che spazia dal classico all'insolito: dulce de leche, vaniglia Tahiti, cioccolato noir 71% Gran Cru Saotomè, fragola Mara des Bois, mora di gelso, mandarino tardivo di Ciaculli, pistacchio al saliflore di Cervia, selvaggio siciliano, pistacchio di Bronte al sale rosa dell'Himalaya. Dal 19 settembre la gelateria organizza una serie di showcooking dedicati ai bambini.

BUONO!

Cool Via Vittorio Emanuele, 13 Monza

5

BUONO!

gelateriacool.it

Cool prepara un gelato che utilizza come addensante la farina di carrube, adatto a chi è affetto da celiachia, gusti a base d'acqua per chi è intollerante al latte, e serve coni senza glutine e senza uova per celiaci e vegani. La gelateria rivendica i dettami della produzione artigianale e naturale, con utilizzo di materie prime fresche e un apporto equilibrato di zuccheri e grassi. Dal pistacchio di Bronte alla rosa, dal basilico al parmigiano, la selezione dei gusti è ampia e ricca di sorprese, affiancata da sorbetti su stecco, frappè e smoothies. Il gelato di Cool è anche a Milano in piazza Santa Maria del Suffragio e Cernusco sul Naviglio in via Marcelline.

Myabi Via San Francesco, 5 Bergamo

6

BUONO!

miyabibergamo.it

Da Myabi non v'imatterete in inquietanti formule all you can eat, ma in una vera cucina giapponese firmata dallo chef nipponico Hiko Ochiai e dalla moglie Noriko. Il pesce fresco arriva dalle migliori realtà cittadine per essere lavorato al momento e il riso è cotto a gas secondo i dettami della tradizione. Futomaki, uramaki, nigiri, temaki, sashimi ma non solo: qui trovate anche piatti caldi come yaki meshi, riso saltato con verdure, uovo, pollo o gamberi e salmone, yaki udon wasabi, pasta di grano duro con gamberi verdure e wasabi fresco, yaki udon carbonara con uova e salmone affumicato, insalate di tofu, salmone e tonno con gelatina ponzu e crema di sesamo.

35 euro

L'Trippaio di Firenze Via Gioberti, 103 Firenze

7

BUONO!

335-8216880

Un piccolo chiosco dove Marco Bolognesi, dopo una lunga militanza negli storici trippai fiorentini, è riuscito a imporsi a sua volta come indirizzo di qualità e tappa fissa per gli appassionati dello stomaco di mucca, immettendo nella tradizione un bel tocco di inventiva. Qui si viene per i crostini con la poppa, frattaglia ricavata dalla ghiandola mammaria, con la lingua, l'insalata di lesso, e poi molteplici interpretazioni e riletture del lampredotto: al naturale col pepe, in salsa verde, in caciucco, alla cacciatora, ai porri, ai carciofi. Per i più temerari ecco il bollito erotico, un'enciclopedia di quinto quarto che include la poppa, le tube, le ovaie e la lingua.

5 euro

→ Con il coraggio degli avanguardisti è andato avanti fino a riempire ogni tavolo e a conquistare due stelle Michelin. Quella scelta stramba è stata la fortuna di questo ristorante che è una casa, la mia e di altri quattro fratelli, compreso Bobo che sta ai fornelli con me.

•••••

Chicco era il fratello maggiore e, appena tornato da scuola, dava una mano ai nostri genitori. Io sono entrato in cucina quando avevo 12 anni. Per entrambi è stata una scelta quasi naturale. Abbiamo sempre respirato l'idea semplice ma vera che l'unione faccia la forza e che tenendo unita la famiglia nel ristorante avremmo fatto la cosa giusta. Negli anni abbiamo affinato una sintonia nel lavoro in coppia, completando i nostri pregi e compensando i difetti. Ognuno di noi ha piatti che sente più suoi, ma si parte sempre da un'idea che viene messa alla prova con un confronto continuo. Le discussioni sono un antidoto alla noia e al rischio che la spinta creativa avvizzisca. Quel pizzico di competizione interna è il cuore dell'energia che respiri da Vittorio. Abbiamo caratteri, idee ed esperienze diverse alle spalle: io Troisgros e lui Ferran Adria. E funziona perché, al netto di ogni differenza e di questa rivalità positiva, alla fine di ogni giorno Chicco sarà sempre mio fratello e mai un socio o un collega.

•••••

Ferran era un vulcano di energia ed emotività, dissezionava ogni ingrediente in modo quasi maniacale per poi rifare un piatto mille volte. Entrando nella sua cucina ho avuto uno choc: non c'era neppure un fornello ma in compenso traboccava di sifoni, roner e altre apparecchiature. Una sera mi dice: "Enrico, fammi vedere un tuo piatto italiano così ci lavoriamo un po' su". Ero giovane e davanti a quel genio non sapevo che pesci pigliare. Mi ha salvato una classica pasta e fagioli, che lui ha rifatto in spuma trasformandola in qualcosa di completamente diverso. Abbiamo lavorato sulla sferificazione, le spume e l'uso dell'aria, tutte tecniche che ho piegato alla nostra storia e idea di cucina. Mi sta sulle palle chi continua dire che facciamo una cucina classica, perché da noi trovi sapori reali e veri, che arrivano subito ma sono sempre uniti a una grande ricerca. Non sarà certo questa etichetta a farci togliere dal menu i paccheri alla Vittorio con il sugo di pomodoro, un piatto che racconta la nostra tradizione: ci sono clienti che mi confessano di averli sognati la notte e non ho nessuna intenzione di negar loro questa piccola felicità solo per apparire più moderno.

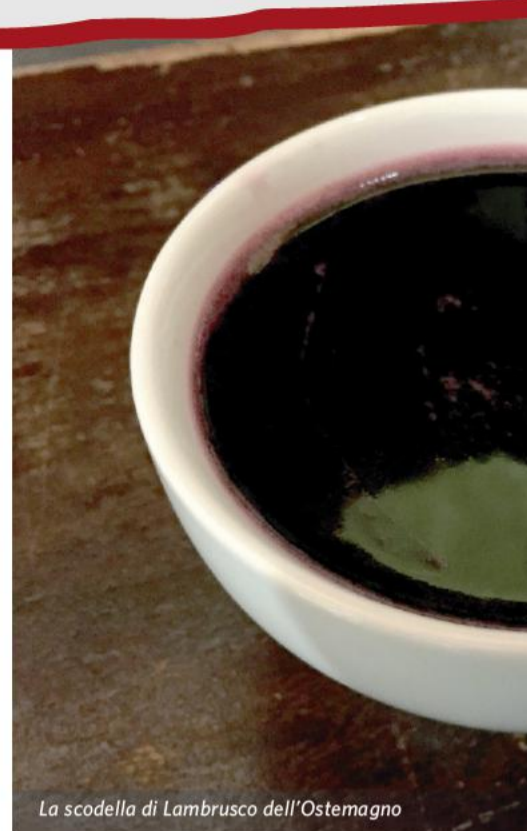
La cultura enogastronomica sta cambiando. La scuola alberghiera, che si faceva per necessità e sfornava persone preparate, è assediata da molta moda e sono pochi i ragazzi forgiati per i sacrifici che questo lavoro ti chiede. Un tempo incontravi veri connoisseurs che ti sapevano dire ogni cosa sulla carne di una gallina, un formaggio o un vino e il dialogo fra chef ed esperti creava un circolo virtuoso di conoscenza, mentre oggi parlano tutti ma ripetendo le solite ovvietà. In parte credo sia colpa della tv, che spesso fa comunicazione banale se non addirittura scorretta: ricordo di aver visto uno chef maneggiare un ovulo pressoché marcio, per pulirlo al contrario e poi affettarlo come un porcino. Se vai in tv devi sentirti investito di un carico di responsabilità, perché stai insegnando alla gente come mangiare e devi dedicargli il giusto amore. A parte queste storture, l'Italia del cibo vive un momento magico: girando il mondo ti accorgi che la nostra cucina è di nuovo la più richiesta e ha superato di gran lunga quella francese. La vera gara è contro noi stessi perché non siamo capaci di creare una rete commerciale di esportatori che ti permetta di avere prodotti d'eccellenza all'estero per fare una cucina di livello assoluto. Ciò che viene esportato è ancora di bassa qualità o troppo difficile da reperire, ma senza queste strettoie sbaraglieremmo tutti.

Amiamo la pizza di **Sirani (1)** a Bagnolo Mella, la cucina di **Kleine Flamme (2)** e la pasticceria di **Igino Massari (3)**. Per il gelato scegliamo **Puro 100% (4)** a Gallarate e **Cool (5)** di Monza, per il sushi **Miyabi (6)**, mentre per il lampredotto andiamo da **L'Trippaio di Firenze (7)**.

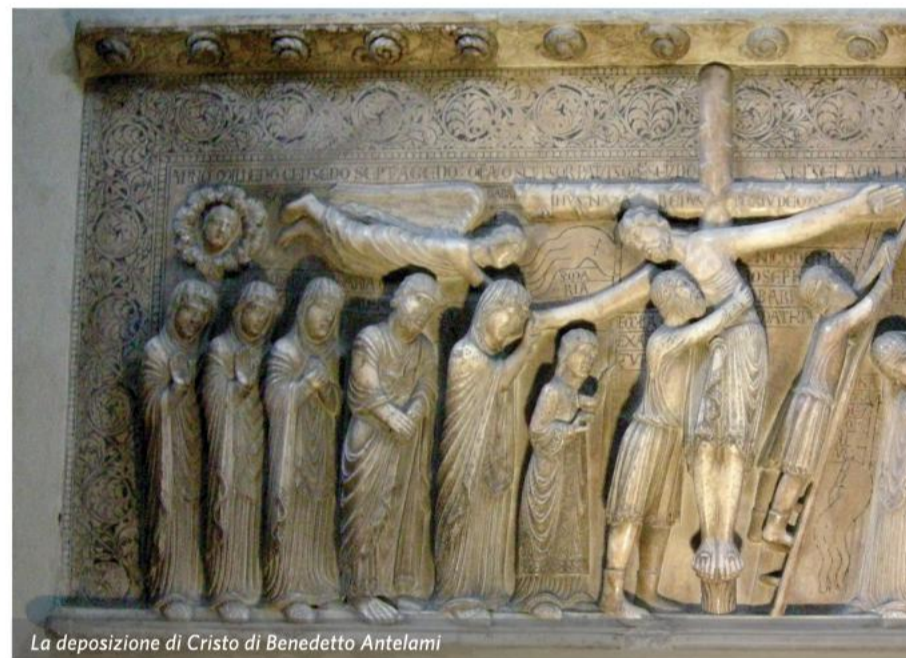
•••••

La scelta più dura della nostra storia è stata abbandonare la storica sede di viale Roma. La tenuta in Cantalupa aveva spazi adatti per le nostre ambizioni e per tenere unita la famiglia numerosa, eppure stavamo lasciando un posto mitico. Mio padre, fautore del cambiamento, si accorse d'improvviso che stava abbandonando un pezzo enorme della sua vita, il simbolo di tutte le soddisfazioni professionali ed economiche e il luogo dove questa famiglia era cresciuta nel cuore di Bergamo. Lui e mamma erano nati a pochi metri da lì, avvolti da un mondo di amicizie e abitudini, con la chiesa appena fuori dalla soglia del ristorante. La sua malattia rese tutto più duro. Abbiamo barcollato perché era il nostro faro, il condottiero che ci indicava la strada. Ma venendo qui abbiamo realizzato il suo sogno e forse di più, quando abbiamo ottenuto la terza stella Michelin. Avevamo quasi rinunciato dopo essere stati così vicini per anni, ormai convinti che la nostra cucina non riuscisse a colpire più a fondo gli ispettori della guida, e non potevamo certo cambiare dopo 45 anni di storia. Eppure è successo ed è stata una gioia immensa. L'abbiamo dedicata a Vittorio e al piccolo miracolo di equilibrio fra affetti e lavoro che ha realizzato insieme a mia madre. Quando i clienti ci abbracciano dopo una cena abbiamo la conferma che stiamo ancora facendo la cosa giusta, anche se il mondo intorno a noi cambia continuamente. Qualche tempo fa parlavamo con una signora peruviana che aprirà a Berlino una pizzeria a base di farine d'insetto. Oggi ridiamo pensando che sia una follia, magari tra qualche anno dovremo mangiarci il cappello e accorgerci che siamo noi ad aver sbagliato tutto. Proprio come chi rideva di Vittorio, quando lui vagheggiava di aprire uno splendido ristorante di pesce a Bergamo che portasse il suo nome.

(intervista raccolta da Francesco Priano)



La scodella di Lambrusco dell'Ostemagno



La deposizione di Cristo di Benedetto Antelami



Francesca Chierici del Gazebo



Alla ricerca di

SCULTORI E ANOLINI

di Luca Sommi

Per troppa delicatezza ho perduto la vita mia, scriveva Rimbaud. Chi la sua vita invece non l'ha persa, nonostante abbia vissuto con delicatezza – in punta di scalpello – è Benedetto Antelami, scultore eccelso che visse nel XII secolo. A Parma ci sono tante cose da vedere, ma la **Deposizione di Cristo (A)** scolpita da lui merita una sosta più lunga. Un bassorilievo che racconta gli attimi immediatamente successivi alla morte di Cristo – il corpo sembra ancora caldo, ha scritto qualche critico – come se fosse la scena di un film. Guardiamola.

Al centro del rettangolo c'è la croce, con il legno che sta germogliando in segno di vita – preludio della resurrezione – e che divide la scena in due. Giuseppe di Arimatea sta reggendo il corpo di Cristo mentre Nicodemo è intento a togliere il secondo chiodo. Maria prende la mano del figlio e la porta al volto: un gesto di grazia commovente, il dolore della madre che ha perso il figlio si racchiude tutto in quella mano. Dietro di lei San Giovanni e le tre Marie, la prima è Maddalena. L'Arcangelo Gabriele in volo aiuta Maria a reggere il braccio di Gesù. Davanti alla Madonna c'è una figura più piccola delle altre: è l'allegoria della Chiesa. Ha il vessillo che sventola alto, in segno di vittoria, e in mano porta il sangue di Cristo. Speculare a lei c'è l'allegoria della Sinagoga, alla quale l'arcangelo Raffaele piega il capo in segno di sconfitta: il suo vessillo è infatti spezzato. Dietro di lei il centurione romano Longino che dopo aver inferto un colpo di lancia nel costato di Cristo – dalla ferita uscirà acqua e sangue – si converte. Dietro di lui i soldati romani sono intenti a spartirsi la veste di Gesù giocandosela a dadi. Alle estremità del riquadro il sole e la luna vegliano la scena. La scritta in alto riporta la data, 1178, e la firma dello scultore. Un'opera che non ha eguali al mondo, dopo averla vista servirà un buon bicchiere di vino per riprendersi.

Camminate per una manciata di minuti e, prima di arrivare al Teatro Regio, troverete una vera osteria "di una volta", come dicono qui a Parma. Si chiama **Ostemagno (B)** e ha tutti i pregi (molti) e i difetti (pochi) delle osterie storiche di Parma: il lambrusco viene servito nelle scodelle e non nei bicchieri, dunque meriterebbe la visita solo per questo. Poi tra un'esortazione e un "vaffa",

rigorosamente in dialetto parmigiano, sentite i salumi: qui giocano in casa.

Ancora pochi metri di via Cavour e arriverete in uno degli atelier più chic della città: il negozio di **Filippo Alpi (C)**. Oggi che con la globalizzazione tutti voglio indossare le stesse cose – forse per sentirsi parte di qualcosa, forse per emulazione – questo negozio va dalla parte opposta e su questo fonda il suo successo da molti anni. D'altronde lo diceva anche Beau Brummel, il padre del dandismo: "Più vedo la gente fare un cosa e più ho il desiderio di fare il contrario". Alpi oltre ad essere uno stilista unico è anche un artista di grande garbo, insomma sa mescolare le cose e i colori e trovare nuove forme, sia in veste di stilista sia in quella di artista. Se entrate in negozio sedetevi con lui qualche minuto, le sue parole vi aiuteranno a conoscere la città. A dieci passi da Alpi, in piazzale Battisti, c'è la cioccolateria Banchini: i fratelli Giacomo e Alberto hanno ripreso in mano una tradizione familiare che parte dal 1879 e hanno fatto le cose davvero bene. Provatelo il biscotto della Duchessa, fatto con cioccolato e sale dell'Himalaya: dolce e salato che si fondono, fantastico equilibrio di due gusti primari. Il gusto Duchessa c'è anche nel gelato, con aggiunta di fiordilatte: stessa meraviglia (cioccolatobanchini.it).

Ancora pochi metri più in là, superata piazza Garibaldi, ecco la **Degusteria Romani (D)**, ossia lo street food alla parmigiana. Qui non ci sono panini da asporto né bibite multicolori, però potrete portare via un bel bicchierone di anolini in brodo di gallina o una bella malvasia ghiacciata. Prosciutto di Parma, culatello, strolghini, salami di Felino – in maiuscolo perché è una località, non un gatto – e tante altre delizie di questa opulenta pianura.

Ora la cena, da **Cocchi (E)** non potete sbagliare. Già il fatto che questo ristorante sia in via Gramsci ci piace, ma il vero motivo per venire qui è un altro: il carrello dei bolliti – è quasi stagione – è il trionfo dei sapori e del gusto. I vegetariani stiano alla larga da questo carrello, potrebbero svenire, gli altri mangeranno qualcosa di davvero eccellente. E poi tutto il resto, dagli immancabili anolini al gelato estemporaneo, qui tutto è delizia. Imperdibile.

Finale di giornata, ci vuole un buon drink: il migliore cocktail bar da anni è il **Gazebo (F)**. All'ingresso del locale c'è un cartello che ci mette subito di buon umore: vietato l'ingresso a gruppi superiori a 6 persone. Noi lo leggiamo così: non vogliamo vedere compagnie di sbarbati che vengono a fare casino tutta sera e che si accontentano di un gin tonic che gli servirebbero anche all'autogrill. Musica per le nostre orecchie. Francesca Chierici è una maga del bancone: capace, conosce tutto, miscela in modo divino, ha idee nuove per cocktail storici. E quando mescola gli ingredienti lo fa con grande cura e dedizione. Perché di delicatezza non è mai morto nessuno. Neanche Rimbaud. ■



Filippo Alpi

A Deposizione di Cristo Cattedrale di Parma Piazza Duomo

Il bassorilievo con la Deposizione è l'unico pannello sopravvissuto di un pontile che si trovava nella cattedrale di Parma, e oggi rappresenta la prima grande opera nota dell'Antelami, nonché un capolavoro della scultura gotica nella transizione tra le severe forme di Wiligelmo a modi più sciolti e naturalistici. In quest'opera sono incisi il nome dell'autore e la data: ANNO MILLENO CENTENO SEPTVAGENO / OCTAVO SCVLTOR PAT(RA)VIT M(EN)SE SE(C)V(N)DO // ANTELAMI DICTVS SCVLPTOR FVIT HIC BENEDICTVS, ovvero "Nell'anno 1178 (mese di aprile) uno scultore realizzò (quest'opera); questo scultore fu Benedetto detto Antelami". Un bassorilievo che ci racconta "la storia delle storie".

B Ostemagno Borgo Angelo Mazza, 12 Parma

0521-232519

Praticamente di fronte al Teatro Regio di Parma c'è borgo Angelo Mazza. Sotto l'archetto trovate questa osteria aperta da pochi anni ma dal sapore davvero "di una volta". Le mitiche osterie di Parma, tipo quelle dove sono nate le barricate contro Italo Balbo nel 1922, erano luoghi dove si mangiava semplice ma genuino e dove l'unica lingua parlata era il dialetto. All'Ostemagno ci sono i salumi che hanno fatto grande questa zona, si beve il lambrusco ancora nella tazza, la malvasia ricorda un po' quella del contadino e appesi alle pareti ci sono i simboli della rivoluzione. Non si parla solo dialetto, però lo si parla. E tra una fetta di culatello e un tortello d'erbette la cosa può diventare musica.

Scodella di lambrusco: 1,7 euro

C Filippo Alpi Borgo S. Ambrogio, 4/b Parma

0521-230197

In questo borgo di Parma a pochi metri di distanza ci sono due eccellenze assolute: Pepèn – paninoteca-mito di questa città, della quale ci siamo già occupati – e l'atelier di Filippo Alpi, stilista che negli anni ha creato linee davvero meravigliose. Già dalla vetrina capirete di trovarvi davanti a una proposta di stile unica: tagli di abiti che non seguono le mode, stoffe ricercate, dettagli unici dal sapore internazionale, colori abbinati con grande gusto. Dimenticate le giacche corte striminzite che vanno di moda oggi o i materiali tecnici da impiegato in qualche city del mondo, qui non li troverete. Qui tutto vi porta a sentirvi unici e un po' dandy. Soprattutto ad avere uno stile vostro.

Degusteria Romani

Borgo Palmia, 2
Parma



0521-229816

Nel centro storico di Parma, nel cuore della "movida" di Via Farini, uno street food che parla parmigiano. Qui troverete un'ampia scelta di panini, tramezzini, taglieri con salumi accompagnati dalla famosa torta frita o pane casareccio, insalate, formaggi, primi e secondi, piatti caldi e freddi, dessert, vini e birre. Il menu offre tutto il meglio di Parma: tortelli d'erbette, i famosi anolini, il principe dei salumi, ossia il culatello, e il Parmigiano-Reggiano selezionato. Come ogni street food che si rispetti offre il servizio da asporto. E portar via una bella scodella di anolini è cosa che non si dimentica.

20 euro

Cocchi

Via Gramsci, 16/a
Parma



ristorantecocchi.it

Per molti Cocchi è uno dei migliori ristoranti dell'intera provincia, il suo nome risuona da decenni quando si parla di Parma abbinata al buon cibo. I piatti sono quelli classici, fatti con grandissima maestria, e spaziano dai tortelli agli anolini in brodo fino ai tagliolini al culatello per i primi. Tra i secondi la punta di vitello al forno e il carrello dei bolliti - quando è stagione - vi resteranno nel cuore. Provate il gelato espresso al gusto crema: pare che fosse il motivo per il quale David Beckham, quando giocava nel Milan, faceva cento chilometri per venire a goderselo. Insieme agli anolini, ovviamente.

40 euro

Gazebo di Nottingham

Viale Toscanini, 4
Parma



Questo è il bar dove si servono i migliori cocktail della città, sicuramente uno dei migliori cocktail bar d'Italia. La garanzia, oltre alla fantasia e all'estrema conoscenza della materia di Francesca Chierici che è dietro al bancone, la dà anche il fatto che questo è il gazebo del Nottingham Forest di Milano, gestito da uno dei massimi barman italiani: Dario Comini. Stessa filosofia, stessi concetti alla base del lavoro, però qui la personalità di Francesca dà un tocco personale al locale. Inutile elencare i cocktail e neanche quanti tipi di gin ci sono nel menù, non basterebbe l'intera pagina. L'arredo è di sapore decisamente internazionale, caldo, accogliente. E le vetrine sul torrente Parma fanno il resto.



LE DATE DEL TOUR

9 SETTEMBRE	ORE 21.30	ALESSANDRIA	CASA DI QUARTIERE VIA VERONA, 95
10 SETTEMBRE	ORE 22.30	CAMOGLI	FESTIVAL DELLA COMUNICAZIONE PIAZZA IDO BATTISTONE
11 SETTEMBRE	ORE 21.00	ASTI	CORTILE DEL PALAZZO DEL COLLEGIO VIA CARDUCCI, 64
15 SETTEMBRE	ORE 21.00	PADOVA	CINEMA MPX - MULTISALA PIO X VIA BONPORTI, 22
16 SETTEMBRE	ORE 21.15	CASTELNOVO BARIANO	CINEMA TEATRO INDIPENDENZA VIA MUNICIPALE, 66
17 SETTEMBRE	ORE 21.00	SAN MARTINO DI VENEZZE (RO)	STAND FIERISTICI SAN ROCCO VIA MARCONI
18 SETTEMBRE	ORE 20.00	BRESCIA	PARCO CASTELLI ADIACENTE STADIO RIGAMONTI - MOMPIANO
19 SETTEMBRE	ORE 21.00	AVIGLIANA (TO)	AUDITORIUM FASSINO VIA IV NOVEMBRE, 19
23 SETTEMBRE	ORE 21.00	NAPOLI	TEATRO AUGUSTEO PIAZZA DUCA D'AOSTA, 263
24 SETTEMBRE	ORE 21.00	CERVINARA (AV)	VILLA CASALE VIA VARIANTE CERVINARA
25 SETTEMBRE	ORE 18.00	SULMONA	CINEMA TEATRO PACIFICO VIA ROMA, 27
29 SETTEMBRE	ORE 21.00	RIMINI	TEATRO NOVELLI VIA ALFREDO CAPPELLINI, 3
30 SETTEMBRE	ORE 21.00	LECCE	TEATRO POLITEAMA VIALE 25 LUGLIO, 30
02 OTTOBRE	ORE 18.00	BOLZANO	TEATRO CRISTALLO VIA DALMAZIA, 30
03 OTTOBRE	ORE 21.00	CASELLE DI SOMMACAMPAGNA (VR)	AUDITORIUM MIRELLA URBANI VIA SCUOLE, 49
04 OTTOBRE	ORE 21.00	LUINO (VA)	TEATRO SOCIALE CORSO 25 APRILE 1945, 13
19 OTTOBRE	ORE 21.00	FANO	TEATRO POLITEAMA "C. ROSSI" VIA ARCO D'AGUSTO, 57
21 OTTOBRE	ORE 21.00	TERAMO	SALA POLIFUNZIONALE VIA VINCENZO COMI, 11
22 OTTOBRE	ORE 21.00	CHIETI	AUDITORIUM SUPERCINEMA VIA SPAVENTA, 4



Info: ilfattoquotidiano.it/partecipa

Prodotto da società
Editoriale il Fatto S.p.A.

