APRILE - MAGGIO 2019

Turismo
ENOGASTRONOMICO
di qualità

€5,00 BIMESTRALE #8

Viaggiare con gusto sano

L'oro di Napoli

E INOLTRE

- LARDO DI COLONNATA, IL GUSTO SI È FATTO STORIA
- LAGO MAGGIORE, LUOGO D'ISPIRAZIONE E BUONA TAVOLA
- LOMELLINA, NELLA TERRA DELL'ARTE E DEL RISO
- UN WEEKEND AI CASTELLI ROMANI
- COLLI BERICI: VINO, PIETRA E ARTE
- SACRI PECCATI DI GOLA FRA MONASTERI E ABBAZIE
- LA FOOD VALLEY ITALIANA
- LE LANGHE, IL ROERO, I GRANDI VINI
- PECORINO SARDO DOP: TUTTO IL SAPORE DELLA SARDEGNA
- LIONE, CAPITALE FRANCESE DELLA GASTRONOMIA

Prima uscita nazionale 28-03-2019
LUNASTA EDIZIONI

Ristoranti selezionati *per voi*

OSTERIA FRATELLI MORI

Una famiglia che si racconta con i piatti della tradizione romana

Via dei Conciatori, 10 - Roma
Tel. 331 3234399 - osteriafratellimori.it

Quando si entra nell'Osteria dei Fratelli Mori, si respira un'atmosfera di altri tempi, accolti da quelli che a Roma sono chiamati osti, quelli veri. Il ristorante, aperto nel 2004, nasce dalla passione della famiglia Mori, in particolare di papà Ambrogio, per la cucina; lui era solito cucinare per tutta i familiari durante i pranzi domenicali, le ricorrenze e le festività. Giunto all'età del pensionamento, il capofamiglia Mori decide di realizzare il suo sogno nel cassetto e così, supportato dalla moglie Giuliana e dai figli Alessandro e Francesco, acquista il locale in via dei Conciatori 10. Già da subito emerge la predilezione per la cucina tipica romana; i piatti della tradizione, protagonisti assoluti sulla tavola di casa Mori, non potevano mancare al ristorante.
Con il passare degli anni l'attività si consolida e si indirizza sempre di più verso un modello di ristorazione in cui il cibo e l'appartenenza al territorio romano sono importanti tanto quanto la socializzazione e la familiarità. L'Osteria - 400 mq per 120 posti a sedere - prende forma e con essa la figura professionale di Alessandro e Francesco. "La troppa formalità non mi piace, preferisco far sentire il cliente a suo agio. Ormai con alcuni di loro abbiamo un rapporto quasi familiare. Tanta gente viene qui per me e mio fratello "precisa Francesco. Alessandro e Francesco Mori, decidono quali piatti inserire nel menu, scelgono le materie prime (tutte di eccellente qualità, con alcune chicche), definiscono la carta dei vini e sono sempre pronti a guidare e consigliare i clienti per farli sentire a casa. Sia nei primi che nei secondi, spicca la passione per la tradizione e una grande attenzione all'utilizzo della materia prima, proveniente perlopiù dal Mercato di Testaccio e dai fornitori di fiducia come Dol e Guffanti per i formaggi, il Pastificio Gatti per la pasta fresca, Giraldo per il baccalà e Gustarosso per i pomodori. Al menù si affianca un'accurata carta dei vini, altra grande passione di Francesco e Alessandro Mori, entrambi sommelier.

GRILL E ARTE:

Il quarto atto del progetto box

Via Venezia, 42 - Stra (Venezia)
Tel. 049 5207651 - boxcaffe.it

Scoprire tutta la versatilità della cottura alla griglia in uno spazio ispirato all'arte di Giorgio de Chirico. Tutto questo è Box in Riviera, il nuovo ristorante aperto a Stra (Venezia) da Marco Benetazzo, nei rinnovati spazi di una villa Liberty di inizio Novecento. Si va ad aggiungere ai tre locali di Padova: Box Caffè, Box Pizza e Box in Galleria. "Box in Riviera è una sfida completamente nuova nello stile Made in Box", spiega Marco Benetazzo. "La proposta della cucina si concentra prevalentemente sul grill, dove proponiamo con diverse tecniche di cottura i migliori tagli di carne dal mondo, ma anche pesce e piatti vegetariani". L'ambiente è stato completamente ristrutturato dallo Studio Parisotto + Formenton di Padova, secondo le linee stilistiche dell'arte metafisica di Giorgio De Chirico. "Abbiamo voluto creare un'atmosfera in cui la bellezza della cucina incontrasse quella dell'arte. Box in Riviera vuole essere un posto dove mangiare in un ambiente caldo e accogliente, con allestimenti puliti e di ispirazione minimalista, circondati da opere di pittori e scultori che si possono anche acquistare. Un ristorante che è anche una galleria d'arte". La cucina del locale di Stra è affidata allo chef Riccardo Maffini, già responsabile cucina del gruppo Box, che ripropone la sua idea di cucina, fondata sul giusto equilibrio tra semplicità delle materie prime e sperimentazione negli abbinamenti. A completare la proposta del ristorante una selezione sempre aggiornata di pizze, che portano sulla Riviera del Brenta la passione per i lievitati di Box. A pranzo è a disposizione un menù più informale e agile con la possibilità di scegliere tra sei piatti proposti dalla cucina, ogni giorno diversi.