

Nuovi ristoranti: le inaugurazioni più attese del 2017

LIFESTYLE - Torino

Se siete stanchi dei soliti locali, non potete assolutamente perdervi i nuovi ristoranti che apriranno nel 2017. Ecco i più attesi

Buone notizie per i globetrotter dei sapori. Il **calendario 2017** vedrà l'apertura di nuovi ristoranti già candidati a non deludere le aspettative di chi ama la **buona cucina**. Occhi puntati su Torino e Milano dove sono ormai quasi ultimati i lavori di alcuni dei ristoranti più attesi, ma anche a **Bologna** e Roma manca poco al taglio dei nastri di locali che suscitano notevoli fantasie gastronomiche.

Ma quali sono i nuovi templi del gusto che delizieranno i **palati più esigenti**?

Torino – “Cannavacciuolo Bistrot”



Forte di una popolarità ormai irrefrenabile, **lo chef Antonino Cannavacciuolo**, volto noto di “Master Chef” e “Cucine da Incubo Italia”, aprirà a Torino il “Bistrot Cannavacciuolo”, dove sarà di casa un sapiente mix di sapori interregionali. I piatti, serviti in un locale con **cucina a semi-vista**, esalteranno i sapori più graditi ai palati piemontesi con un pizzico di esuberanza campana: un prodotto di indubbia qualità a prezzi che si prospettano accessibili. Occhi aperti, quindi, sul cantiere di via Umberto Cosmo, dove il ristorante della chef-star aprirà forse già **a partire da febbraio**.

Torino – “Costardi Bros”



Anche i fratelli Costardi, chef stellati presso l’Hotel Cinzia di Vercelli, hanno scelto Torino per offrire le proprie creazioni al raffinato **palato locale**. Christian e Manuel proporranno le proprie specialità a pochi passi dal Parco Aurelio Peccei, nel cuore di quella “Barriera di Milano” che, dicono gli esperti, diverrà uno **dei luoghi più interessanti** nel futuro della città sabauda, con il nuovo “Costardi Bros”. Specialità a base di riso, cucina a vista e voglia di ripetere le gesta culinarie di Vercelli, proiettano la nuova avventura del duo verso un sicuro successo.

Milano – “Ristorante Cracco”





Si tratta solo di un trasferimento, ma non per questo suscita meno attese. Il “Ristorante Cracco”, elegante **tempio di sapori** di Carlo Cracco, si sposterà, entro settembre di quest’anno, nella nuova sede in Galleria Vittorio Emanuele, portando con sé le due **stelle Michelin** guadagnate con piatti gourmet di eccezionale qualità. Il nuovo ristorante si svilupperà su oltre **mille metri quadrati** che sfrutteranno almeno cinque piani della Galleria. Ci sarà spazio per un **Caffè Bistrot**, una sala da pranzo dove degustare i piatti tipici della tradizione milanese e uno spazio interamente dedicato a mostre, concerti ed eventi.

Milano – “Casa Ramen Super”





Si espandono a Milano le suggestioni giapponesi grazie al “Casa Ramen Super”, ristorante ormai quasi ultimato che delizierà gli amanti dei sapori nipponici. Luca Catalfamo, già famoso per la “Casa Ramen” di via Porro Lambertenghi, raddoppia offrendo ai milanesi la profonda conoscenza della **cucina giapponese** appresa nella terra del Sol Levante. L’idea di aprire un ristorante specializzato in **ramen** è arrivata qualche anno fa e la sfida di ricreare i **sapori** delle trattorie giapponesi, utilizzando solo prodotti italiani, è stata ampiamente vinta, visto il successo delle sue **zuppe di noodles** con brodo di carne o pesce. Un successo che ha convinto Catalfamo ad aprire un nuovo punto di riferimento per gli amanti delle specialità nipponiche in via Ugo Bassi.

Bologna – “Bottega Portici”





Impegni di lavoro e corsi universitari hanno diffuso la necessità di mangiare fuori casa quasi ogni giorno. È per questo che l'apprezzabile idea del “Gruppo Imperial” di offrire **pasta fresca da asporto** ha avuto così tanto successo. **Mangiare sano e veloce** è possibile. La formula vincente offerta dagli ottimi piatti di pasta di “Bottega Portici” è piaciuta e il locale raddoppia con un nuovo punto di riferimento all'interno del palazzo Melchiorre Bega, nel cuore di Bologna. Un'ampia vetrina inviterà i passanti all'assaggio della pasta fresca condita con i **sughi tipici** della cucina bolognese.

Roma – “Ercoli 1928”





Era molto attesa a Roma l'apertura del nuovo locale "Ercoli 1928" che propone già da diverse settimane i propri piatti anche ai **Parioli**. Le pareti dei quasi 200 metri quadri di locale sono ricoperte da un'ampia scelta di **vini**, bottiglie che vanno ad affiancarsi alla vendita di altri prodotti tipici che fanno del locale, al contempo, un negozio di **prodotti di qualità** e un luogo dove assaggiare la **tradizionale gastronomia** della famiglia Ercoli, forte di quasi 90 anni di tradizione. Diciotto metri di bancone, offrono agli avventori un'ampia scelta di salumi e formaggi raffinati, che vengono utilizzati anche come materia prima per gli ottimi piatti creati dello chef Andrea Di Raimo.

SCELTI PER VOI:

- [Antonino Cannavacciuolo aprirà un bistrot a Torino](#)
- [A Milano come in Giappone: dove assaggiare i veri ramen](#)
- [Bando alle imitazioni, ecco dove mangiare il vero sushi in Italia](#)

[Pubblica un commento](#)

