



## METTETEVI IN FILA

Una storica bottega romana del borghesissimo quartiere Prati, che per più di 80 anni è stata un punto di riferimento per buongustai

e fu immortalata niente di meno che da Giacomo Balla in un suo quadro (*La fila per l'agnello*, del 1942), ha aperto le porte di un



nuovo locale ai Parioli, ed è stato successo clamoroso. Che, però, non è da ascrivere solo alla buona reputazione dell'insegna. *Ercoli 1928 ai Parioli* è una bottega trasversale, una gastronomia-bistrot di nuova concezione nella Capitale, che offre prodotti eccellenti, ottima cucina, vermouth bar di prim'ordine e servizio up to date. Cioè dalle 9 di mattina all'una di notte, tutti i giorni, per spesa, colazione, spuntino, merenda, aperitivo, cena e dopocena. Formaggi, salumeria e ittico,



## TIPICITÀ: TUTTO IL BUONO DELLE MARCHE

A Fermo, dal 4 al 6 marzo, cibi di alta gamma, creatività, manualità e territori a confronto: torna *Tipicità*, festival del buon gusto e del buon vivere, con oltre 90 eventi in un weekend. Al centro della scena l'enogastronomia, con un intero padiglione dedicato alle prelibatezze marchigiane, a cooking show e degustazioni per testare sapori di tradizione e preparazioni inconsuete. Ricchi di attrattive anche le sezioni dedicate al "Grand Tour", cioè alla scoperta dei territori attraverso la cultura del cibo e del saper fare. Che nei percorsi di Art&Genius trova espressioni di artigianato antico rinnovato nel presente con grande creatività. La sera, tutta vita con gli appuntamenti di *Tipicità in the City*, nel centro storico di Fermo. Per info: [www.tipicita.it](http://www.tipicita.it)



da acquistare al banco (oppure da scegliere al tagliere); il menu accattivante di Andrea Di Raimo al tavolo; aperitivi strepitosi a base di Vermouth pregiati al banco del bar, con la regia di Federico Tomasselli; cantina in generale interessante. E anche un tavolo sociale da 14 posti. A Roma, che è piazza difficilissima non tanto per le nuove aperture, quanto per l'affermazione delle stesse, c'è già da fare la fila per le prenotazioni: non sarà un caso che la formula deriva da un team guidato da imprenditori giovani e capaci come Gino Cuminale e Dany di Giuseppe (quelli de Il Porto Fluviale, per intenderci), che nel campo della ristorazione romana hanno già fatto "bingo" altre volte. Ad maiora! [www.ercoli1928.com](http://www.ercoli1928.com)



## PRONTI PER LA OYSTER FASHION NIGHT?

Un percorso sensoriale tra le più pregiate qualità di ostriche val bene un viaggetto a Milano, che, comunque – non c'è bisogno di sottolineare – è pur sempre una città ricca di attrattive d'ogni genere e soprattutto di ultima tendenza. Perché a Milano? Perché qui il *Pier52*, elegante locale di charme, tutto bianco, raccolto, con scenografica finestra vista cucina, si sta facendo conoscere come luogo d'elezione per degustazioni di ostriche d'eccellenza: dalle *Utah Beach* della Normandia alle *Marvilles* (Marennes – Oléron), da *Les Marie Morganes* bretoni, alle *Gillardeau* "griffate" sul guscio con una "G" (Marennes – Oléron), fino alle *Tarbouriech* (Etang de Thau) o alle irlandesi *Eske*... il plateau ne offre 8 varietà in purezza, oppure 16 in originali abbinamenti alla vodka, a seconda della stagione (e dei mesi con la "r" nel nome). Degustazioni principesche, accompagnate dal racconto appassionato del giovane patron, Edi Beqja, ormai un esperto in materia, e proposte a costi possibili. Merita attenzione anche il menu di mare dello chef Liborio Genovese, che porta tutta la sua sicilianità in una cucina mediterranea rivisitata con elegante opulenza. [www.pier52milano.com](http://www.pier52milano.com)

## VALORE AL MADE IN ITALY

È diventato un appuntamento di respiro internazionale la manifestazione *Le Strade Della Mozzarella*, che per il suo decennale, dopo l'anteprima parigina e le tappe a Milano presso il *Lentini's Pizza&Restaurant* e il *Baglioni Hotel Carlton* e quella a *Londra*, il 27 e 28 febbraio sempre al *Baglioni Hotel*, toccherà *Paestum*, il 19 e 20 aprile al *Savoy Beach Hotel* e continuerà a *New York*, ospitato dallo *Show Room Pentole Agnelli*, il 28 e 29 giugno. La rosa di appuntamenti sarà ufficialmente chiusa da un *main event autunnale* – organizzato in una location che sarà svelata più avanti. Di certo non mancherà di stupire e accogliere tutti coloro che in questi anni hanno contribuito a rendere *LSDM*, congresso internazionale di cucina d'autore – nato 11 anni fa dall'idea di Barbara Guerra e Albert Sapere come congresso sulla mozzarella di bufala campana dop e oggi volto a indagare in una visione più ampia le potenzialità dei prodotti dell'agroalimentare italiano attraverso la creatività dei grandi chef – un evento culturale di richiamo in tutto il mondo. [www.lsdm.it](http://www.lsdm.it)

