



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



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



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

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

