

COTTURA ALLA BRACE • SPECIALE CHARDONNAY • TRAVEL DUBAI E ISTANBUL

FOOD & WINE

ITALIA

FOODANDWINEITALIA.COM

LA RISTORAZIONE D'ALBERGO
NON È MAI STATA COSÌ IN FORMA
LE NOVITÀ E LE CONFERME
DALLA RIVIERA LIGURE ALLA SICILIA

ROOM SERVICE

*In esclusiva.
La ricetta della Bavetta
al canestrino lucchese,
granchio e cacao
di Valentino Cassanelli
del Lux Lucis dell'Hotel
Principe Forte dei Marmi
(ricetta a pag. 70)*

FOTO: G. M. / CONTRASTO, P. / CONTRASTO, S. / CONTRASTO, M. / CONTRASTO, A. / CONTRASTO, L. / CONTRASTO, C. / CONTRASTO, D. / CONTRASTO, E. / CONTRASTO, F. / CONTRASTO, G. / CONTRASTO, H. / CONTRASTO, I. / CONTRASTO, J. / CONTRASTO, K. / CONTRASTO, L. / CONTRASTO, M. / CONTRASTO, N. / CONTRASTO, O. / CONTRASTO, P. / CONTRASTO, Q. / CONTRASTO, R. / CONTRASTO, S. / CONTRASTO, T. / CONTRASTO, U. / CONTRASTO, V. / CONTRASTO, W. / CONTRASTO, X. / CONTRASTO, Y. / CONTRASTO, Z. / CONTRASTO



TRIMESTRALE D.P.I. 01/06/2022 • NUMERO 3 • ANNO IV • ESTATE 2022
ITALIA 6,50 € • CÔTE D'AZUR 9,00€ • CH 14,80 CHF • CHCT 14,50 CHF



Nicola Annunziata, chef del Pietramare del Praia Art Resort di Capo Rizzuto al pass del ristorante; il suo Noi di Calabria: uno spaghetti spezzato risottato in zuppa di pesce.

propone una cucina bistronica e dall'impronta etico-sostenibile. Mentre a ridosso delle bianche spiagge della costa est, sulle colline del bel borgo di San Pantaleo, al boutique hotel Petra Segreta Resort & Spa – unico Relais & Châteaux della Sardegna – l'executive chef e patron Luigi Bergeretto è affiancato dal collezionista di stelle Enrico Bartolini per la creazione dei nuovi menu della struttura. A cominciare da quello de Il Fuoco Sacro, ristorante gourmet la cui cucina attinge soprattutto da Stazzo Malcusa, fattoria biologica di proprietà poco distante dall'hotel: nascono così proposte come la Melanzana al pomodoro (di cui trovate la ricetta a pag. 87), la Tartara di bue rosso con curry, mandorle e caviale, la Zuppa di aragosta fresca locale, da godersi assieme alla vista su La Maddalena.

A Praialonga (nei pressi dell'Isola di Capo Rizzuto, in provincia di Crotone, dove c'è la Riserva Marina più grande d'Italia) è invece approdato nel 2020

lo chef campano Nicola Annunziata. Dopo aver lavorato a Il Vistamare Restaurant di Latina – prima come sous chef di Rocco de Santis e poi come responsabile di cucina, confermandone la stella – guida la brigata del Pietramare Natural Food, ristorante gourmet (e stellato)

del Praia Art Resort, albergo diffuso 5 stelle della famiglia Vrenna. Insieme ad Annunziata – e alla sua brigata di dodici persone – ci sono l'architetto, gourmand e cuoco Raffaele Vitale (già artefice del locale campano Casa del Nonno 13, al Pietramare in veste di consulente e "direttore creativo") e il botanico Carmine Lupia. Alla base della cucina identitaria e contemporanea di Annunziata ci

sono infatti l'attenzione al territorio e alla sua biodiversità e l'attività di foraging. Un esempio? Noi di Calabria: spaghetti spezzati in una zuppa di pesci di scoglio dello Ionio con pesto rosso (pomodoro e peperone essiccati, Parmigiano, basilico e mandorle) e polvere di olive nere.

NUOVE APERTURE
E PROGETTI
INEDITI ANCHE IN
CALABRIA, SICILIA
E SARDEGNA
