

ALLA SCOPERTA DEL PIÙ BEL PAESE DEL MONDO

MENSILE NUMERO 416 DICEMBRE 2020

Bell'Italia



EURO 4,00 IN ITALIA

IL RESTAURO • PADOVA
**GLI AFFRESCHI
DEL BATTISTERO**

LA VISITA • SICILIA
**PALAZZO
CASTELLUCCIO
A NOTO**

LA COLLEZIONE • TORINO
**IL MUSEO
SCHNEIBERG**

IL PAESAGGIO • VALLE D'AOSTA
**IL VILLAGGIO
DI CHAMOIS**

LA MONTAGNA *Dolomiti*

LA VAL D'EGA E CAREZZA

il weekend
SALERNO

*Passeggiata fra i tesori
del centro storico
affacciato sul Golfo*



Poste Italiane SpA - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 art. 1, comma 1, L.0/M - Austria € 5,90 - Belgio € 0,20 - Francia € 8,00 - Germania € 8,50 - Gran Bretagna (Ips) € 9,00 - Lussemburgo € 8,20 - Portogallo (Conti) € 6,50 - Svizzera (CHF) € 11,00 - Principato di Monaco € 6,00 - Spagna € 7,00

ISSN 0394 7203
00416
9 770394 720006

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI

Appuntamenti **del gusto** di Pietro Cozzi



Una fase della preparazione della pizza con la lavorazione dell'impasto.

LABORATORIO ONLINE FINO AL 2021

A LEZIONE DI PIZZA

Dall'impasto alla cottura, con "Pizzaiolo per un giorno" si scoprono tutti i segreti della specialità Patrimonio Unesco

L'arte di preparare la pizza, Patrimonio Immateriale Unesco dal 2017 insieme alla dieta mediterranea, è ricca di dettagli che solo un vero pizzaiolo napoletano può svelare. È nata così l'idea di **Pizzaiolo per un giorno**, il laboratorio amatoriale online dell'Associazione Verace Pizza Napoletana. La lezione, che dura **un paio d'ore** ed è disponibile in quattro lingue, comincia con un'introduzione storico-culturale e prevede poi una dimostrazione di come si prepara e si stende l'impasto, da guarnire con la giusta qualità e quantità di ingredienti. I partecipanti (dieci persone al massimo) si esercitano in contemporanea con il "maestro", che al termine fornisce anche alcuni consigli per ottenere **la miglior cottura casalinga**. L'iniziativa vale per tutto il 2021 ed è anche un'ottima idea regalo per le prossime festività natalizie. Nel prezzo sono inclusi l'attestato ricordo e l'iscrizione al club degli **Amici della Vera Pizza Napoletana**; costo da 49 €. **INFO E ISCRIZIONI** www.pizzanapoletana.org



ROMA RISTORANTE GLI ULIVI

I NUOVI PIATTI ANCHE A CASA

Aperto nel 2017 nel cuore dei Parioli e guidato da **Rita Colaiacono** e **Giordana Volpe**, il ristorante Gli Ulivi presenta il nuovo menu invernale, disponibile fino a pomeriggio inoltrato e anche nella **formula da asporto** o con consegna a domicilio. Le specialità della carta, ideate dallo chef **Vincenzo Ciano**, si gustano nelle accoglienti sale arredate con tavoli di modernariato. In cucina, la tradizione italiana si arricchisce di contaminazioni e variazioni esotiche, come nella **tartare di salmone con mandorle tostate e avocado** o nei paccheri allo scorfano con melanzane, pomodori pendolino e ricotta silana. Tra i piatti take away spiccano gli gnocchi di patate con gamberi e pistacchi tostati e il **petto d'anatra all'arancia con patate**; conto 55 €, a domicilio da 30 €. **INFO** www.gliuliviristorante.it

FIRENZE BRUNELLESCHI HOTEL

MENU STELLATO E NOTTE GRATIS

Al Brunelleschi Hotel, elegante albergo fiorentino a due passi dal duomo, chi prenota una cena può **pernottare gratuitamente**. La scelta è tra i diversi menu degustazione del ristorante stellato **Santa Elisabetta**, dove lo chef **Rocco de Santis** propone la sua raffinata sintesi toscano-campana; menu di 5 portate da 140 €. **INFO** www.hotelbrunelleschi.it

ROMA PALAZZO MANFREDI

SUITE CON CENA D'AUTORE

Stay & Dine è l'offerta per due persone ideata da Palazzo Manfredi, boutique hotel affacciato sul Colosseo. **Fino al 20 dicembre** chi prenota una suite può gustare gratuitamente, al ristorante **Aroma**, un menu di tre portate dello chef stellato Giuseppe Di Iorio. L'albergo è ospitato in un palazzo del XVII secolo. **INFO** www.palazzomanfredi.com



Dall'alto: cacio e pepe con carciofi al ristorante Gli Ulivi di Roma; il ristorante Santa Elisabetta al Brunelleschi Hotel di Firenze; affaccio sul Colosseo da Palazzo Manfredi.