

GUSTA & DEGUSTA

di Andrea Radic [Twitter](#) Andrea_Radic [Instagram](#) andrearadic2019

NOVITÀ A MILANO: ZAÏA, UNA CUCINA CREATIVA, LIBERA E DA CONDIVIDERE

«**S**i sta proprio bene, ci si sente a casa». Spesso è questa la sintesi di ciò che fa piacere trovare quando si varca la soglia di un ristorante. Un in-



Il ristorante Zaia

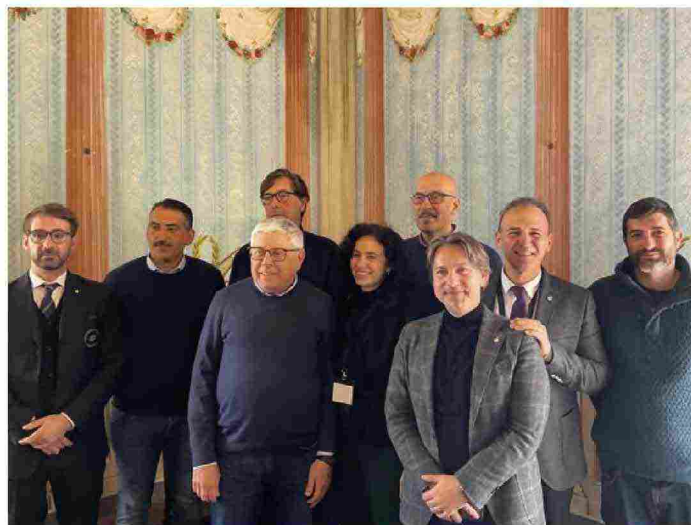
sieme di buona cucina, stile, capacità di accogliere e cura dei dettagli per far vivere un'esperienza identitaria. Sono le caratteristiche di Zaia, nuovo indirizzo milanese a pochi passi dalla Darsena. Aperto dal gruppo Aethos, comprende anche un raffinato boutique hotel diretto da Irene Guiotto e un cocktail bar con bancone storico e divani in pelle dove si respira l'atmosfera di un vero club. A guidare la cucina di Zaia il grande talento di Luigi Gagliardi e Dario Guffanti. I due chef si dividono i compiti e in tavola arrivano piatti di grande fascino e dalle molteplici ispirazioni. Uno stile che declina in un caleidoscopio di sapori materie prime di altissima qualità, spezie mediorientali, cotture e consistenze di ispirazione internazionale. Una cucina pienamente mediterranea, libera e di grande piacere, che viene trasmesso agli ospiti. Uovo all'uovo, ikura (uova di salmone) erba cipollina e pane aromatico è un piatto ghiotto e cremoso. Carote, yogurt speziato e chili è essenziale e ricco di gusto. Trota marinata, mele e carpione è elegantissimo al palato e alla vista. Triglia, porcino, cioccolato bianco, erbe aromatiche è intrigante e saporito. In linea i dolci curati dal pastry chef Francesco Bordignon. Cantina pienamente in grado di soddisfare esigenti appassionati. Da Zaia si può gustare anche il brunch domenicale e la pizza gourmet, che regna in un angolo all'interno della struttura.

aethoshotels.com

LA VAL DI NOTO: TRA VINI DI FASCINO E ARCHITETTURE BAROCHE

Nero d'Avola e Moscato sono i vitigni protagonisti della Val di Noto, incantevole angolo della Sicilia sudorientale. Una zona produttiva di ottimo livello, valorizzata dagli itinerari della Strada del vino, diretta da Frankie Terranova, e dal Consorzio di Tutela Val di Noto, presieduto da Nino Di Marco. Un territorio di grande respiro e notevole eleganza che comprende aziende storiche e giovani realtà, soprattutto nella zona di Siracusa.

A Marzamemi si segnala Ramaddini con Carlo Scollo e il suo Patrono, 100% Nero d'Avola, fruttato ed espressivo, a Pachino Barone Sergio, cantina storica oggi animata dalla grande energia di Luigia Sergio e sua sorella Angela. Da gustare anche Cantina Terre di Noto, capace di unire la ricca storia del territorio con la modernità tecnica nella produzione dei vini. Ad Avola si distingue l'azienda Palmeri, grazie al talento dell'enologo Antonio Campisi. Tra i migliori Moscato, invece, quelli di cantine Pupillo e Salvatore Marino. Alto livello anche con Valeria Iovino di Netum produzioni biologiche, vignaiola di grande passione, e con la famiglia Curto, dalle antichissime origini, che produce vini di carattere a Ispica



Alcuni produttori di No.º (Siracusa) con il sindaco della città Corrado Figura

(Ragusa). Giacomo Tachis, celeberrimo enologo, un giorno disse: «Se qualcosa di grande nascerà in Italia nei prossimi anni, nascerà qui e nascerà dal Nero d'Avola».

stradadelvaldinoto.it

FATTORIA SAN FELO: MAREMMA ENOLOGICA DI GRAN CLASSE



Il Morellino di Scansano Lampe della Fattoria San Felo

La Maremma è terra di meravigliosa bellezza, rude e dolce al tempo stesso. Oggi produce vini di grande fascino ma una volta era il regno dei butteri, antichi mandriani. Ernesto, classe 1912, era uno di loro, soprannominato "lampo". Lo stesso nome che i nipoti Federico e Lorenzo Vanni hanno deciso di dare al loro Morellino di Scansano di Fattoria San Felo, dedicato al nonno. Una passione di famiglia che ha portato a produrre vini di alto livello, piena espressione del territorio. Le uve di Sangiovese con piccola percentuale di Cilieggiolo, esposte ai venti di maestrale, vengono selezionate a mano, fermentano in acciaio e affino 18 mesi in botti di rovere. Così nasce Lampe, appunto, vino di grande eleganza. Al naso esprime sentori pieni di frutta rossa e scende al palato avvolgente e di bel carattere.

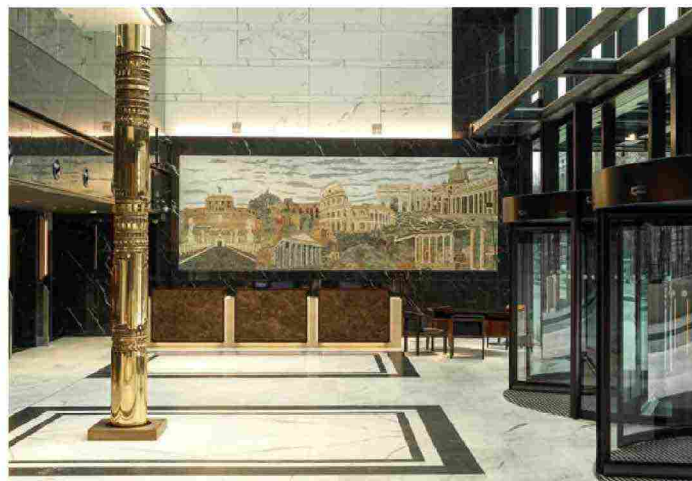
Il bello di San Felo è la talentuosa capacità di raggiungere livelli enologici ragguardevoli con tutta la tipologia di vitigni a disposizione. Cabernet Sauvignon in purezza per il sorso di gran carattere di Aulus Igt Toscana, ancora eleganza con Balla la Vecchia Doc Maremma Toscana e scommessa vinta con l'identità di San Felo Pinot Nero, perché per vincere ci vuole coraggio. Capitolo vini bianchi da leggere e godere con fiducia. Il Vermentino Le stoppie e il San Felo, Viognier in purezza, sono esempi lampanti di quanto i bianchi della costa toscana possano essere affascinanti. Non manca un metodo classico millesimato da Vermentino, con 48 mesi di permanenza sui lieviti. Chapeau.

fattoriasanfelocom

HILTON ROME EUR LA LAMA: ARTE, DESIGN E PROPOSTE GOURMET DEL NUOVO HOTEL

Progettato da Massimiliano Fuksas, il nuovo Hilton Rome Eur La Lama è già un indirizzo iconico della Capitale. La costruzione di vetro e acciaio, vera e propria "lama" nel disegno urbanistico dell'Eur, sarà presto direttamente collegata alla celebre Nuvola, il centro congressi disegnato dall'archistar. Si sviluppa su 16 piani per 60 metri di altezza, 130 di lunghezza, 16 di larghezza, con sei ascensori panoramici, per ospitare 439 camere, due ristoranti, due bar, una sala fitness e sette sale riunioni. Anima internazionale e tocco tutto made in Italy nella qualità dei servizi, nella cura dei dettagli e nelle piccole e grandi attenzioni agli ospiti. Italiana con tocco globale anche la cucina dei due ristoranti. Al piano terra una proposta gastronomica tradizionale e contemporanea con ghiole citazioni dei classici romani: puntarelle, carciofi, una cacio e pepe da non perdere e coda alla vaccinara di livello. L'altro di matrice gourmet aprirà al 16esimo piano per un fine dining con vista unica sulla città e sulle architetture dell'Eur.

Il colpo d'occhio nella hall è emozionante: lo sguardo viene rapito dalla scultura di Arnaldo Pomodoro posta al centro dello spazio. Gli arredi interni sono curati da Lorenzo Bel-



La scultura di Arnaldo Pomodoro nella hall dell'Hilton Rome Eur La Lama

lini Atelier con richiami al design decò degli anni '30 e '40. A impreziosire gli spazi comuni, dalla parete del lungo banco bar fino al tavolo della Library, opere in bronzo di Osanna Visconti di Modrone. Un luogo ricco di bellezza artistica e architettonica ma, al medesimo tempo, caldo e accogliente nei toni e valorizzato dal personale gentile e professionale.

hiltonhotels.it