



PEDROCCHI

RASSEGNA STAMPA 2019



Appuntamenti *del gusto* di Pietro Cozzi



PADOVA

UNA CENA AL PEDROCCHI

Nelle eleganti sale dell'ottocentesco caffè è nato il nuovo ristorante serale per appassionati di specialità venete

Lo chiamano "caffè senza porte" perché rimane aperto ininterrottamente dal 1831 (anno dell'inaugurazione) fino al 1916, accogliendo nobili e borghesi, intellettuali e popolani, cittadini padovani e ospiti illustri come Stendhal, George Sand, Gabriele D'Annunzio, Eleonora Duse e Filippo Tommaso Marinetti. Sui tavolini e nelle sale del Pedrocchi è passata la storia, ma il monumentale locale in stile neoclassico non ha mai smesso di rinnovarsi e così, dalla fine del 2018, è nata la nuova proposta di ristorazione serale firmata dal resident chef **Florian Bunea**. Tutti i giorni, fino a mezzanotte, si gustano specialità della tradizione veneta e padovana, **dalla gallina in saor alla tartare di gamberi**, dai bigoli al ragù d'anatra al baccalà alla vicentina. E accanto a queste proposte legate al territorio, un paio di importanti omaggi alla vocazione del luogo, come i tagliolini al caffè e zucchine alla menta e l'imperdibile **torta Pedrocchi** a base di caffè e cioccolato; conto sui 50 €.

INFO www.caffepedrocchi.it



MILANO

PECK SOTTO I GRATTACIELI

Tempio dell'alta gastronomia meneghina dal 1883, Peck raddoppia e dal centro storico si insedia anche sotto i moderni grattacieli di **CityLife**. La formula affianca enoteca, cocktail bar, ristorante (con classici come il risotto giallo e la cotoletta) e gastronomia: speciali tavoli ripiegabili permettono di **mangiare direttamente al bancone**. INFO 02/36.64.26.60

CORTINA D'AMPEZZO (Belluno)

CALICE CON VISTA SULLE TOFANE

Ai colori delle fiabesche Tofane, il **Masi Wine Bar Al Druscié** aggiunge il piacere di un calice di Valpolicella. Inaugurato di recente, il locale si trova lungo il percorso della funivia che serve una delle più belle ski area cortinesi. Una sosta da non perdere, anche per apprezzare la scelta dei materiali (legno e acciaio) e le soluzioni di illuminazione. INFO www.masi.it

ROMA

IL NUOVO LOCALE DEI SANTUCCI

I Santucci si dedicano alla ristorazione dal 1959 e per celebrare i sessant'anni di attività affiancano allo storico Caminetto, ai Parioli, il nuovo **Ristorante Santucci** nel quartiere Pinciano. Il locale vuol essere un inno alla **cucina di pesce**, muovendosi dai crostacei di Mazara del Vallo fino a tutto il meglio del Mediterraneo; conto da 50 €. INFO 06/807.02.67

MUGNANO DEL CARDINALE (Avellino)

APERITIVO AI SALUMI D'ITALIA

I salumi italiani di qualità sono l'anima del nuovo **Salame Bar di Maialumeria**, in un paesino campano ai piedi del Partenio. Sul grande bancone si gustano mortadella, culatello, i crudi di Parma e di San Daniele e la **spalla cruda di Sissa**, accompagnati da vino e birre artigianali; formula aperitivo (tagliere più calice) da 8 €. INFO www.maialumeria.com



Dall'alto: una delle sale del Caffè Pedrocchi; il locale in una stampa antica; la nuova gastronomia Peck a Milano; lo "Spaghetto" da Santucci; il nuovo Masi Wine Bar Al Druscié.

