

# Italia a Tavola

La Cucina  
bene culturale  
Arte e cibo per uscire dalla crisi



*Agrifood*  
ABRUZZO






guarda su **RistoTV****Osteria della Buona condotta  
Dalla tradizione alla creatività**

L'Osteria della Buona condotta di Ornago (Mb) non è un semplice ristorante di paese. Matteo Scibilia, chef e patron, e la moglie Nicoletta, appassionati di gastronomia, conciliano in questo locale la qualità dei prodotti del territorio, la creatività ai fornelli e l'accoglienza dell'ambiente, in perfetta armonia. Tra le specialità proposte ricordiamo la focaccia calda col lardo, le pappardelle al ragù tradizionale di oca e manzo, ma soprattutto i missoltini, agoni essiccati tipici del Lario, preparati alla griglia e magari accompagnati da morbide patate.



  [cod 25581](#)

**Unico restaurant a Milano****La città sotto i vostri occhi**

Al ventesimo e ultimo piano del World Join Center di Milano si trova l'Unico restaurant, ristorante esclusivo con interni progettati da Donata Nicetta, che creano nel locale un'atmosfera raffinata e speciale, che diventa magica al tramonto, quando l'illuminazione rende la sala ancora più suggestiva.

  [cod 25583](#)

**I sapori e i colori della mozzarella****Al Ristorante Cirelli il territorio è re**

Antonio Ruggero, chef e patron del Ristorante Fortezza Normanna Villa Cirelli di Vairano Patenora (Ce), dà grande importanza ai prodotti del territorio, che rielabora sapientemente. Come la Mozzarella di bufala campana, che in abbinamento a pomodori, mandorle, funghi e verdure si gusta in tutte le sue sfaccettature.   [cod 25646](#)



## La Suite a Procida

Per ritrovare l'equilibrio energetico




di Lucia Siliprandi

Un'architettura elegante, un'accoglienza familiare traggono il nuovo design hotel & spa La Suite di Procida (Na). Un antico palazzo è stato da poco ristrutturato senza alterare l'origine del luogo e nel pieno rispetto della tradizione locale e dei vincoli paesaggistici. Le 15 camere e suite sono arredate in stile contemporaneo.

Bianco assoluto per le tende, gli arredi interni, i sofà, le poltrone e i materassi delle chaise-longue. Relax assicurato nel giardino mediterraneo di 5 mila mq. Qui si sonnecchia tra gli alberi d'ulivo, le limonaie e la buganvillea, o all'ombra delle tradizionali incannuciate dell'isola.

La spa è un rifugio per rinvigorire il corpo, elevare lo spirito e favorire l'equilibrio energetico. Bagno turco, piscina interna e cabine per massaggi e trattamenti: con prodotti naturali e non testati sugli animali. Da provare lo scrub corpo con i limoni isolani. Oppure, per favorire il rinnovo delle cellule e rendere la pelle vellutata e luminosa, lo scrub a base di aromi naturali.

Atmosfera informale a Le Café, il risto-bar dove sorseggiare un aperitivo o gustare un piatto tipico procidano. Un esempio? L'insalata di limoni, la caponata mediterranea, la mozzarella di bufala con i pomodorini degli orti locali.  [cod 25377](#)

**La Suite hotel & spa**


via Flavio Gioia, 81 bis - 80079 Isola di Procida (Na) - Tel 081 8101564  
[www.lasuiteresort.com](http://www.lasuiteresort.com)

## La Granda in mezzo al pane, qualità in formato Eataly

Mettere La Granda in mezzo al pane. È l'originale idea di Fabrizio Cardamone e dei fratelli Antonio e Federico Marasco che, con il marchio e la filosofia di Eataly, hanno aperto un locale nel centro di Torino. Costa Group ha firmato l'arredo di uno spazio pensato come una sfida alla logica dell'omologazione dei sapori. Per gli amanti dell'hamburger (qui si chiamano panini) e i cultori del mangiar bene. A partire dalla carne, che è quella de La Gran-



da, l'associazione di allevatori piemontesi unitisi per dare vita a un progetto di valorizzazione della carne piemontese.

“La Granda in mezzo al pane” è anche un presidio Slow food, e l'importanza e l'origine delle materie prime è il fil-rouge della storia raccontata sulle grafiche curate da Eataly e appese nel locale. La Granda in mezzo al pane è firmato Eataly e Costa Group: cibi e arredi di alta qualità.  [cod 25837](#)