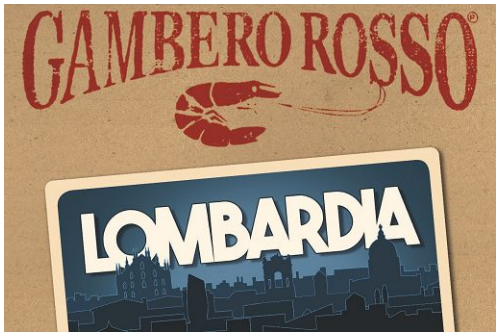
AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News



PPN FOOD - *Gambero Rosso presenta la nuova Guida Lombardia 2024, con il meglio di Milano e delle altre province*

Milano - 05 dic 2023 (Prima Pagina News) **Oltre 1000 le insegne della cucina e degli acquisti di qualità alla riscoperta delle tradizioni più classiche, reinterpretate con eleganza.**

Senza perdere la sua inconfondibile classe, la Lombardia si riscopre una regione sempre più attenta alla sostenibilità e al green, anche in cucina, posizionandosi al terzo posto per presenza di agriturismi in Italia: è la sorpresa che ci regala la nuova Guida Lombardia 2024 che raccoglie 1.100 indirizzi a Milano e nelle altre province dove vivere un'esperienza enogastronomica di qualità. Tante le conferme nella ristorazione e altrettante le novità in un'offerta variegata che, senza perdere di vista i piatti della tradizione, cui è dedicata una delle 5 categorie di Premi Speciali, si arricchisce di nuove forme, anche in controtendenza, e dei colori di una ristorazione sempre più internazionale ed etnica capace di soddisfare tutti i gusti. E sono i numeri delle eccellenze a raccontarlo con: 9 Tre Forchette (partner Consorzio Franciacorta), 1 Tre Bottiglie, 1 tre Cocotte, 3 Tre Mappamondi (con l'ingresso di Ba Restaurant) e 6 Tre Gamberi (partner Consorzio Valtenesi). Il viaggio che la Guida, giunta alla sua 32esima edizione, offre spazia dall'alta ristorazione alle trattorie più tradizionali, dai bistrot e griglierie a pizzerie e street food, fino alle migliori insegne dove fare una spesa più attenta e capace di valorizzare le eccellenze del territorio. Ma in una regione da sempre conosciuta per la sua capacità di innovazione, efficienza e sviluppo economico colpisce ancora di più la riscoperta di una naturalità attraverso una diffusione sempre più visibile di orti urbani, panifici agricoli e strutture fuori porta attente all'ambiente: solo Brescia, la città industriale per eccellenza, ne conta 400 "e questo la dice lunga su quanto la riscoperta del mondo agricolo sia ormai diventata una tendenza, fuori ma anche dentro le città, con cognizione di causa o come pura operazione di marketing", commenta Valentina Marino, curatrice della Guida. Un trend confermato anche dall'inaspettata presenza nella città di Milano di 2 dei 6 Gamberi Verdi della Guida, nuovo simbolo che contraddistingue i posti che operano concretamente sulla base della sostenibilità ambientale: il Joia del maestro della cucina vegetale Pietro Leeman che mescola sapientemente fantasia a una tecnica perfetta e il bistrot Un Posto a Milano, oasi campestre a due passi da Porta Romana, con ristorante e orto che invita a una sosta senza fretta. La Guida è un bellissimo percorso anche tra le migliori botteghe da non perdere a Milano per una spesa di qualità, da carni, salumi, pesce a pasta fresca e prodotti di gastronomia fino a tè e caffè delle torrefazioni più pregiate. Ed è proprio per l'impegno che la città meneghina ha dedicato negli ultimi anni alla valorizzazione di un ricco patrimonio della cultura enogastronomica attraverso una riqualificazione dei mercati rionali dove è possibile assaporare la freschezza di prodotti di stagione e spesso a km0, che il capoluogo lombardo ha ricevuto il Premio Speciale Milanesità, una delle 4 categorie di Premi Speciali inseriti nella Guida.

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

Tra le altre province è Brescia ancora una volta a distinguersi: nell'anno in cui è stata nominata insieme a Bergamo Capitale Italiana della Cultura, la Leonessa mostra il suo carattere, la sua vivacità e voglia di emergere anche attraverso le molteplici espressioni della cucina risultando la provincia, dopo Milano, con il maggior numero di insegne, 131, che raccontano la ricchezza e le specialità del territorio. A Lodi invece si concentrano le novità, 7 sugli 11 locali inseriti nella Guida. Ma sono i Premi Speciali a restituire una fotografia reale delle peculiarità che caratterizzano la cucina e i sapori di questa regione: Milanesità, Novità dell'Anno, Ambasciatori del Territorio, Campioni della Tradizione e Miglior Proposta al Bicchiere al Ristorante. I Premi SpecialiPremio Speciale Milanesità · Comune di Milano per la valorizzazione dei mercati rionali Premio Speciale Novità dell'Anno, sponsor Krombacher, nella città di Milano va a: · Spore, una proposta giovanile che si rivolge a un pubblico di nicchia, amante delle fermentazioni e dei vini naturali;· Verso, locale con un ambiente unico e una proposta assolutamente di mercato con mare, terra e vegetali che trovano espressione in piatti esemplari per intensità e precisione delle cotture;· Silvano, ex panetteria di cui rimane il grande forno in quest'osteria moderna-vineria in viale Monza arredato con lampade vintage, vetrine in ferro battuto, porte del tram e un'offerta che comprende ogni cibo; · Dirty, cocktail bar non convenzionale con proposte complesse che giocano sulle corde estreme dell'acidità e dell'umami. Miglior Proposta al Bicchiere al Ristorante, sponsor Enoteca Esselunga · Il Luogo Aimo e Nadia, ogni visita nel locale di questa coppia, in cucina e anche nella vita, è fonte di meraviglia e sorpresa e humus in cui crescono pensieri. La cantina è guidata dal competente Fabio Piras, innamorato delle storie dei vignaioli. Premio Speciale Campioni Della Tradizione, sponsor Distretto del Vino di Qualità dell'Oltrepò Pavese, dove spiccano le ricette dei seguenti locali nella città di Milano: · Risotto giallo alla milanese: L'Alchimia, appartiene al "salotto buono" della ristorazione milanese. Evidente la crescita dello chef Giuseppe Postorino che senza perdere il filo del gusto e la buona mano nella classicità piemontese-lombarda, assesta buoni colpi sul fronte creativo. · Cotoletta alla milanese: Trattoria del Nuovo Macello, tiene alta la bandiera della tradizione milanese e la cucina del mercato proponendo alcuni cult cittadini. · Ossobuco: Arlati dal 1936, un'icona della ristorazione cittadina, in auge da quasi novant'anni, che offre una cucina affidabile nella riproposizione dei classici milanesi.· Cassoeula: Piazza Repubblica, è la migliore della città, anche nella versione con l'oca, insieme ad altri classici che sono una garanzia, come la cotoletta o il tortino di riso alla milanese. · Mondeghili: Trattoria Sincera, osteria nel cuore di Lambrate, concepita da un gruppo di giovani, con un'insegna che è una sorta di manifesto programmatico. Premio Speciale Ambasciatori del Territorio, sponsor Isos by Campo dell'Oste · Trattoria Sincera, Milano· Osteria del Treno, Milano· Osteria al Gigianca, Bergamo· Osteria dell'Orologio, Salò (Bs)· Tira Mola e Mesda, Como· Caffè La Crepa, Isola Dovarese (Cr)· Antica Osteria Casa di Lucia, Lecco· Antica Osteria del Cerreto, Lodi· Hostaria Viola, Castiglione delle Stiviere (Mn)· Osteria del Cavolo, Monza· Bazzini, Canneto Pavese (Pv)· Lanterna Verde, Villa di Chiavenna (So)· Crotto Valtellina, Malnate (Va)

(Prima Pagina News) Martedì 05 Dicembre 2023

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it