



A fianco, Alessandro Roscioli

WINE BAR

TRE BOTTIGLIE PER LE CANTINE ECCELLENTI

Una novità, nell'edizione 2008 di Ristoranti d'Italia (ma anche di quelle di Roma e Milano) è l'assegnazione delle "bottiglie".

A partire da quest'anno ai wine bar vengono assegnate appunto le bottiglie, **da zero a tre** a seconda del grado di eccellenza dell'offerta enologica.

Quest'anno il massimo riconoscimento, 3 bottiglie, l'hanno meritato quattro local. In ordine geografico ecco i moschettieri del buon bere 2008: Roscioli (nella foto Alessandro), storico forno romano trasformatosi nel tempo in salumeria e ristorante-enoteca tra i più validi della città; Ombre Rosse di Preganziol (TV), da sempre una delle migliori cantine nazionali; Ansitz Pillhof di Appiano (BZ), splendido punto di ritrovo per mangiare e soprattutto per bere e Mi manda Picone di Palermo, una delle più belle e fornite enoteche d'Italia dove si mangia e si sceglie la bottiglia direttamente dagli scaffali.

Ombre Rosse
Preganziol (TV)
loc. San Trovaso via Franchetti, 78
tel. 0422 490 037
www.ombrorosse.tv.it

Ansitz Pillhof
Appiano / Eppan (BZ)
via Bolzano, 48
tel. 0471 633 100
www.pillhof.it

Roscioli
Roma
via dei Giubbonari, 21/23
tel. 066 875 287 - 066 864 045
www.rosciolifinefood.com

Mi manda Picone
Palermo
via A. Paternostro, 59
tel. 0916 160 660
www.mimandapicone.it

FORMAGGI DI FRANCIA

TRE PREMI PER IL "MIGLIOR CARRELLO" IN OMAGGIO ALLE ECCELLENZE D'OLTRALPE

Alla scoperta delle migliori proposte di formaggi francesi nei ristoranti italiani. Può sembrare una provocazione l'iniziativa messa in piedi dal Gambero Rosso e Formaggi di Francia (nella foto il logo dell'iniziativa) con l'istituzione del Primo Premio al miglior carrello di formaggi transalpini. Semplice, in realtà, l'idea che sta alla base di tutto: promuovere la cultura e la conoscenza delle produzioni artigianali di qualità (e il patrimonio caseario francese è ricco di esempi di questo tipo), indipendentemente dalla loro provenienza geografica. Davvero interessanti i risultati di questo giro goloso in lungo e in largo per la penisola. A testimonianza che le eccellenze gastronomiche non conoscono confini. Tre i locali premiati, ma la scelta non è stata facile.

Il **San Martino di Treviglio** (ottimo ristorante di pesce gestito con molta professionalità dalla famiglia Colleoni), **La Madia di Brione** (sorprendente cucina di territorio e uno chef, Michele Valotti, instancabile ricercatore di chicche casearie d'Oltralpe), e **Roscioli di Roma**, wine bar assolutamente atipico nel panorama italiano e con uno straordinario assortimento di prodotti, formaggi francesi (ma non solo) *in primis*.

