

DAL PROGRAMMA DI SUCCESSO DI



melaverde

AGRICOLTURA • AMBIENTE • NATURA

MAIS, ORO DELLA TAVOLA

ORIGINARIO DELLE AMERICHE, È UNO DEI CEREALI PIÙ DIFFUSI IN ITALIA. DA NORD A SUD VIENE UTILIZZATO PER REALIZZARE TANTI PIATTI DELLA TRADIZIONE

IN PIÙ

COTECHINO E ZAMPONE
Illustri e genuini
insaccati dell'Emilia

VINI
Rosso spumante
di Serrapetrona

WEEKEND
La sagra del broccolo
fiolario di Creazzo



LE RICETTE
DEL TERRITORIO



ITINERARIO
SALERNO



BIODIVERSITÀ
VINCENZO VENUTO

IN QUESTO
NUMERO

MELAVVERDE MAGAZINE N. 75 - PREZZO €3,99 - PUBBLICAZIONE MENSILE DI GENNAIO 2019
PRIMA IMMAGINE: 27 DICEMBRE 2019





Fresco

DALLA CAMPANIA A MILANO con tanto gusto e passione. Dopo il flagship nella centrale Via Dante, Fresco, la trattoria-pizzeria dal cuore partenopeo e dallo spirito cosmopolita, ha da poco inaugurato il suo secondo locale sotto la Madonnina, precisamente in Corso Sempione. Ora i buongustai milanesi possono contare su un locale in più dove assaporare le fragranti e saporite pizze d'autore create dal maestro Alfredo Forgione, noto come il "pizzaiolo con la cravatta" o meglio ancora "O' Re". Ma non solo, perché tra le proposte della rinomata insegna non mancano le classiche ricette della tradizione campana: per esempio, gli Spaghetti alla Nerano, piatto tipico della costiera amalfitana, con zucchine fritte, provolone, grana Dop, pecorino romano e basilico, o gli altrettanto succulenti Ziti allo Scarpariello. *Corso Sempione 41, Milano, tel. 02.3311888, www.frescotrattoria.it*

Mari

"**IL MARITOZZO** è un contenitore magico che ti consente di spaziare tra dolce e salato, passato e presente... è ideale per giocare con i sapori, gli abbinamenti, i colori". Con queste parole Pulika Calzini racconta l'idea di Mari, un delizioso locale take away-bottega che celebra il "pane dei sette colli". Qui il maritozzo è declinato in svariate versioni dolci e salate, in formato classico o mini, da mangiare in ogni momento della giornata: dalla pausa mattutina all'aperitivo, fino al dopocena. Lievitazione di almeno sei ore, impasto soffice e leggero, materie prime italiane di alta qualità sono alla base della bontà degli oltre venti maritozzi proposti a rotazione. Davvero difficile scegliere il più buono! *Via Urbana 31, Roma, tel. 06.78312842, www.maritozziromani.com*



Foto di Karel Balas

Ristorante Adriatica

TRA LE AFFASCINANTI calle, callette e piazze del sestiere Dorsoduro a Venezia, ha aperto da pochi mesi il Ristorante Adriatica, situato all'interno dell'hotel Il Palazzo Experimental. Ricercatezza e originalità sono subito evidenti tanto nella proposta gastronomica quanto nell'atmosfera, frutto del piacevole intreccio fra estro contemporaneo e tradizione veneziana. Il nome del ristorante è un chiaro omaggio alla costa adriatica, ai suoi profumi e sapori. Difatti, le materie prime, stagionali e accuratamente selezionate, provengono tutte dalle regioni che affacciano sul Mar Adriatico. Ecco allora, per cominciare, i tipici cicchetti veneziani, ma rivisitati, come la brioche acciughe e pecorino, o la tigella ripiena di ciauscolo e crema del Piave, senza dimenticare l'immane bacalà mantecato. Tra le portate principali, invece, spiccano gli Spaghetti coi Caparossoli, ossia le vongole locali. *Fondamenta Zattere Dorsoduro, Venezia, tel. 041.0980200, it.palazzoexperimental.com/ristorante/*