

anno 28 numero 331 mensile agosto 2019 4,90 euro - gamberorosso.it

# GAMBERO ROSSO®

## ARCOBALENO PASTA. COSA STA SUCCEDENDO AL PRODOTTO PIÙ AMATO DAGLI ITALIANI?



### VINI ROSA

Da calici di serie B a etichette di tendenza: i rosati sono sempre più prodotti identitari per le diverse realtà vitivinicole

### GENOVA

❖ Viaggio nella città a un anno dal crollo del ponte Morandi: una tragedia che ha scatenato la voglia di costruire un futuro più saporito

### SIDRO&GINGER BEER

❖ Storie e degustazioni di due bevande estive per eccellenza. Le migliori etichette e i racconti dei coltivatori e dei produttori

IN OMAGGIO LA GUIDA  
THE BEST  
IN LOMBAR

LE BREVI

### Da Eggs&Bread a Londra la colazione è gratis.

#### Ecco perché

Al civico 191 di Wood street, nel quartiere londinese di Walthamstow, c'è un piccolo caffè che serve esclusivamente uova sode, pane tostato con marmellata o miele, porridge; tè o caffè per accompagnare. Dietro l'apparenza da bar di quartiere qualunque, però, Eggs&Bread riserva una bella sorpresa a chi sceglie di sposare la causa. Nel locale, arredato in modo semplice con posti a sedere per un massimo di 35 avventori, una lavagna chiarisce come funziona il servizio, che è fondamentalmente self service. Da Eggs&Bread, in poche parole, la colazione è gratis. O meglio, a offerta libera: "Pagate quel che volete, se credete". Così facendo, e l'auspicio è chiaramente quello di



stimolare la solidarietà verso il prossimo, le donazioni libere garantiranno a chi non può permettersi di pagare neppure una semplice colazione di trovarne una già pagata, offerta dagli altri clienti. Nessuno presenterà il conto al tavolo, perché non c'è nessun conto da pagare. Ma sono molti i clienti che si avvicinano alla scatola delle donazioni per lasciare un'offerta. Così il bar si sostiene. E può permettersi di non chiedere soldi per quello che offre. Il proprietario del bar, **Guy Wilson**, non è l'unico a pensarla così nel Regno Unito, dove le esperienze di locali "pay what you like" continuano a moltiplicarsi. E la filosofia che regola il progetto va ben oltre la possibilità di offrire un pasto a chi si trova in difficoltà. Perché non è solo l'aiuto economico a fare la differenza, ma l'opportunità di ritrovarsi seduti l'uno accanto all'altro in uno spazio dove le barriere sociali e culturali si azzerano. Per iniziare insieme, piacevolmente, la propria giornata.

[eggsandbread.co.uk](http://eggsandbread.co.uk)

### THE HOTEL GAZETTE

a cura di Clara Barra

#### CALABRIA. AL PRAIA ART RESORT BRILLANO OSPITALITÀ E ALTA CUCINA



La Calabria è una regione di grande bellezza di cui però sfortunatamente si parla sempre troppo poco, anche se negli ultimi anni sta vivendo un importante momento di riscatto che passa - tra l'altro - attraverso meritevoli realtà vinicole tipo quelle dell'area di Cirò, Melissa e Strongoli nel Crotonese, e la presenza di ottimi ristoranti. È con piacere quindi che vi raccontiamo di questa lussuosa struttura 5 stelle, il Praia Art Resort, affiliato a Condé Nast Johansens, nel verde di una pineta, al centro del tratto calabrese della costa jonica, ai confini con l'Area Marina protetta di Capo Rizzuto. I comfort ci sono tutti, le camere (con terrazzino o patio) sono arredate in materiali naturali e studiate nei dettagli per garantire il massimo dell'accoglienza. C'è la piscina attrezzata, una piccola ma rilassante sala benessere, il **Pietramare Food Café** (lounge bar per un drink come si deve), una ricca e curata prima colazione, la spiaggia a soli 20 metri... Bella sorpresa, poi, il **Pietramare Natural Food**, tavola gourmet e stella Michelin, che vede al timone il giovane cuoco campano **Ciro Sicignano**, appena trentenne, con esperienze di rilievo alle spalle, tra cui passaggi importanti al Piazza Duomo e a Villa Crespi. La sua visione di cucina è quella di conoscere a fondo gli ingredienti perlopiù locali, valorizzandoli poi con tecniche moderne, creatività, presentazione accurata e sapori sinceri, per la gioia degli ospiti dell'hotel ma anche della clientela esterna. Qualche suggestione dal menu: parmigiana di alici ripiene, ravioli di polpo in crema di patate con ricotta affumicata e semi di pomodoro, tagliata di tonno con scarola ripassata e mosto di vino. In sala, un altro professionista partenopeo, il maitre **Giancarlo Marena**, consiglia il vino giusto e contribuisce a rendere l'esperienza gastronomica piacevole e appagante.

Praia Art Resort - Isola di Capo Rizzuto (KR)  
loc. Praialonga - 09621902890 - [praiartresort.com](http://praiartresort.com)