

# Happy Food



osterie  
d'Italia  
2012



Per *Osterie d'Italia 2012* di Slow Food un buon motivo per fare un salto a Gressoney La Trinité è la Capanna Carla. Agli antipodi dello stivale, verso Catanzaro, il posto che vale il viaggio è Il vecchio castagno. Biodiversità assoluta tradotta in gastronomia. Il primo è una baita di architettura walser, in località Tschaval (tel. 0125.366130) ed è una sintesi di sapori valdostani: zuppa veca, con verdure di campo e orzo, formaggette con salsa al radicchio, salumi come la coppa al ginepro. In quel di Serrastretta, fra Lamezia Terme e Catanzaro, invece, Il vecchio castagno (tel. 339.8410115) rinfresca la cucina del sud proponendo paste fresche condite con bacche di sambuco e castagne, o pesto di finocchioietto e noci, o ancora pistacchi di Bronte e pancetta.

Una delle menzioni speciali di *Bar d'Italia Gambero Rosso 2012* è andata a Cristalli di zucchero di Roma, pasticceria bar e caffetteria. Meravigliose le preparazioni dolci, come la crème brûlée al cioccolato con zucchero di canna e profumata con cannella e arancia, ma strepitosi e inediti anche i finger salati: frolla alle olive con caprino al pepe e confettura di pesca al timo e limone, biscotti salati a base di una frolla al lime e nocciole. Con i parigini Fauchon e Pierre Hermé come punti di riferimento. La sede storica è in via di Val Tellina 114, tel. 06.58230323.

*Vini buoni d'Italia 2012* del Touring Club, la sola guida dedicata ai vini da vitigni autoctoni, ha introdotto quest'anno il Premio Ecofriendly per i produttori che perseguono l'innovazione in un'ottica di sostenibilità ambientale. Nelle Marche è stato selezionato Moroder con i suoi Brut rosé, Dorico e Bianconero ([moroder-vini.it](http://moroder-vini.it), ed è anche agriturismo),

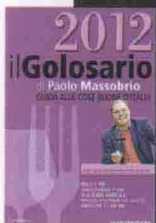
in Veneto Conte Collalto ([cantine-collalto.it](http://cantine-collalto.it)), in Sardegna le Tenute Sella&Mosca ([sellaemosca.it](http://sellaemosca.it)).



# Top '12

*Pasticcerie, laboratori, cantine e osterie per new entry da provare*

New entry nella nuova edizione de *Il Golosario*, guida a botteghe, boutique del gusto e ristoranti curata da Paolo Massobrio. È l'azienda agricola Valier ([valier.it](http://valier.it)) di Borsea (Rovigo). Perché è lì dal 1484, poi nel 1991 ha impiantato il primo frutteto di noci da frutto italiano e oggi si è inventata una girandola di nuovi prodotti, tutto in un laboratorio interno. I gherigli verdi finiscono sott'olio e in agrodolce, le noci candite si ricoprono di cioccolato. Per condire la pasta salse di noci e basilico, a fine pasto il Nocino.



Anche una macelleria entra in *Ristoranti d'Italia 2012* de L'Espresso. **Damini & Affini** ad Arzignano

(Vicenza, [daminieaffini.com](http://daminieaffini.com)), vende carni da quattro generazioni, ma nel frattempo sugli scaffali della bottega si sono aggiunte delicatessen di ogni sorta: paste artigianali e olio, spezie e caffè, mostarde e confetture, vini. Più un ristorante annesso con dieci tavoli, dove la carne arriva in forma di battute al coltello e tartare, condite con sali ricercati, aceto balsamico, olio evo.



Foto di Sime