

EMILIA-ROMAGNA / LE SEGNALAZIONI DEL TOURING NELLA CITTÀ DEL TRICOLORE

Sapori e silenzi a Reggio Emilia

Reggio Emilia è una città ricca di memoria storica e culturale, e contemporaneamente, una delle più vivibili del Paese. La sua cucina, di spessore, è da gustare, preferibilmente in compagnia. Come rifiutare un piatto di tagliatelle al ragù accompagnate da un buon lambrusco?

HOTEL POSTA****

Piazza del Monte 2 – Tel. 0522.432944; www.hotelposta.re.it – Camere: 38 – Prezzo doppia: da 144 euro. Catena Pregio hotels. ★ Sconto 10% soci Tci solo prenotando tel. 02.303500500.

A pochi passi dal palazzo del Comune (dove nel 1797 nacque il Tricolore) il palazzo del Capitano del popolo oggi è un elegante albergo. La direzione propone visite ai musei, ai teatri e alle vicine località, interessanti dal punto di vista storico e gastronomico.

PARK HOTEL***

Via de Ruggiero 1 – Tel. 0522.292141; www.parkhotel.re.it – Camere: 63 – Doppia da 100 euro. ★ Sconto 10% soci Tci.

Un albergo accogliente circondato da un bel giardino. Gli interni sono arredati in maniera semplice, seguendo le linee dettate dal classico stile inglese; diverse camere sono dotate di balcone. Possibilità, nella bella stagione, di usufruire della piscina esterna.

La piccola piazza Gioberti a Reggio Emilia, nel cuore del centro storico.

Gimm/Cubomages

RISTORANTE CAFFÈ ARTI E MESTIERI

Via Emilia S. Pietro 16 – Tel. 0522.432202 – Chiusura: domenica, lunedì, periodo in agosto e Natale – Prezzo medio 35 euro.

In un palazzo antico, in pieno centro, una cucina creativa e un ambiente curato, con interni eleganti, arredati in legno e marmo che ospitano mostre d'arte. In cucina Enzo e Anna Bertelli sanno coniugare le loro diverse esperienze internazionali con la sana tradizione della cucina emiliano-romagnola.

A MANGIARE

Viale Monte Grappa 3/A – Tel. 0522.433600; e-mail: dom142@interfree.it – Chiusura: domenica, sabato (a mezzogiorno, in estate), periodi in agosto e a Natale – Prezzo medio 35 euro.

Nel centro cittadino, una tranquilla trattoria con appena 40 coperti, ideale per chi vuole gustare piatti tradizionali. In cucina si prediligono le specialità locali, con ingredienti selezionati tra i migliori produttori del territorio.

CUCINA E ARTE ALLA FILANDA

Una vecchia filanda attiva all'inizio del secolo è stata recentemente ristrutturata e oggi è il ristorante di Andrea Grossi. L'interno, moderno e arredato in stile minimalista, ospita spesso mostre d'arte contemporanea. In cucina lo chef Neziri gioca con gli ingredienti, fondendo la cucina tipica mantovana con quella internazionale. Da segnalare, l'orto personale e la produzione propria di dolci e pane.

La Filanda, via Carducci 21/E, Asola (Mn). Tel. 0376.720418. Chiusura: sabato (a pranzo), lunedì e periodo in gennaio. Prezzo medio 35 euro.

PIGNA D'ORO SUL BORDO PISCINA

In un bel sito dell'Agri-gerentino, a due passi dalla riserva naturale di Monte Cammarata c'è l'hotel Pigna d'Oro. Il ristorante interno rivisita la cucina tradizionale siciliana, arricchita da qualche moderato spunto innovativo. Gli interni sono arredati con gusto. Nella bella stagione si ha la possibilità di mangiare sulla panoramica terrazza a bordo piscina.

Pigna d'Oro, Santo Stefano Quisquina (Ag), contrada Finocchiaro. Tel. 0922.992021; www.pignadorohotel.it. Prezzo medio 30 euro.

PREMIO BUONA CUCINA



LA CASA DEL VINO

Piazza S. Vincenzo 1, Isera (Tn); tel. 0464.486057.

Siamo appena fuori Rovereto, in un piccolo borgo che ha mantenuto il suo antico fascino; in centro, una bella fontana e un nobile palazzo del Seicento. Qui sorge oggi uno dei locali più interessanti della provincia. Innanzitutto per l'atmosfera suggestiva, data dalla presenza del cotto a terra e degli arredi d'epoca (nella foto). Ma l'interesse maggiore proviene dalla sua ragion d'essere: il ristorante, diretto da Luca Bini, nasce dall'unione dei migliori produttori

di vino della zona, che hanno voluto condividere con altri la loro passione. Si può gustare il buon vino della Vallagarina, abbinato a una cucina semplice ma di qualità, caratterizzata da piatti della tradizione trentina realizzati con materie prime locali.

Chiusura: solo Natale e vigilia. Prezzo medio 25 euro. E-mail: info.casadelvino@tiscali.it.

L'edizione 2007 della guida Tci *Alberghi e ristoranti d'Italia*, presenta 4.544 alberghi e 3.210 ristoranti, di cui 989 sono raccomandati dal Touring per l'eccellente rapporto qualità-prezzo. Tra questi sono stati scelti gli otto insigniti dei premi *Stanze italiane e Buona cucina*.

