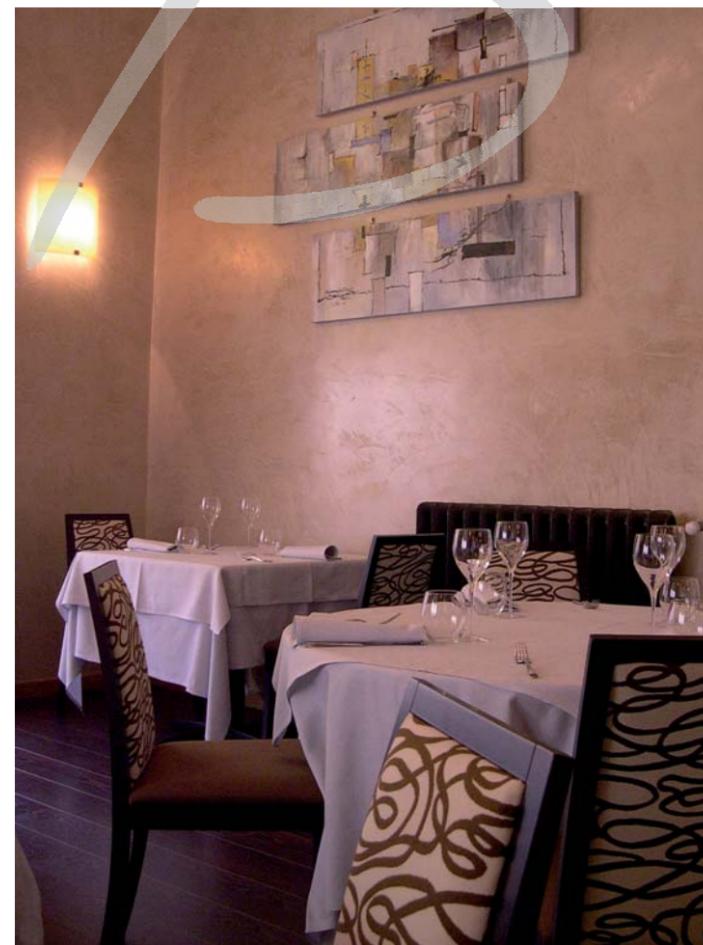




Il ristorante **Berbel** è nato nell'aprile 2009 con spirito giovane ed idee nuove. L'anima sono le persone che vi operano e che con passione, stile ed amore, sapientemente orchestrate da una profonda conoscenza della tecnica enogastonomica, hanno permesso di ottenere riscontri positivi fin dai primi mesi di vita. La filosofia del Berbel si esprime attraverso la tradizione e la sostanza in costante armonia tra di loro, all'interno di un ambiente caldo ed elegante, ma non troppo sofisticato. La cucina, con degustazione "à la carte" propone piatti sia di carne che di pesce e paste anche farcite rigorosamente fatte a mano. Una grande attenzione è riservata alla cantina con una selezione di vini (circa 250 etichette nazionali), che riesce a soddisfare anche i palati più esigenti. Le bollicine nazionali e francesi sono presenti e, per accontentare proprio tutti, una pagina della carta è dedicata alle mezze bottiglie, ai magnum e alle birre. Il Berbel è anche catering, a disposizione per l'organizzazione di qualsiasi evento, sia a casa vostra, per cene intime o di lavoro, che in strutture più grandi, per occasioni speciali come matrimoni, inaugurazioni, ricevimenti per la cui realizzazione è in grado di allestire tutto il necessario, grazie ad un efficiente supporto logistico.

[www.berbel.it](http://www.berbel.it)



**BERBEL**  
ristorante

via San Domenico 33d  
Torino tel. 011.4366778  
[ristoberbel@live.it](mailto:ristoberbel@live.it)  
chiuso:  
sabato a pranzo e la domenica

# GUSTO

*il senso del  
buono*

“L'anima mia gustava di quel cibo / che, saziando di sé, di sé asseta”.

Dante Alighieri, Purgatorio

Come è nata la trinità bello-buono-vero e perché oggi sembra a noi far parte quasi di una sorta di archeologia concettuale? L'oggetto artistico è una specie di finestra che ci spalanca la percezione di qualcosa che non conosciamo, di un abisso. È una porta schiusa dal sensibile all'ultrasensibile, ma un ultrasensibile che non viene dichiarato. Quindi non c'è passaggio dal bello sensibile al bello intelligibile; si resta nell'intelligibile, ma, per così dire, con una specie di emorragia del sensibile. Si sa che il sensibile non basta...

C'è dunque un "quid", un "non so che", che contribuisce a decretare che cos'è il bello, qualcosa che non è né calcolabile né misurabile, qualcosa che vi si annette, che il genio dell'artista fa penetrare; tutti i canoni precedenti in qualche modo saltano, perché non c'è più un criterio condivisibile a cui ricorrere. Bisogna avere quello che si chiamerà appunto "gusto". Rispetto ai sensi nobili della vista e dell'udito, che sono capaci di misurare in metri o in cadenze o in altezza di suoni, il gusto è il più intimo dei nostri sensi: non è come il tatto, che implica il contatto, ma è un contatto dentro di noi, dentro una mucosa sensibile, come quella nel corpo del palato o, nel caso della bocca, della lingua. Quindi l'idea di gusto implica che ci sia un elemento soggettivo dominante e che, soprattutto, l'opera d'arte venga introiettata da chi giudica. Ma allora si tornerebbe al problema della bellezza legata all'arbitrio individuale, secondo i proverbi che abbondano nella bocca non solo del popolo ma anche dei cosiddetti dotti. Invece il gusto, noi sappiamo, può essere educato, e anzi tutta l'arte moderna e l'estetica stessa, in quanto disciplina, nascono proprio dalla necessità di educare il gusto, perché non è la stessa cosa una di quelle croste che si vendono lungo le strade nelle stazioni balneari, del vecchietto col fiasco in mano - che poi, fra l'altro, non è altro che una degradazione di un quadro di Cézanne - e un capolavoro riconosciuto, ad esempio un quadro di Giotto, oppure di Caravaggio.

# Sulla bocca di tutti

## L'arte del cucinare è la semplicità

*Sicuramente uno dei ristoranti migliori per una cena di qualità nel cuore di Porto San Giorgio, dove poter gustare una cucina ricercata e creativa, basata sull'utilizzo di prodotti freschissimi scelti personalmente ogni giorno dallo Chef. Il menù vario e raffinato, coniuga sapientemente il colore ed il sapore in un'esplosione di profumi decisi e particolari, che sanno di spezie, di campagna, di tradizione. Ottimi gli antipasti caldi e freddi, indimenticabili il profumo intenso e la bontà del prosciutto tagliato a mano e dei salumi nostrani, tutti rigorosamente selezionati fra le migliori produzioni artigianali locali. Non mancano prelibatezze di carne, memorabili primi piatti e dessert. L'abbinamento a vini di qualità è consigliato in sala dalla titolare, Patrizia Valori, una giovane donna che possiede la straordinaria capacità di farti sentire bene, come a casa. Il servizio è accurato e l'ambiente è elegante ed intimo. Il ristorante disposto su due sale di cui una all'interno di una veranda, è indicato anche per colazioni di lavoro, cene di rappresentanza, banchetti, cene tra amici.*

IL CREPUSCOLO\_Via F.lli Kennedy\_83\_Porto San Giorgio (fm)\_tel. 0734.670903

IL CREPUSCOLO  
hostaria  
ristorante  
enoteca

# Non solo vongole

## Dove il gusto incontra il mare

*I sapori migliori del Mar Adriatico da gustare in un ambiente elegante e raffinato posto nel cuore del centro storico della cittadina rivierasca. Tra le specialità, da non perdere la crudità di pesce, il fritto misto con il pescato del giorno e poi mazzancolle, patate e baccalà, vongole e cozze in guazzetto, gamberoni rossi, mezze maniche allo scoglio, stringozzi bianchi e rossi, risotti e, per concludere, una lista di desserts della casa. Il menù, organizzato in funzione del pescato giornaliero, solitamente propone anche piatti semplici che fanno parte della tradizione marinara locale: imperdibili le grigliate di pesce. In sala troverete i consigli e la simpatia della bella titolare, Mary, che saprà guidarvi nella scelta dei piatti più prelibati, abilmente preparati anche grazie al "contributo preziosissimo" di Umberto. Ottima la lista dei vini.*

LA ROCCA\_Piazza del Rosario 4\_Porto San Giorgio (Fm)\_ITALY\_tel. 0734.675242  
chiuso: il lunedì

**LA ROCCA**  
ristorante

# Cucina di casa mia

## L'insostenibile leggerezza del gusto

*Gestione familiare per uno dei locali più caratteristici di Porto San Giorgio che nasce dalla volontà di creare un'attività in cui i coniugi Francesca e Luigi potessero esprimere, al di là dell'ovvia passione per la cucina conseguente anche ad una lunga esperienza di entrambi maturata nel settore, il desiderio di ritrovarsi quotidianamente con i giovanissimi figli a condividere quel progetto di vita che, fino a qualche anno fa, sembrava dover rimanere un'utopia. La qualità è l'elemento distintivo sul quale la coppia ha puntato sin dall'inizio. Paste fatte con la trafila di bronzo, gnocchi lavorati a mano, ragù cotti a fuoco lento come da tradizione, verdure, pinzimoni, carne "scottona" di primissima scelta, olio, aceto, tartufi, lardo di colonnata, formaggi e salumi DOP che ricercano personalmente recandosi nelle zone di produzione più caratteristiche d'Italia, sono da ritenersi, unitamente ad una selezione di vini, acquaviti e distillati fra i più rari e pregiati in ambito nazionale, il punto forte della trattoria. Elemento distintivo: l'ospitalità, il calore e la cortesia che fanno della Trattoria la Marmetta, uno di quei luoghi in cui mangiare diventa davvero un piacere. Da non perdere i piatti cucinati con le ricercatissime carni di agnello Saint Michel.*

**LA MARMETTA**\_Lungomare Gramsci Sud\_Porto San Giorgio (Fm)\_ITALY\_tel. 0734.671178  
chiuso il mercoledì

trattoria  
**LA MARMETTA**

# BOCCONDIVINO

ristorante

BOCCONDIVINO\_Piazza Campo Marzio 6\_Roma\_ITALY\_tel. 06.683086/3



## Incontri di gusto Particolari romani

Il ristorante Boccondivino è a Roma in Piazza Campo Marzio, nel cuore tranquillo del centro storico della città, situato in un palazzo del 1500, costruito su preesistenti colonne romane sormontate da capitelli ionici, con un gradevole dehors sulla piazzetta dominata dalla cinquecentesca chiesa di Santa Maria in Campo Marzio. Dagli arredi al servizio, ogni particolare è stato curato ed allestito al fine di offrire un'atmosfera prestigiosa e riservata, ma sempre ospitale, alla clientela rappresentata per lo più da politici, intellettuali, personaggi dello spettacolo sia italiani che internazionali. Atmosfera dettata dalla natura stessa delle due sale di cui una riservata ai non fumatori, la cui architettura non può contenere, complessivamente, più di 60 persone. Le sale sono dotate di aria condizionata integrata con piacevoli tavoli all'aperto. Si nota l'intervento dell'interior design che ha saputo valorizzare le quattro colonne di granito inserendole in un ambiente moderno, con un comodo e rilassante canapè lungo i muri, arredato con mobili progettati da famosi design, impreziositi da tessuti di alto pregio e dalla biancheria di sala, tutta rigorosamente in puro lino. Sulle pareti considerevoli opere originali dei maggiori pittori del novecento, offrono la possibilità di godere di un "colpo d'occhio" unico. Le tele vengono sostituite ogni due mesi, al fine di poter gustare i piaceri della cucina italiana e dell'arte in un ambiente sempre diverso. Il proprietario Daniele Costantini, è forse il ristoratore più giovane della città: quanto ha iniziato l'attività aveva solo diciotto anni.

www.boccondivino.it



palazzo

**VENTURELLI**

via Pomponia, 30 05022 Amelia (Tr) tel. +39 0744 666067 fax +39 0744 666072

nelle foto le suggestive stanze di Palazzo Venturelli

## A spasso con il tempo Per trascorrere dal tempo fuori dal tempo

La cornice ideale per una vacanza immersi nella tranquillità, assaporando il piacere di vivere i molteplici ambienti nobiliari e sognando altri paesaggi nelle eleganti suite...e per un evento importante. Dentro le mura di Amelia, in un antico palazzo del '500 le ambientazioni si susseguono in repentini e spettacolari colpi d'occhio: la "Sala Gialla" che si affaccia sulla terrazza e sulla valle regalando uno spettacolo di verde e riflessi di luce dall'alba al tramonto. Il grande letto a baldacchino, gli arredi e i tessuti ornamentali sulle tinte dell'ocra e dorato donano una particolare eleganza alla camera, lasciando sognare altri paesaggi; "La Soffitta" che si compone di un'ampia cucina-sala da pranzo un accogliente salotto sul soppalco, due camere da letto matrimoniali e due bagni. I colori e l'uso del legno per pavimenti e soffitti contribuiscono a far sentire gli ospiti proprio come a casa loro; "L'antico Granaio" si trova sulla terrazza del palazzo e regala una vista panoramica unica e indimenticabile. E' l'ambiente ideale per un aperitivo, una festa privata, un coffee break di lavoro o un piccolo evento.

**La storia del palazzo** Della famiglia Venturelli si ha notizia ad Amelia fin dal 1300 con il capostipite Petrucciolo, che compare eletto fra gli Anziani di Amelia. Mons. Angelo di Tommaso, nell'elenco degli uomini illustri che completa la sua Guida di Amelia del 1931, cita Giovanni Venturelli, riportando anche il nome di Petruccioli. Questo fa pensare ad un cambiamento del patronimico in un nome che più corrispondeva al ruolo sociale che la famiglia aveva assunto: nello stemma, un ovale tagliato a metà e diviso in due nella parte inferiore, compaiono una ruota e due stelle, simboli della buona sorte o della buona ventura. Giovanni, governatore di Bologna (1460) sotto Pio II, poi vescovo e governatore di Cesena e infine di tutta la Romagna sotto Sisto IV (1475), è il nipote di Filippo, vescovo di Amelia e oratore comunale presso Papa Eugenio IV al concilio di Firenze (1426).

www.palazzoventurelli.com