



O!PORTO!

48 ore posson bastare per "degustare" questa città sorprendente e affascinante, mutevole e imprevedibile, come il suo clima, come l'umore dei suoi abitanti. **Porto** è in piena rinascita, in eclatante sviluppo le sue strutture d'accoglienza: dal moderno e confortevole Sheraton Hotel & Spa, all'elegante ristorante DOP, tempio delle rivisitazioni culinarie dello chef Rui Paula, passando per l'organizzatissimo turismo enogastronomico delle cantine storiche (come la Sandeman e Graham's), che offrono tour, degustazioni memorabili e cene a tema. Il mood più cool della città lo si respira anche nel bel Museo di Arte Contemporanea Serralves e nel rinato quartiere delle gallerie d'arte Miguel Bombarda, ma **la tendenza del momento** è quella dell'aperitivo o dello spuntino a km 0, da consumare nel **mercato storico cittadino**. E dopo una sosta al Fish Fixe, ristorante tipico sulla sponda del fiume Douro, la gita in barca fino alla foce atlantica è di rigore con i barconi della Douroazul. Con TAP Portugal, comodi voli diretti da Roma, Milano, Bologna e Venezia verso Lisbona e da Roma e Milano verso Porto (a partire da 110,00 circa, tariffa a/r tutto compreso. Tutte le tariffe includono pasto a bordo, bagaglio in stiva max 23 kg + max 8 kg a mano. Check-in online e mobile check-in da 48 ore fino a 90 minuti prima della partenza del volo, con carta d'imbarco da stampare o mostrare da dispositivo mobile. App free per info su volo e destinazione scelti. Per promo e info www.flytap.it. Maggiori info: TAP tel. 02.69682334 dalle 9.00 alle 20.00; Ufficio Turistico del Portogallo tel. 00-39-0200629000, fax. 00-39-0200629099, www.visitportugal.com (G.M.).

198



UNA STELLA PER LA RICERCA

Ritornano anche quest'anno, in 4000 piazze italiane, le **stelle di Natale dell'AIL**, l'Associazione Italiana contro le Leucemie, i Linfomi e i Mielomi. **Dal 6 all'8 dicembre**, acquistando una pianta, sarà possibile offrire un aiuto concreto alla ricerca per migliorare le cure e rendere queste malattie sempre più guaribili. www.ail.it



PRELIBATEZZE LOMBARDE

Dal 7 al 9 dicembre alla fiera di Bergamo, appuntamento da non perdere con **Pianeta GourMarte**, la manifestazione dedicata alle eccellenze enogastronomiche in Lombardia, con oltre 200 prodotti in degustazione. Tra le aree principali, Esposizione e Degustazione e "Ristorante Pianeta GourMarte". www.pianetagourmarte.it



VIGILIA CAPUT MUNDI

Per la cena del 24 dicembre, Giuseppe di Iorio, executive chef di **Aroma** – il ristorante di Palazzo Manfredi di **Roma** – propone un menu superlativo, come l'affaccio della sua terrazza, una delle più belle della Capitale, sul **Colosseo e la Domus Aurea**: filetti di triglia e carciofi croccanti; insalatina di finocchi e mele verdi, medaglioni di capesante e astice con purea di ceci al rosmarino; chitarrine ai frutti di mare e ravioli di baccalà in tempura vegetale; filetti di San Pietro allo zafferano con riso selvaggio e patate nocciola; sfera di Natale, dessert di nuova creazione dello chef pasticciere Daniele de Santi, ricoperto di cioccolato bianco con un cuore morbido al mandarino e semifreddo al panettone con salsa inglese al torroncino. Ad accompagnare il menu di AROMA la selezione di vini suggerita dal giovane sommelier Alessio Domenici. Aroma è stato insignito con il **"5 Star Diamond Award"**, prestigioso riconoscimento nel campo del turismo e della ristorazione.



PRANZO DI NATALE

La **Scuola d'Arte Culinaria La Maggiorana** di **Rivoli** (To), tra novembre e dicembre, propone lezioni tematiche per imparare a preparare ad arte uno

stupefacente pranzo natalizio. Tra le proposte: sfere di Natale alla paprica affumicata e pesce spada; bicchierino di cardi gobbi; riccioli di castagne e gamberi. www.lamaggiorana.it.



MERCATINI DI NATALE

Nella suggestiva cornice alpina di **Lana** e dintorni, a due passi da **Merano (Bz)** si svolge il tradizionale **mercato Polvere di Stelle** in programma **dal 30 novembre al 24 dicembre**. Incantevole atmosfera natalizia per grandi e piccini, tante curiosità, artigianato e enogastronomia tipica sudtirolese. www.natalealana.it

199

SPECIALITÀ MARINARE A FORMIA

I piatti davvero speciali del Ristorante **Chinappi** valgono bene un viaggietto, anche mirato, a **Formia**. Attuale patron è Stefano Chinappi (figlio del "mitico" pizzaiolo Franco, una leggenda locale), appassionato selezionatore di vini e sommelier AIS al pari del cugino Michele (in foto), che, con le rispettive e fidate mogli Elena e Angela, danno continuità alla tradizione familiare di profonda conoscenza della materia prima, sempre pescato freschissimo, al perpetuarsi delle antiche ricette marinare del Golfo di Gaeta e impulsi sempre nuovi alle proposte gastronomiche in carta (in foto, una strepitosa pasta Cicerone, con calamaretti freschi e rigatoni del pastificio Paone). Insomma, una sorprendente sintesi di



tradizione e innovazione fondata sulla valorizzazione suprema dei sapori del territorio. Da lode anche la carta dei vini, comprensiva di chicche da veri intenditori. Ecco perché, dal prossimo numero di Alice Cucina, le ricette della rubrica Mare Nostrum saranno elaborate proprio da Michele Chinappi! Un ristorante di famiglia è anche a Roma ed entrambi a Natale e a Capodanno offrono menu interessanti per pietanze e anche per prezzo (Natale a Formia 60,00 euro a persona, a Roma 85,00 euro; Veglione a Formia 90,00 euro incluse bevande, a Roma 150,00 euro). www.chinappi.it (G.M.).