

People	ANNA MOLINARI la figlia del re	GIORGIO ARMANI dalla B a Z	GRAS RIBINI l'uomo che inventò il jeans	CORPO ARCIEREO il look da top di galà	FABIO FRINGIA dalla B a Z
Dreams	DESIGNATION il look del re	MISSION il look del re	MOGA il look del re	ARCIZIAR il look del re	BEATY il look del re

THREE STARS RESTAURANT

Tra ristoranti stellati, ai primi posti delle classifiche, un percorso gourmand in cui il food design interpreta il gusto più ricercato

MILANO GIACOMO ARENGARIO

Con la recente inaugurazione del Museo del Novecento ha aperto al suo interno il ristorante "Giacomo Arengario". La location è scandita da "period rooms": il bar ricorda le architetture metafisiche di De Chirico e Carrà, la sala ristorante è un omaggio ad Adolf Loos, la galleria aperta sulla cucina un rimando agli anni Trenta. La gestione è stata affidata a Giacomo Mulin e alla sua famiglia, proprietari di due celebri ristoranti milanesi consacrati ai jet set, "Giacomo" e "Giacomo Bistrot". Oltre ai piatti classici, alcuni di veloce esecuzione. Un posto di riguardo è dedicato al menù del Novecento. giacomoarengario.com

MILANO TRUSSARDI ALLA SCALA

È considerato tra i migliori indirizzi milanesi grazie alla maestria dello chef Andrea Berton che realizza i suoi piatti intorno ai sapori primari, presentati con particolare creatività. Interprete dell'eccellenza e dello stile del Gruppo Trussardi - che quest'anno celebra il suo centenario - la location è elegante e informale, ispirata allo stile urbano metropolitano cosmopolita del mondo contemporaneo con il suo design, reso unico dai dettagli ricercati, tra i toni caldi del legno, dell'oro e della pelle, ideato da Milan Valmirovic, Direttore Creativo di Trussardi 1911. trussardiallascala.com

VERONA IL DESCO

Nel cuore del centro storico di Verona, in uno dei Palazzi più belli della città, il Desco di Cila Pizzo fonde elementi e sapori antichi e moderni, proponendo una cucina tradizionale ricca di ispirazioni creative e innovative. È considerato da oltre vent'anni il punto di riferimento della nobilita culinaria italiana, insignito tuttora delle ambite stelle Michelin. ildesco.com

SARMEOLA DI RUBANO - PD I.F. CALANDRI

Aperto da Raffaele o Massimiliano Alajmo, Lo Calandri, nei primi sei posti nella lista dei ristoranti consigliati dalla Guida Michelin 2011, è un connubio tra arte culinaria ed estetica del food design. Essenzialità, leggerezza, tattilità le parole chiave su cui verte la cucina dei fratelli Alajmo che per la Sala da Cucina, inaugurata lo scorso anno, hanno disegnato i tavoli, le lampade, la cantina, i cuscini e il set di posate per la carne. calandri.com



La Wine Cellar del ristorante La Pergola, all'interno di Palazzo Cenci in Roma

VERONA ATELIER DI VILLA AMISTÀ

Non innovativi e ricercati che oscillano gli arredi della cucina trionfante veneta e ispirazionale, il ristorante Atelier del Lybelle Art Hotel Villa Amistà è un connubio di stili, dall'argenteria firmata Gio Ponti alle pregiate porcellane alle sedie Byblos Art. Nella cantina quattrocentesca, sapiente connubio tra classicità e design contemporaneo, spiccano più di 300 etichette, accuratamente selezionato, di vini nati e pregiati. biostarhotels.com

FIRENZE ENOTECA PINCHORRI

Sorge nel cuore della città dei Medici, a pochi passi dal Palazzo della Signoria, l'eterogeneo Ristorante Enoteca Pinchiorri, tra stelle Michelin, nel cinquecentesco Palazzo Jacopetti Clori, sale d'epoca e soffici affreschi caratterizzano lo spazio, un'antica dimora accogliente e raffinata, 250 i litri di vino, tra cui etichette pregiate e millenari storiati offerti a bicchiero per oltre 4000 bottiglie, oltre a nati e importanti Res, Armagnac, Cognac, Whisky o Rhum o a una pregiata selezione di distillati d'uva o gruppo d'Autori. www.enotecapinchiorri.com

ROMA AROMA

Cucine gourmet con vista Colosseo e in queste parole che si può riassumere l'eccellenza di Aroma, il ristorante di Palazzo Manfredi, raro gioiello di ospitalità, che domina la Roma Imperiale. Un'esperienza culinaria in un luogo del design contemporaneo guidato dall'Executive Chef Giuseppe di Iorio, che ha lavorato in alcuni dei più rinomati ristoranti di Roma e Londra. Il suo concept gastronomico combina elementi mediterranei con quelli delle tradizioni romana, puntando sul sapore autentico di ogni ingrediente. Per un'esperienza "sinforica". hotelgadamani.it

ROMA LA PERGOLA

Il regno incontrastato dello chef di fama internazionale Heinz Beck, il ristorante La Pergola dell'hotel Roma Cavalieri, entrato nella top ten della Guida Michelin 2011, è la quintessenza delle sue e culinarie dove degustare le più esclusive etichette italiane e internazionali. Arricchito da un raro arazzo di Aubusson, da tele e porcellane pregiate, candelabri settecenteschi, mobili di alta manifattura e da un'ampia collezione di vetri soffiati di Emile Galle, La Pergola propone un mix vincente tra innovazione e rispetto della cultura culinaria, nella convinzione dello chef che per creare una grande cucina occorrono ingredienti scelti con cura, comunicando emozioni attraverso un equilibrio di aroni, sapori e colori. www.cavalieri.it



Il ristorante La Pergola di Roma, nella Sala da Cucina



Il ristorante Aroma, nella Sala da Cucina

NAPOLI
IL COMANDANTE

▪ La prestigiosa guida dell'Espresso che classifica i ristoranti d'Italia ha eletto per il 2010 il roof del Romeo Hotel. Gran risultato per l'impegno e la ricercatezza del giovane executive chef Andrea Aprea ma anche per l'arredamento hi-tech e la mise en place, per l'atmosfera intima e raffinata e per la particolarissima vista sul porto e sullo skyline di Napoli. Disegnato da Kenzo Tange, il ristorante coniuga design contemporaneo e made in Italy, incorniciato nella bellezza senza pari del golfo partenopeo.

romeohotel.it



Il Comandante del Romeo Hotel di Napoli, ristorante progettato dal celebre architetto Kenzo Tange

NAPOLI
PARADISO BLANCO

▪ Ripensata e ristrutturata con design minimale, la sala ristorante e la terrazza dell'Hotel Belvedere vive oggi nei toni del bianco e del grigio, vivacizzata da un ensemble di sedute multicolor nelle delicate tinte pastello. Il panorama è mozzafiato, l'interior rigoroso, il menu della tradizione napoletana, ma ricercato. Curato dall'imprenditore gourmet Paolo Tortora, vanta, da giovedì a domenica, uno degli aperitivi più chic della città e, il venerdì, piano bar con cena a tema. **paradisoblanco.it**

NAPOLI
CARUSO ROOF GARDEN RESTAURANT

▪ Festeggiata da imprenditori, banchieri e top manager della città, la riapertura della prestigiosa sala all'ultimo piano del Grand Hotel Vesuvio, sempre impeccabilmente diretto da Mariaclaudia Cardinale, è stata tenuta a battesimo - completamente ristrutturata e ridisegnata - da Lucio Dalla e Francesco De Gregori e dagli artisti Mimmo Paladino, Lello Esposito e Mimmo Iodice che impreziosisce, con alcune sue opere, uno degli angoli più suggestivi dell'esclusivo roof. Nuovo il design, ma anche lo chef, Giovanni Marzano, in arrivo dalla celebre Enoteca Pinchiorri di Firenze. **vesuvio.it**