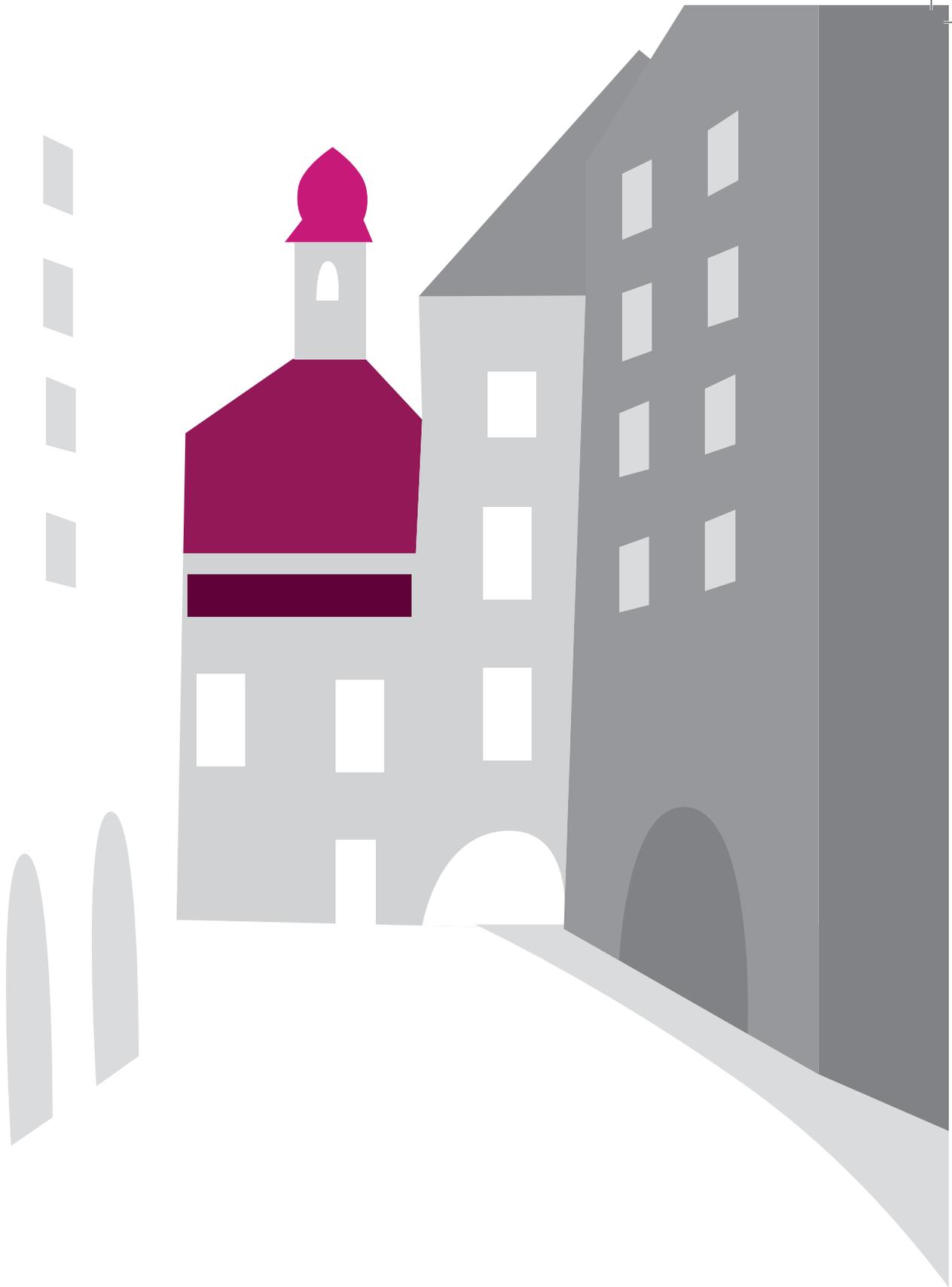


**L**a verticale solennità dei suoi campanili fortemente identitari sembra trovare una forma di accudimento innato in Valle d'Aosta, puntellata com'è da una muscolatura orografica straordinaria. Altre vette e picchi qualitativi sono da ricercare in una raffinata cucina di montagna, che sebbene si alimenti di divagazioni e contaminazioni con influenze d'oltralpe prevalentemente savoiarde, ripone nel burro e nei formaggi una centralità da campo base per raggiungere là, ad alta quota, la felicità.

# Valle d'Aosta



# T

ra boiserie, vetrinette, candelabri e specchi dorati, è tra i profumi e le delizie dei celebrati caffè di Torino che s'intavolò il dibattito sulla storia d'Italia e sulla visione di un'identità nazionale. Con l'Ottocento a fare da sfondo temporale, le sale dei locali più in voga si popolarono di frequentazioni a consumo culturale, politico e finanziario. Non resta solo la memoria di tanto fermento. Passeggiare oggi tra le antiche e sfarzose pasticcerie, confetterie e cioccolaterie torinesi, è un gesto d'amore per sé e per il valore filantropico di un tale patrimonio.

# Piemonte



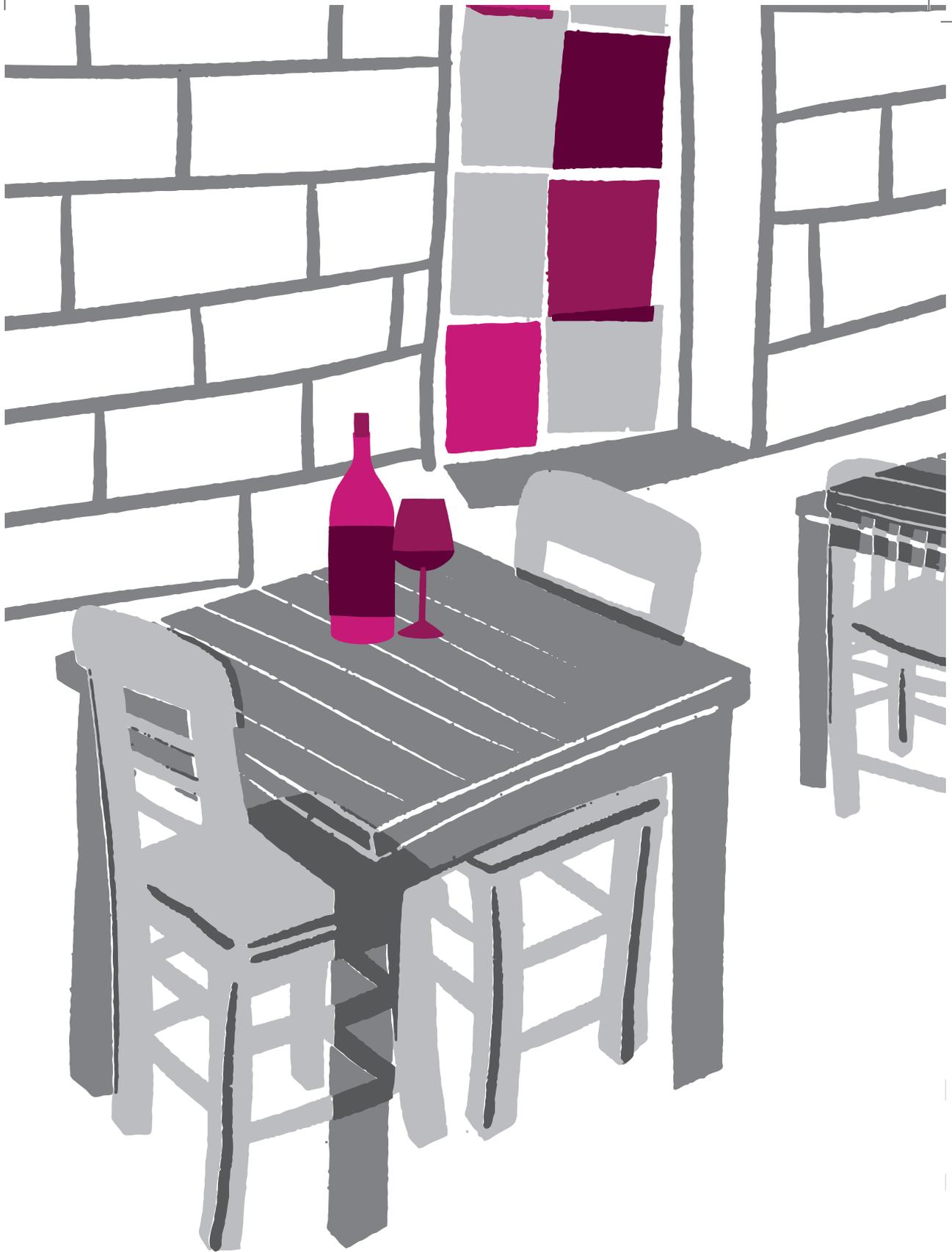
**M**ilano e il rito dell'aperitivo. Da duecento anni la Galleria ospita un fenomeno di costume che trova sempre un puntuale e mirabile intreccio con le ultime tendenze del momento. È in Galleria che si consacrano i luoghi votati alla celebrazione di un momento relazionale cruciale per la quotidianità del lifestyle meneghino. Nomi monumentali come Campari, Zucca, Ramazzotti, risuonano nella mente dei milanesi come il tintinnio dei bicchieri al rintocco della Golden Hour.

**Lombardia**



**S**i incontrano sempre più di rado, ma c'è stato un tempo in cui le osterie venete popolavano ogni dove, saziando appetiti esistenziali e alimentando al contempo storie, aneddoti e leggende sulla loro fama. Luoghi di rassicurante semplicità, i baccari erano votati alla sapiente arte del rinfrancare. Acciughe, polpette, prosciutto crudo o soppressa, sarde e baccalà, folpetti e frittatine, andavano a comporre la creatività dei cicchetti, esibiti su un desco impressionista dallo sconfinato repertorio cromatico.

# Veneto



**A**ttendendo da tradizioni diffuse inizialmente in Alsazia e Germania, l'atmosfera fiabesca del Natale fa il suo ingresso a Trento, si fa spazio nelle due principali piazze e le consacra a proprio habitat naturale per l'immane, attesissimo mercatino. La città si fa sfavillante di gioiosa vitalità, le bancarelle emanano aspettative di festa. Tra quinte suggestive di luci e colori, è un proscenio generazionale sul quale persone di ogni età ritrovano ciclicamente, con rinnovato piacere, la propria dimensione fanciullesca di stupore e meraviglia.

# Trentino



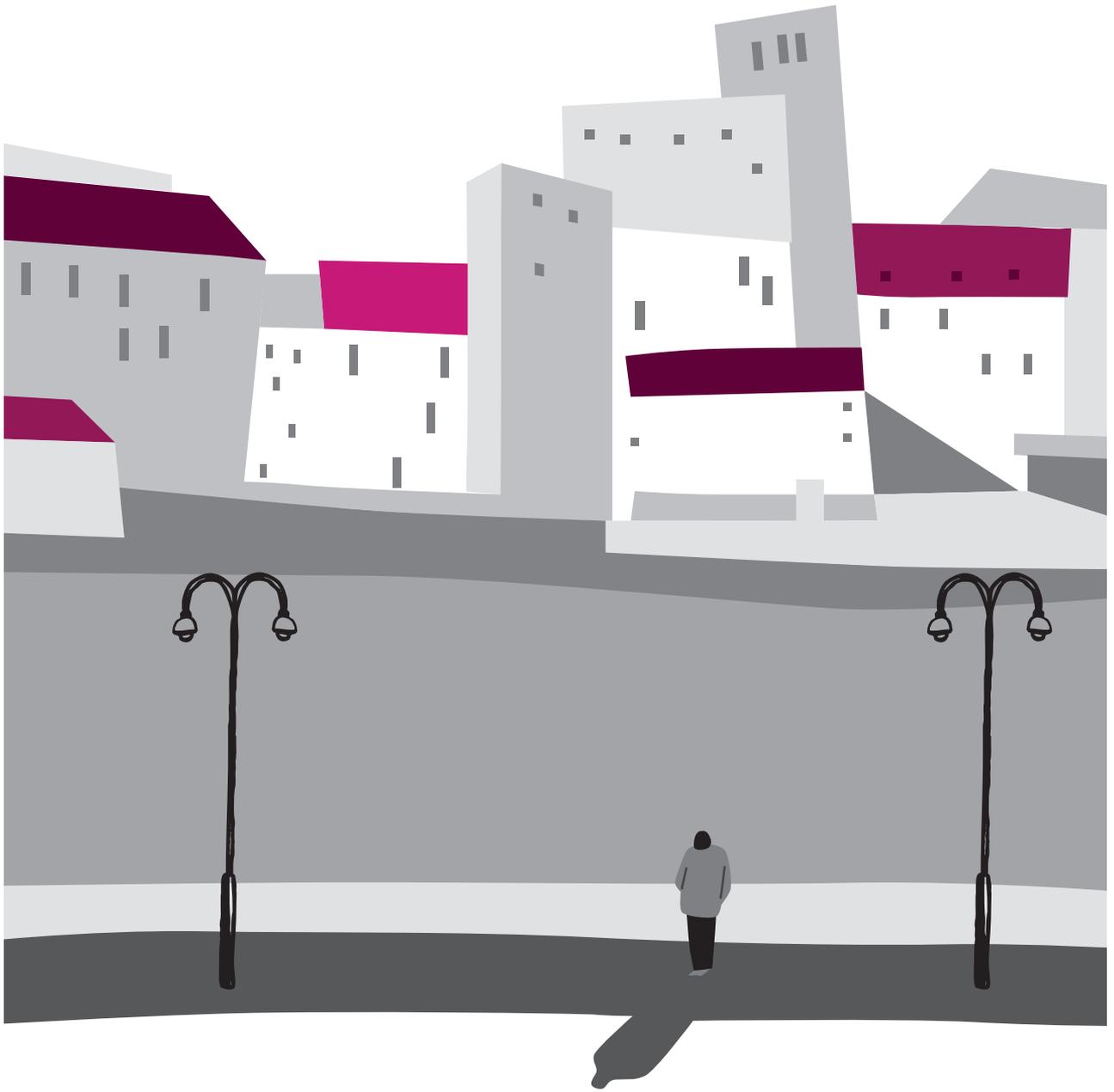
**A**ntitesi di un modello di vita frenetico e convulso, l'Alto Adige fornisce l'antidoto per placare le ansie contemporanee che ci portano a subire lo scorrere del tempo, piuttosto che a rapportarci ad esso con empatica reciprocità. E il pensiero va subito agli ideali di purezza, di maturazione lenta, di sagge attese. Diciamo la verità, a volte vorremmo sentirci come quei piccoli golosi frutti che crescono adagiati in verdi e luminosi prati, tra le amorevoli cure di un'aria salubre che accarezza e ingentilisce corpo e anima. L'Alto Adige è questo: un desiderio legittimo di una vita in "slow emotion".

# Alto Adige



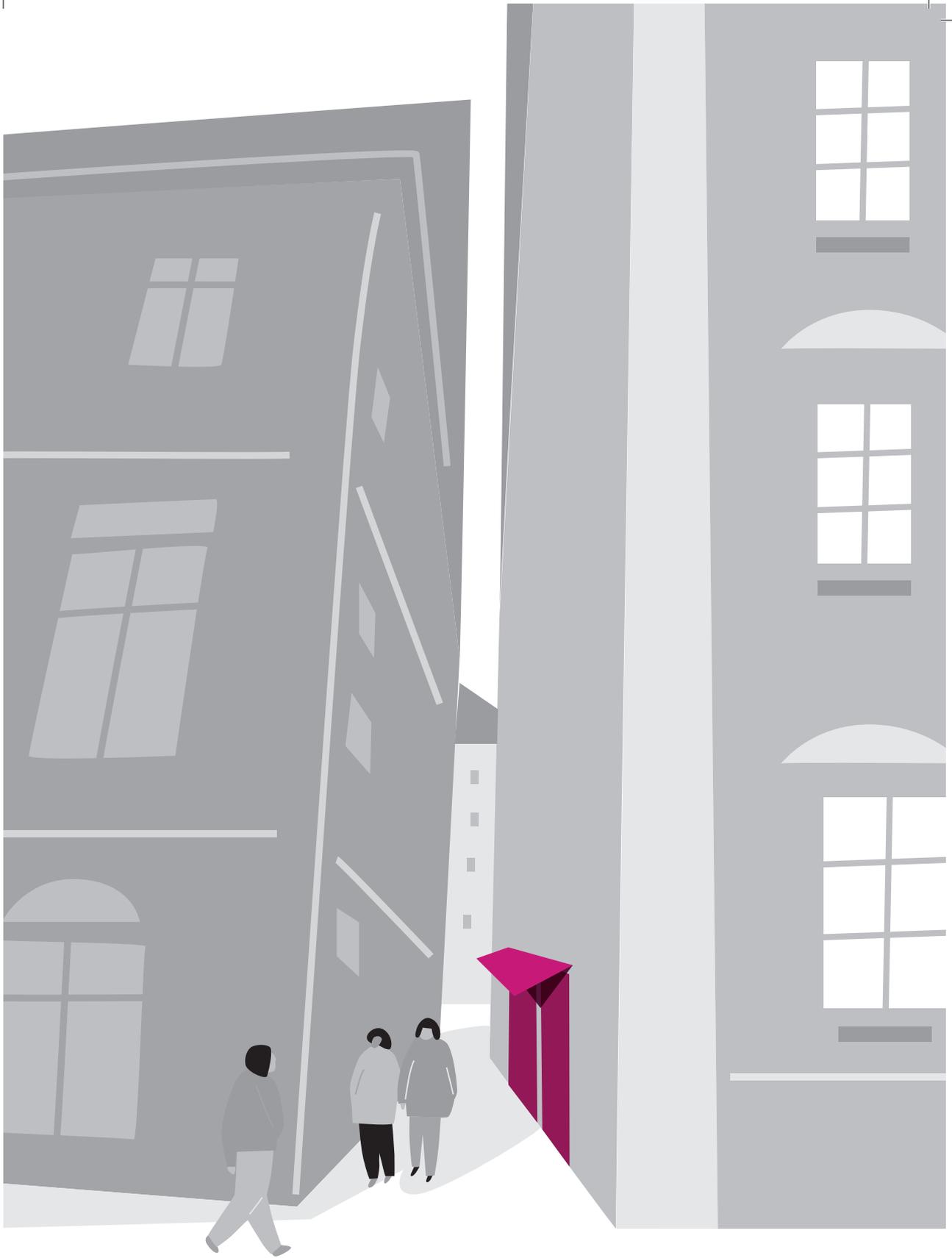
**L**a cucina triestina rappresenta un ineguagliabile crocevia di saperi. In pentola finiscono mescolanze di espressioni culturali che attingono da tradizioni del mare e da contaminazioni continentali. Se l'Adriatico apporta il carattere solare e mediterraneo, la tradizione mitteleuropea fa sentire la sua robusta voce, che parla di prodotti della terra, come crauti, patate e legumi, carni, anche lungamente elaborate, gustose zuppe, gnocchi e paste ripiene. Dulcis in fundo, la pasticceria, tra le più raffinate e ricercate.

**Friuli  
Venezia  
Giulia**



**D**edaleo inestricabile di vicoli, il volto della Genova più antica pare intagliato da stradine e camminamenti a volte così stretti e fitti da sembrare fessure, crepe di luce incastrate tra palazzi che si sfiorano da sempre. Sono i caruggi, le vene pulsanti del fermento cittadino. In questi cretti serpeggiano le parole di De André, le voci dei turisti, i profumi compressi della focaccia genovese. In questa fascinosa rete di stradine a maglie strette, perdersi è un po' ritrovarsi.

# Liguria



# 5

3 chilometri di storia, 38 dei quali si snodano lungo il centro storico. Dal 2021, camminare sotto i portici di Bologna significa ammirare una soluzione architettonica tutelata dall'Unesco. Una suggestione urbana raccolta e magnificata da Stendhal nel suo diario di viaggio, nata come prolungamento degli edifici privati e presto divenuto spazio utile per artigiani e commercianti. Uno spazio tuttora vivo e vissuto, creativo e ricreativo, luogo di relazioni e incontri, dove sostare per gustare piatti e specialità di una notorietà universale.

# Emilia



**Q**uando ci si riferisce alla Romagna, non è inusuale che la sua rappresentazione sfoci nella distorta fisionomia della riviera. Una sorta di sineddoche geografica, sociale e culturale che costituisce soltanto un lembo estremo dell'identità della regione storica di cui fa parte. Il consiglio è di vivere le due anime di un territorio unico, alternando l'inesauribile energia dell'intrattenimento costiero alla struggente poetica naturale, artistica e gastronomica che l'entroterra palesa agli occhi e al palato del visitatore ignaro di tanta bellezza.

# Romagna



**N**astri sinuosi di strade bianche che sollevano una polvere antica, pievi immerse in una quiete abissale, pettini di vigneti che scivolano lungo dolci declivi, boschi e borghi di radicale fermezza, tanta, tantissima luce. La campagna toscana è un'immagine nitida che richiama stile, eleganza e portamento deciso in ogni singolo filo d'erba. A cavallo, in bicicletta, a piedi o con la mente, percorrerla, ascoltarla, assaporarla, viverla, dovrebbe essere non un diritto, ma un dovere per coloro che per passione o per hobby, coltivano emozioni.

# Toscana



**I**n una guida che tributa l'infaticabile opera enoica nazionale, è al cuore verde d'Italia che demandiamo il prezioso compito di dare voce all'olio. E non poteva essere altrimenti. L'Umbria è metafora di un viaggio traslato, un percorso dello spirito cadenzato a tappe, seguendo le orme della predicazione francescana. È un luogo elettivo, che detiene il potere immaginifico di attribuire alla pianta dell'olivo la rappresentazione sublimata di alimento, luce, sacralità.

# Umbria



**C**hi definì le Marche come "Italia in un'unica regione", fu probabilmente colpito da un territorio a cui non manca nulla in termini geografici. Ma c'è di più. Facendo la conoscenza di Macerata, si ha il piacere di scoprire un ridente volto rinascimentale, un fervore spirituale e un terroir culturale fertile e rigoglioso. La prossimità del mare e una campagna sorprendente sono le quinte di una città palcoscenico, dove l'intrattenimento ha inizio anche solo sedendosi a tavola per gustarne l'essenza.

# Marche



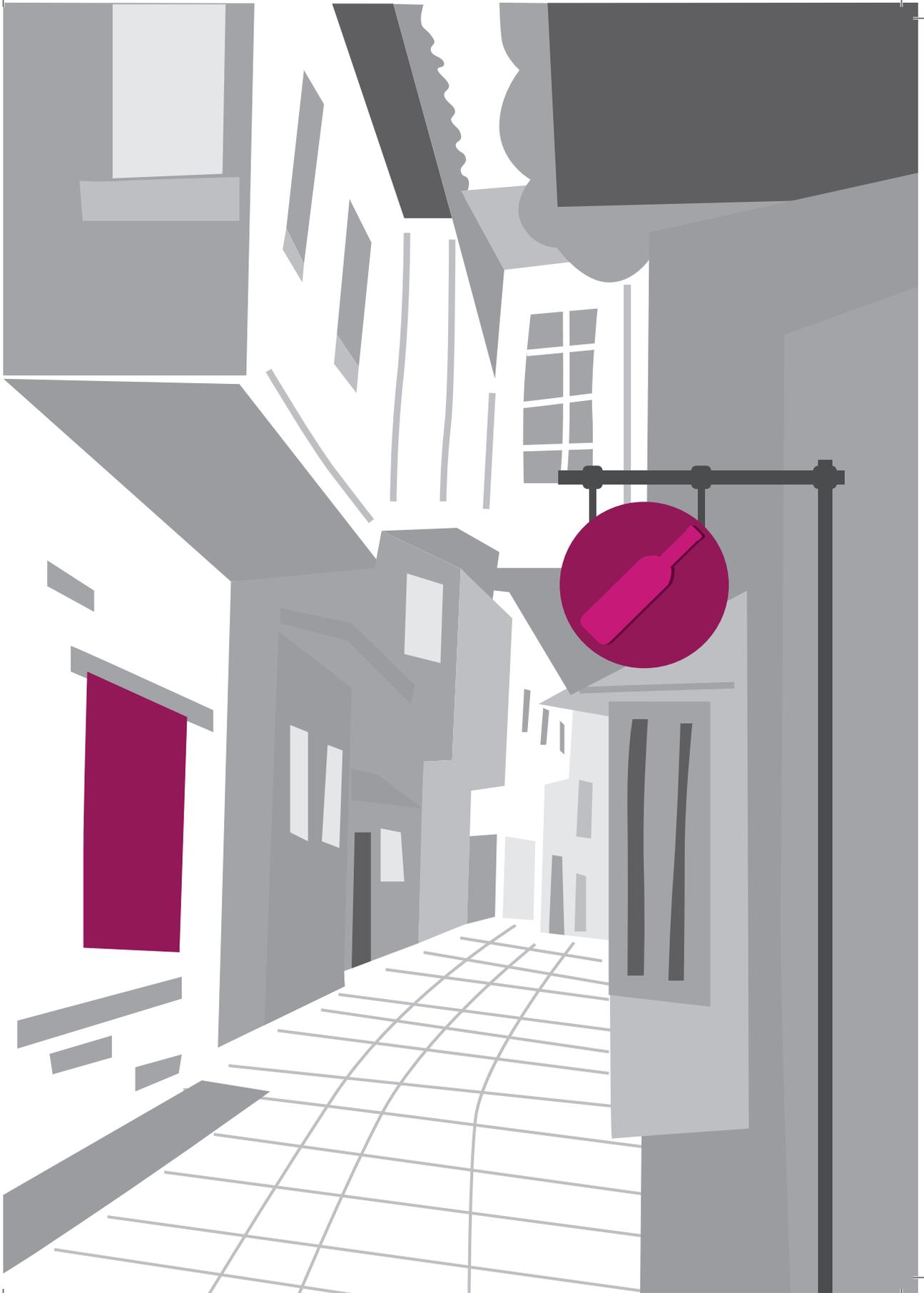
**Q**uando si parla di osteria, l'opinione si fa unanime nel riconoscerle la capacità evocativa di richiamare immagini antiche, sbiadite dal tempo e da una cronica riluttanza al cambiamento. Una fermezza che le avrebbe permesso di assurgere al ruolo, oggi malinconicamente acclamato, di custode incorruttibile della tradizione. L'osteria romana del Risorgimento ci dimostra invece quanto fosse moderna nell'essere innovativo luogo di aggregazione sociale di un intreccio di ceti emergenti. Il primo eloquente esempio di una convivialità trasversale, indistintamente distribuita agli inamovibili tavolacci di legno massello.

# Lazio



**I**n una regione dove il vino è storia antica, si assiste a un epocale e progressivo fermento identitario. L'imponente personalità dei vitigni autoctoni abruzzesi, in primis il monumentale montepulciano, diviene oggetto di nuove sfide da parte di giovani produttori e imprenditori con innovative idee di rilancio d'immagine. E i risultati sono già sorprendenti. Crescono le cantine, e tutte le attività che vi gravitano intorno: enoteche, strutture ricettive polifunzionali, bistrot, wine bar. La rivoluzione dell'offerta enoturistica e gastronomica d'Italia inizia qui, dalla A di Abruzzo.

# Abruzzo



**S**e sull'emblema di Campobasso campeggiano due spighe di grano, il motivo è da ricercare nella connotante vocazione cerealicola del territorio. Se poi aggiungiamo la capillarità di acque sorgive che portano in dote ricchezza di oligominerali e l'aria pulita e asciutta proveniente dai monti, la deduzione si fa piuttosto scontata: il Molise è il regno della pasta. Che si tratti di fusilli, crioli, cavatelli o sagne, la domenica molisana non è santificata a dovere se a tavola non si compie la liturgia dei primi piatti fumanti, da assaporare, negli istanti iniziali, in religioso silenzio.

# Molise



**Q**uando siete a Napoli e vi apprestate a mangiare una pizza, in quel momento si compie qualcosa di davvero speciale. Nella sua circolarità si cela un rituale che ogni volta si innesca e si ripete sempre uguale, nella gestualità della preparazione e nell'atteggiamento con cui ci avviciniamo ad essa. È uno stato mentale che si sintonizza sulla solarità, i colori contrastati e vividi, i profumi roventi, il fuoco violento e al contempo premuroso che ne ha partorito gusto e consistenza. La pizza è finita, e avete appena scoperto di che pasta è fatta la veracità partenopea.

# Campania



**S**e cercate il sinonimo di Puglia più pertinente, pronunciate “orecchiette alle cime di rapa” e l’intento sarà chiaro a chiunque. Perché non è solo un piatto, è una fedele trasposizione in cucina di una terra di carattere e dall’espressività a tinte forti. Dall’artigianalità di una pasta lavorata con piglio sicuro, velocità e abile maestria, si arriva a una ricetta che racchiude con orgoglio la schietta freschezza sapida del mare e la sottile piccantezza aromatica dell’orto. Leggenda vuole che fosse un dono contadino a Demetra come auspicio di prosperità di raccolti e messi. Pleonastico precisare che la divinità gradì molto quella che sarebbe diventata la specialità pugliese per antonomasia.

# Puglia



**L**a posizione geografica la fa apparire come uno scrigno depositario di segreti ancestrali. La Basilicata è in effetti un tassello del grande puzzle regionale italiano che stupisce per la singolarità di alcuni suoi paesaggi lunari, su tutti la diromponente forza espressiva dei calanchi.

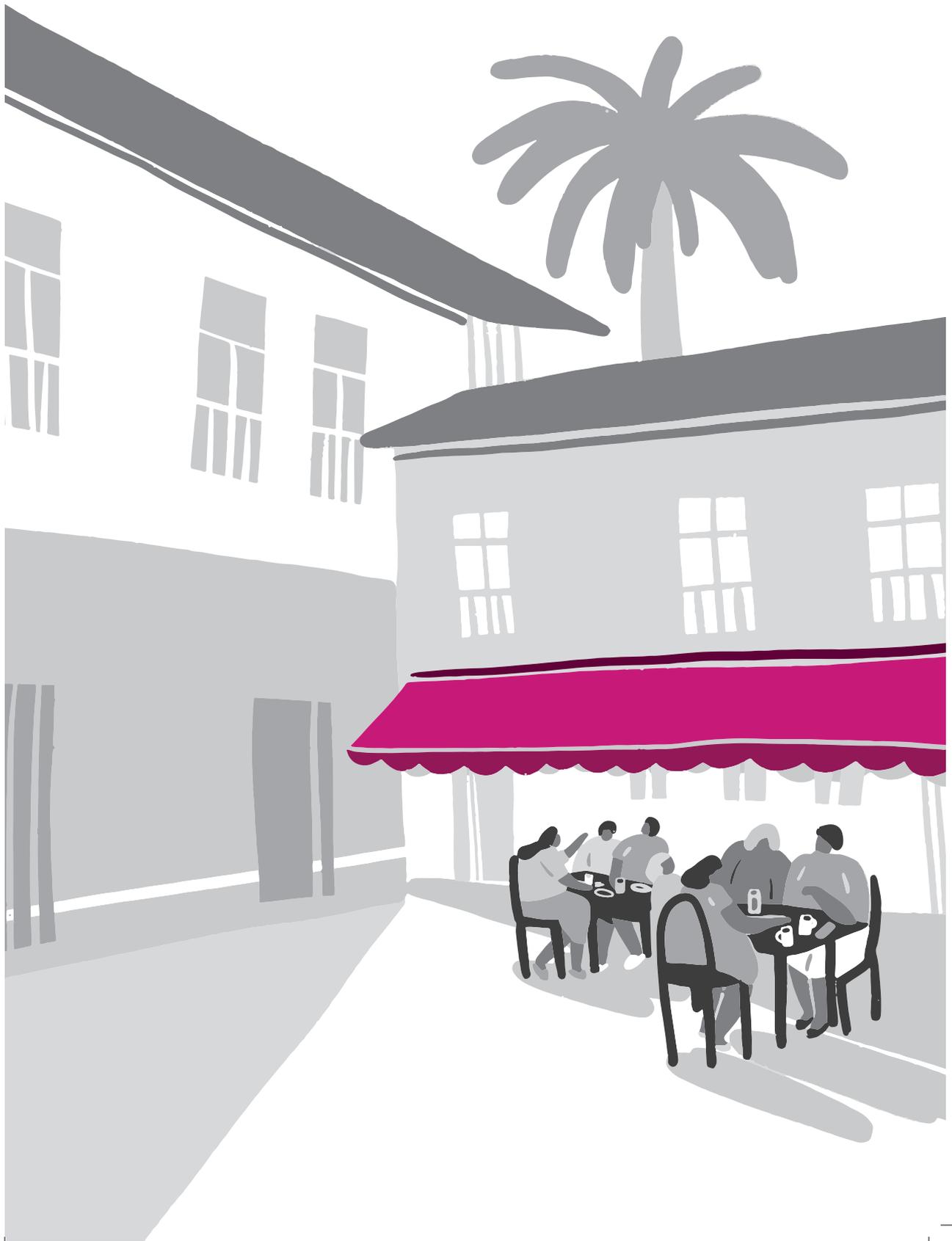
L'anima lucana – parlavamo di segreti – pare esser stata magneticamente convogliata nelle cripte più profonde dei Sassi di Matera, e condensata nella fisicità della pietra, delle pitture murali, ma soprattutto nella valenza simbolica di un pane che sembra custodire il lievito del mondo.

# Basilicata



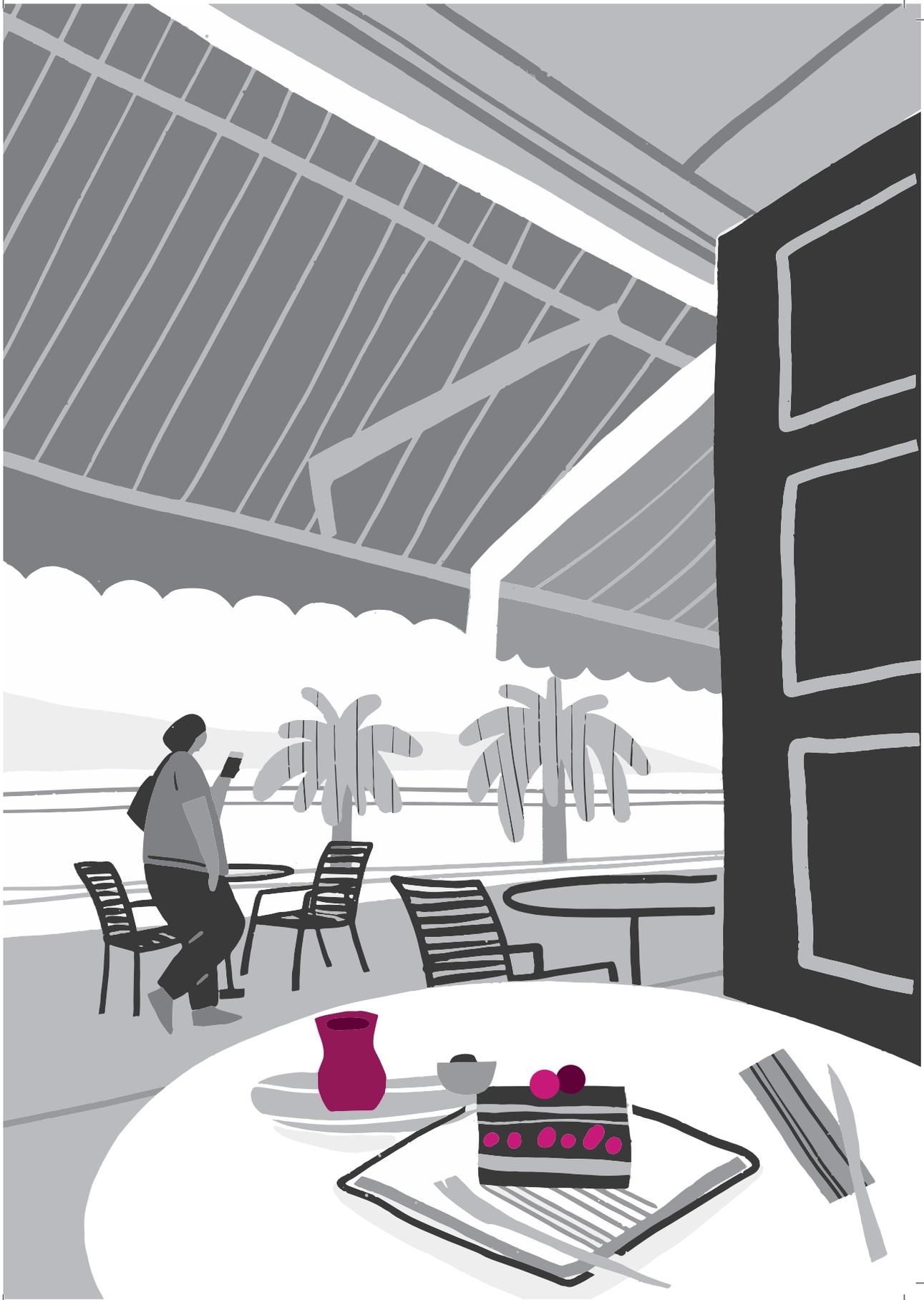
**I**l mare di Calabria ha la sua new wave. Più che un claim, potrebbe apparire il manifesto di una nuova corrente, una dichiarazione di intenti di un gruppo di giovani chef che sta plasmando la cucina in una fucina. Di idee, di combinazioni dialettiche tra materie prime locali e preparazioni da ogni angolo del globo terracqueo. Per fare esempi, si mette mano alla tipicità rivisitando il concetto di piccantezza, si rivaluta la stroncatura nobilitandone le origini, si dà spazio al pesce d'acqua dolce e sempre più voce a richiami etnici ed esotici. Se cercate un mare di creatività, approdate in Calabria.

# Calabria



**S**e la storia è una ricostruzione ordinata di eventi umani correlati tra loro, in Sicilia lo è anche la pasticceria. Greci, Romani, Siculi, Arabi, Normanni, Bizantini, Spagnoli, l'intreccio e la commistione di abitudini, usanze, pratiche, unitamente alla rigogliosa e nobile disponibilità di materie prime dell'isola, hanno dato origine a un ricettario sorprendente. L'eleganza sopraffina dei dolci siciliani è sinestetica: colori, profumi e sapori vengono orchestrati da equilibri magistrali e ingegnose consistenze. Se anche questa è storia, studiarla diventa una tentazione irrefrenabile.

# Sicilia



**L**ontano dal clamore  
ipertrofico di un turismo costiero,  
proviamo a dare le spalle al mare e  
guardiamo la Sardegna lasciandoci  
trascinare dal richiamo dell'entroterra.  
Prepariamoci a un viaggio al centro della  
nostra natura. Ci imatteremo nelle  
identità di murali ribelli, in usanze e  
costumi che esorcizzano paure ataviche,  
in autentici forzieri archeologici, in  
profondi canyon e ascetici bastioni  
rocciosi. E ancora, ad attenderci, borghi  
dalla bellezza granitica, foreste di antiche  
presenze, campiture di mirto, erica e  
corbezzolo. La sconfinata solitudine  
di deleddiana memoria, là, nella  
profonda Sardegna, altro non è che uno  
sconfinato impeto di libertà.

# Sardegna

