

**OPINIONI**  
Gianni Riotta  
Fabiana Giacomotti  
Alessandro Borghese

**CENA AL MUSEO**  
I migliori ristoranti  
negli spazi espositivi  
della Penisola

**DESTINAZIONI**  
Milano e Parma  
capitali di moda  
e cultura nel 2020

**CLAUDIO SANTAMARIA**  
A tu per tu con l'attore  
che sarà tra i protagonisti  
de "Gli anni più belli"

**AMATEUS**  
Il presentatore  
emilia si tiene  
più che mai  
dentro la musica italiana.

## Sanremo fa 70

Edizione importante per il Festival della canzone italiana. Amadeus, conduttore e direttore artistico, annuncia: «Quest'anno vogliamo stupirvi!»

### ITALO

### I SENSI DEL VIAGGIO

### Mensile

### Italo Treno

Tiratura: 80.000 copie

febbraio 2020

#### NAPOLI

### 50 Kalò: pizza di qualità

Un nome che è diventato una certezza: quella di mangiare una pizza di grande qualità, che racconta la ricerca di **Ciro Salvo** e del suo impasto perfetto, fatto con farine selezionate, tanta acqua e una lunga lievitazione. Una pizza condita solo con i migliori ingredienti (prodotti

a marchio DOP e IGP e vere chicche come la Salsiccia rossa di Castelpoto), che si è guadagnata una lunga lista di riconoscimenti: "last but not least" nel 2019, per l'Associazione Verace Pizza Napoletana, 50 Kalò è la migliore pizzeria associata Avpn. Piazza Sannazaro 201/B, Napoli Tel. 081 19204667 [www.50kalò.it](http://www.50kalò.it)



**ITALO**  
GUSTO LOCALI

**MILANO**  
**Terramare: gusto siciliano**  
Il nuovo ristorante, 100% siciliano dello chef **Angelo Barone**, che espone la cucina di Modica e Scicli, aprendo a Milano. Una cucina italiana contemporanea, fatta di terra poco acciuga e con una sorta del sole che tocca ogni parte del percorso enogastronomico italiano. Tra i piatti più curati della cucina Barone c'è il "risotto milanese portato al mare", perfetto anche per la cucina italiana e meneghina: carciofi rosmari, raffanano, garofani, baccalà di mare, timo, menta e polvere di capponi. Oppure il cuscusotto di coriandoli, passato alla stoviglia, ovvero il agrigiano, tipico della caponata.  
Via Giuseppe Sacchi 11, Milano Tel. 02 83702018 [www.terramaremilano.it](http://www.terramaremilano.it)

**ROMA**  
**ARCHIVOLTO, LA CUCINA DELLA TRADIZIONE**  
Cena top in un'antica residenza nel centro della Capitale

**PARMA**  
A parità da poche settimane, all'interno del nuovo boutique Hotel Scavolini, a due passi da Torre Argentina, Archivolto è il ristorante che, con i piatti della chef **Cristina Baldoni**, rivela la cucina della tradizione romagnola. Qui piatti di mare e di terra, si raccontano in una proposta che si apre con stuzzicanti antipasti come la piastra fritto di polpo in succella di grasso d'animale, condita dalla sua acqua affumicata e balsamico padano e pagheria. I primi piatti vogliono essere un omaggio alla tradizione: "Osei solo giovani" ripropone i classici del territorio del nuovo mare, accompagnati da salsa di pomodoro giallo, formaggio di capra e ricci di mare. Anche nei secondi non manca l'alternanza tra carne e pesce: il Mazzo diavolo è un polpo bollito, glassato al peperoncino, con salsa di formaggio e ricotta, al dente di tacchino di sedano, mentre La rosa e la violetta è un medaglione di trona gratinata con vegetali di stagione e fagioli di Lima.  
Viale della Città 20, Roma Tel. 06 49191917 [www.archivoltohotelroma.com](http://www.archivoltohotelroma.com)

**MILANO**  
**50 Kalò pizza di qualità**  
Un nome che è diventato una certezza: quella di mangiare una pizza di grande qualità, che racconta la ricerca di **Ciro Salvo** e del suo impasto perfetto, fatto con farine selezionate, tanta acqua e una lunga lievitazione. Una pizza condita solo con i migliori ingredienti (prodotti

**MILANO**  
a marchio DOP e IGP e vere chicche come la Salsiccia rossa di Castelpoto), che si è guadagnata una lunga lista di riconoscimenti: "last but not least" nel 2019, per l'Associazione Verace Pizza Napoletana, 50 Kalò è la migliore pizzeria associata Avpn.  
Piazza Sannazaro 201/B, Napoli Tel. 081 19204667 [www.50kalò.it](http://www.50kalò.it)