


Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA MOLINI

### **Mulino Artigiano Sobrino** **La Morra (Cn)**

Edificio storico per l'attività molitoria e insieme gioiello architettonico del primo '900 per una produzione a rischio di estinzione di farine biologiche e biodinamiche, ottenute da antiche varietà macinate a pietra. Un posto da vedere e godere, soggiornando nell'elegante foresteria con una colazione a base di radiose pizze appena sfornate. 


Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA MOLINI

**Cooperativa Agricola Agri 90  
Storo (Tn)**

Qui protagonista è la farina di Storo, nata da un'antica varietà di mais lasciato essiccare all'aria salubre della montagna, e in grado di conservare caratteristiche merceologiche peculiari. A coltivarlo sono rimasti i contadini della Valle del Chiese ma gli apprezzamenti arrivano ormai fuori dai confini regionali. 


Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA MOLINI

### **Molino Ronci Pennabilli (Rn)**

In questo paesino di mezza montagna, dove il poeta Tonino Guerra ha la sua residenza, è in funzione un mulino costruito nel '500 ancora alimentato ad acqua, che rappresenta ormai un'autentica rarità. La cura per il dettaglio e la qualità fanno la differenza per farine di eccellenza assoluta (di grano tenero di tipo 0, 1 e integrale, di farro, mais e segale) macinate a pietra da granaglie in gran parte biologiche. 



Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA PASTIFICI EMERGENTI

**Valdigrano**  
**Rovato (Bs)**

C'è una pasta anche in Franciacorta e la firma è della famiglia Pagani che ha dato origine nel 1997 all'azienda Valdigrano. Quattro le linee produttive: pasta di semola di grano duro (prodotta con il Kronos 100%), all'uovo, integrale e biologica; dodici i formati di pasta secca tra i quali spaghetti, linguine, sedani rigati, penne lisce e rigate, tortiglioni, fusilli, mezze maniche... esportati in Europa, America, Africa e persino Giappone e Australia! 🎩



Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA PASTIFICI ARTIGIANALI

## **Pastificio Giacomo Rizzo & C. Venezia**

Qui le buone materie prime si trasformano in ottima pasta fresca aromatizzata nelle varietà più stuzzicanti: dalle ghiotte tagliatelle al limone ai tagliolini al pesto genovese, passando per le pappardelle all'aceto balsamico, le coloratissime Arlecchino, i Bigoli neri da salsa, fino ai tagliolini al radicchio rosso o al nero di seppia... È un negozio nel cuore di Venezia, nei pressi di Rialto, che colpisce per i suoi colori, segno di quell'integrazione alimentare che per prima è stata sperimentata a Venezia. 🍷



Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA PASTIFICI ARTIGIANALI

### **La Pasta di Aldo Monte San Giusto (Mc)**

Luigi Donnari ha iniziato a cimentarsi nell'arte della pasta all'uovo artigianale solo per sé e per gli amici per poi oggi raggiungere in poco tempo le gastronomie d'Italia e insieme essere considerato uno dei migliori produttori di pasta all'uovo artigianale. Una parabola che ha dell'incredibile, la cui ascesa si chiarisce appena si assaggiano le sue pappardelle, tagliatelle, chitarrine, filini e maccheroni, disponibili sia in versione classica sia integrali all'uovo, con grano saraceno e semola oppure con il farro. Prodotti di qualità assoluta per un'altra bella storia che vede protagonista l'intraprendenza e il virtuosismo di un marchigiano. 🍷



Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA PASTIFICI ARTIGIANALI

**Mancini**

**Monte San Pietrangeli (Ap)**

Facendo tesoro della tradizione familiare di oltre sessant'anni di cerealicoltura, dal 2001 Massimo Mancini ha iniziato a proporre al pubblico la sua pasta artigianale. Tre le varietà di grano duro: San Carlo, Levante e Ariosto, miscelate per produrre maccheroni, spaghetti, penne, tuffoli, mezzemaniche. Le paste sono prodotte senza trattamenti con additivi chimici e secondo i crismi dalla tradizionale trafila in bronzo e dall'essiccazione lenta a bassa temperatura. Sembra una sorpresa per un prodotto a lungo considerato una commodity, ma invece è l'esperienza di un legame profondo col terroir, inteso proprio come valore materiale ma anche di conoscenze e di saperi. 🎩



Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA PASTIFICI ARTIGIANALI

### **Pastificio Fratelli Setaro** **Torre Annunziata (Na)**

Fedeli all'eredità storica dei pastai di queste terre, Setaro rappresenta uno dei sistemi artigianali tradizionali, la cui pasta è sinonimo di qualità assoluta, fra le più apprezzate da ristoranti e gourmet di tutto il mondo. Novanta i formati Setaro, tra cui paccheri, ziti, taccole, spaghettoni, manfredi e mezzanelli, confezionati a mano in pacchi di carta bianca da un chilo. 🍷

Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA SUGHI E SFIZIOSITÀ

**Az. Agr. Troscoltura Armanini**  
**Storo (Tn)**

A Storo, paese della splendida Valle del fiume Chiese, nel 1963 Olivo Armanini diede vita al primo allevamento di trote e salmerini non intensivo per rispettarne il naturale ciclo vitale. Armanini propone, accanto ai prodotti freschi (interi, eviscerati e filettati), quelli affumicati e marinati. L'affumicatura che conferisce al filetto un gusto delicato e fine e la marinatura dai profumi più intensi e decisi, sono elementi cardine della lavorazione che fanno delle punte di diamante dell'azienda Armanini un prodotto complementare a tanti primi piatti. 🍷



Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA SUGHI E SFIZIOSITÀ

### **Agroalma - Le Specialità di Carlo Catanzaro**

A 900 metri di altitudine alle spalle di Catanzaro, fra boschi di querce e castagni, l'azienda Agroalma di Carlo Mancuso coltiva terreni da cui trae ortaggi, davvero grandi. Da ortiche, cicoria, zucchine, cipolle, melanzane, cime di rapa e fiori di zucca nascono così specialità fantasiose e genuine, fedeli alle antiche ricette contadine. Tra questi sughi pronti per insaporire primi piatti, melanzane e zucchine grigliate in olio extravergine biologico e - per i palati più robusti - la linea piccante, un vero e proprio inno all'inimitabile peperoncino calabrese. 🍷

Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA SUGHI E SFIZIOSITÀ

### **Giò Sole** **Capua (Ce)**

Hanno saputo valorizzare i prodotti locali creando un'ampia gamma di delizie che un tempo venivano confezionate nelle famiglie contadine. Tra queste i sughi pronti a base di pomodorini con aggiunta di melanzane, i peperoni "friggitielli" e le puntarelle. Meritano l'assaggio i pomodorini in salsa, le passate di pomodoro, le cimette di rapa in olio extravergine d'oliva. Altre specialità sono i peperoni arrostiti alla brace e le Papaccelle, peperoni rotondi ripieni di olive, acciughe e capperi (proposti anche sotto forma di paté). Giò Sole, ovvero il Barone Alessandro Pasca di Magliano, è un riferimento del Golosario per quelli che chiamiamo i prodotti della luce e del sole. 🍷


Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA SUGHI E SFIZIOSITÀ

### **Licata - Villa Reale** **Sciacca (Ag)**

L'azienda Licata - Villa Reale ha molte frecce di bontà al suo arco. Le proposte ittiche comprendono le acciughe arrotolate con pomodoro secco, i peperoncini rotondi farciti di gamberi e pistacchio e la caponata di tonno con carciofi, olive e capperi. Eccelso il pomodoro ciliegino semisecco, con basilico, olio extravergine e origano, le cipolle bianche in agrodolce, con pinoli, uvetta e olio extravergine e le olive ripiene di aglio, mandorle e pomodoro. Ottimi i paté di tonno, capperi, pesce spada e pistacchi, e ancora il condimento con le sarde, la salsa con il nero di seppia e il pesto alla trapanese, a base di mandorle e pomodori. I prodotti di Villa Reale sono la punta di una gamma che ha interpretato tutta la vasta offerta della tradizione isolana. 


Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA SUGHI E SFIZIOSITÀ

### **Maida Gusto Cilentano** **Azienda Agricola Vastola Francesco** **Capaccio-Paestum (Sa)**

I prodotti di Francesco Vastola testimoniano il felice connubio fra territorio e artigianato. Tra le ricette della tradizione, svettano i sughi pronti (tra cui la passata di pomodoro giallo) e la Crema di cipolla di Montoro grigliata. Nella sua scuderia gastronomica anche la mozzarella e tutti i sapori del Cilento racchiusi nei sottoli, conservati in olio extravergine di oliva senza coloranti né conservanti. Francesco Vastola è un altro straordinario artigiano che ha casa da diverso tempo sulle pagine del Golosario. 

Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA SUGHI E SFIZIOSITÀ

### **Mongetto S.C. Confetture & Conserve Vignale Monferrato (AI)**

Il Mongetto dei fratelli Santopietro può essere considerata un'azienda portabandiera dei sapori piemontesi in Italia e nel mondo, diventata negli anni una consolidata realtà agricola e imprenditoriale di Vignale Monferrato. Quindi agriturismo, produzione di vini e di mille sfiziosità sottovetro ottenute dalla lavorazione delle materie prime, alcune di coltivazione propria. Dai sottoli (come i peperoncini con un ricciolo di acciuga e capperi di Salina, in olio extravergine Mancianti), ai sughi e alle conserve. Per condire la pasta sono da provare i sughi pronti (anche piccanti) tra cui quelli di prosciutto crudo (della Bottega del Prosciutto di San Daniele del Friuli) e di prosciutto cotto (di Pernigotti di Carezzano). I Santopietro sono stati dei precursori, segnando un successo con i loro prodotti che hanno fatto il giro del mondo per testimoniare il gusto di stare insieme a tavola. 🎀



Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA SUGHI E SFIZIOSITÀ

### Ottagono Ragusa

La provenienza siciliana delle materie prime, da aziende qualificate, allo scopo di creare un ciclo chiuso, è il comune denominatore delle conserve prodotte dall'azienda di Luigi Gurrieri. Giovane tecnologo alimentare, ha già riscosso buoni successi in Italia e all'estero. Ottagono utilizza solo olio extravergine d'oliva, e l'unico correttore d'acidità ammesso è l'aceto bianco di vino. Nascono così eccellenti sfoglie di pomodori verdi, zucchine in agro-dolce, sfoglie di patate, capuliatto di peperoni, confetture di pomodorini e le Ciappe di Datterino, gli insuperabili pomodori essiccati al sole con aromi freschi locali. Un altro grandioso produttore che si è distinto con delle novità assolutamente originali. Merita d'essere conosciuto soprattutto per il risultato qualitativo che le sue applicazioni hanno portato. 🍷



Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA SUGHI E SFIZIOSITÀ

### **Il Genovese Genova**

Particolarmente attenta alla tradizione agroalimentare ligure, la famiglia Panizza proprietaria della ditta Rossi, da anni produce e distribuisce un grande Pesto genovese fresco, frutto di una attenta selezione: ingredienti di primissima scelta - il Basilico Genovese DOP rigorosamente prodotto in Liguria, l'aglio di Vessalico, il Parmigiano Reggiano 24 mesi e l'olio extravergine di oliva - l'antica ricetta originale, i moderni sistemi di produzione. 🎩

Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA SUGHI E SFIZIOSITÀ

### **Il Pontecorvese Pontecorvo (Fr)**

L'azienda Prodop, nata nel 2007 dall'unione di tre aziende produttrici del peperone di Pontecorvo Dop, ha creato il primo laboratorio per la trasformazione e conservazione del celebre ortaggio e di altri prodotti agricoli locali. Con il marchio Il Pontecorvese commercializza i peperoni che, dopo essere stati raccolti e lavati, sono scottati, passati in salamoia, messi sotto vetro e pastorizzati, il tutto in meno di 48 ore. È un peperone dalle caratteristiche uniche: dolce, sapido e poco aspro, dall'aroma intenso, di facile masticabilità e digeribilità. Per questi motivi è ideale sia per realizzare ricette di primi piatti dai sapori decisi ma raffinati, sia per essere degustato solo, e per essere conservato. Difficile dirvi l'entusiasmo che abbiamo provato all'assaggio anche dei fagiolini turgidi, dei cavolfiori e infine del maestoso peperone. È una delle più belle scoperte in Lazio, per noi, fatte quest'anno. 🍷



Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA SUGHI E SFIZIOSITÀ

### **Tartuflanghe Piobesi d'Alba (Cn)**

Dall'esperienza di Beppe nella ristorazione, unita alla passione per i prodotti delle Langhe e in particolare il tartufo, è nata nel 1980 Tartuflanghe. Oggi i laboratori aziendali lavorano il pregiato tartufo bianco d'Alba e quello nero e lo trasformano in tante specialità come pasta artigianale, salse e condimenti, olio e sale aromatizzati al tartufo, tome al tartufo, antipasti, tutti prodotti seguendo le ricette della tradizione piemontese e in modo artigianale, disponibili nei migliori negozi e gastronomie d'Italia. 🍷

Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA SUGHI E SFIZIOSITÀ

### **Voglia di Puglia** **Torremaggiore (Fg)**

È un'azienda interamente al femminile Voglia di Puglia e colpisce per la capacità di esaltare molto bene le materie prime lavorate. Il segreto è racchiuso nella preparazione: frutti colti al momento giusto, immediatamente lavorati secondo le ricette della tradizione e conservati con erbe aromatiche spontanee e olio extravergine d'oliva di Peranzana. I risultati sono sughi pronti, creme spalmabili e patè, funghi di muschio sott'olio, carciofi grigliati in olio extravergine d'oliva, le olive Bella di Cerignola aromatizzate al peperoncino, i pomodori secchi, i lampascioni in agrodolce. Un altro indirizzo dai prodotti irresistibili, che sa racchiudere la forza del sole della Puglia dentro a un prodotto. 🍷



Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA RISTORANTI  
DELLA TRADIZIONE REGIONALE

### **Trattoria della Posta da Camulin Cossano Belbo (Cn)**

Un solo nome: tajarin con i famosi 38/40 tuorli per chilo di farina. Veniteci per questo, dopo che Cesare Giordano - aiutato dalle mani della nipote Lorenza che impasta e taglia a mano una sfoglia tirata ad arte - è tornato alle redini del locale di famiglia. I croccanti e sottili tajarin vengono proposti con diversi condimenti ma li apprezzerete al meglio con una sola noce di burro; corroborante sarà la pasta e fagioli. 🍷



Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA RISTORANTI  
DELLA TRADIZIONE REGIONALE

### **Manuelina** **Recco (Ge)**

Che bell'impresa ha messo insieme, da 125 anni, la famiglia Carbone, qui a Recco! Un albergo a quattro stelle (con 25 camere), un ristorante rinomato, una focacceria limitrofa, più informale e leggera, con selezione di formaggi e salumi da primato. Partiamo da quest'ultima: la focaccia col formaggio che fanno qui è la più buona del mondo, non bisogna nemmeno perdersi le trenette Latini col pesto da antologia o pansotti con salsa di noci. Il piatto del Buon ricordo sono i corzetti dei Fieschi all'ortolana; tra gli altri piatti in menu, cannolo di pasta matta con prescinseua e pesto, strasse al sugo di moscardini novelli... Intelligente la carta dei vini, impeccabile il servizio: anche in questo, i Carbone sono una garanzia. 🍷



Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



### CATEGORIA RISTORANTI DELLA TRADIZIONE REGIONALE

## **Trattoria al Sasso Ronco** **Teolo (Pd)**

La famiglia Calaon da oltre settant'anni propone - in un ambiente raffinato e che beneficia in estate del refrigerio del sasso - prodotti stagionali del territorio e ricette della tradizione padovana, talvolta rivisitati ma in grado di preservare sempre gusti puliti. Da annoverare la tradizionale pasta e fagioli o la splendida lasagnetta verde di casa. Il vino è un'altra grande passione del patron Lucio: date un'occhiata con lui alla lista ben selezionata. 🍷



Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA RISTORANTI  
DELLA TRADIZIONE REGIONALE

### **L'Arcangelo** **Roma**

Siete dietro Castel Sant'Angelo, a casa di un autentico maestro della cucina romana. L'Arcangelo infatti sta per Arcangelo Dandini, competente e appassionato sommelier. Memorabili i nostri assaggi di pasta cacio e pepe, spaghetti alla "Matriciana" e spaghetti alla carbonara. Nel suo locale, a metà fra una trattoria e un ristorante old style non si può restare che affascinati da piatti solidi con sapori netti. 🍷



Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA RISTORANTI  
DELLA TRADIZIONE REGIONALE

### **Pasteria** **Gragnano (Na)**

Qui è la pasta a farla da padrone, unita alla cucina, per sublimare la qualità e il gusto in un ambiente accogliente. Quindi primi piatti accarezzati da sughi che giocano tra mare e monti, come il Pacchero, lo Spaghettone, il Papiro, le Virgole e il mitico Fusillo, prodotto da applauso. Un tripudio di sapori proposti alla famiglia Zampino: qui si viene per mangiare la pasta! 🍷



Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA RISTORANTI  
DELLA TRADIZIONE REGIONALE

### **Lucanerie** **Matera**

Il Ristorante Lucanerie, situato nel centro cittadino a ridosso dei Sassi, è un ambiente caratteristico, raccolto e molto accogliente, dall'atmosfera rilassante e suggestiva. La cucina è regionale, con ricette della tradizione lucana dai sapori decisi e dagli ingredienti sceltissimi. Tanto impegno e dedizione in un locale caldo e accogliente dedicato alla cucina lucana. Tra i primi pasta accompagnata da tanti sughi (ragù di cinghiale e funghi porcini, baccalà con rape e peperone dolce). 🍷




Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA RISTORANTI  
DELLA TRADIZIONE REGIONALE

## **Gigimangia** **Palermo**

La mission di questo ristorante è da sempre quella dell'accoglienza amichevole e della ricerca della migliore qualità degli ingredienti che poi daranno vita ai piatti. Il Patron poi, secondo Gigi Mangia, deve essere un Virgilio, un Ambasciatore del territorio che può raccontare al proprio ospite con il proprio linguaggio. La mano felice e attenta di Gioacchino Sensale dà vita a insuperabili primi piatti come il timballone, gli spaghetti conditi con aragosta, ricci o vongole veraci... 


Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA LE MIGLIORI TAVOLE  
DELLA PROVINCIA DI BOLOGNA

### **All'Osteria Bottega Bologna**

Ambiente piccolo e raccolto, ideale per una ricca cenetta, e per (ri)assaporare le specialità "artusiane" che ricalcano fedelmente la tradizione bolognese ed emiliana con tortellini in brodo di cappone (insuperabile!), oppure tagliatelle o passatelli... Il servizio è puntuale e il gestore loquace come da tradizione. 


Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA LE MIGLIORI TAVOLE  
DELLA PROVINCIA DI BOLOGNA

### **Trattoria Boni** **Bologna**

Dal 1961 ad oggi è ancora gestita dalla stessa famiglia: ambiente semplice, realmente autentico e genuino, una delle rarissime trattorie familiari ancora esistenti. Il menù è tipicamente emiliano: pane fatto in casa, crescentine morbidissime, tortelloni alla ricotta con burro e salvia, tortellini in brodo (consigliati anche quelli alla panna). Prezzi onesti e osti gentili. 



Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA LE MIGLIORI TAVOLE  
DELLA PROVINCIA DI BOLOGNA

**Cesarina**  
**Bologna**

Siamo nel centro storico di Bologna dove degustare piatti tipici dell'antica tradizione gastronomica bolognese in una cornice elegante e cordiale. Si mangia sempre molto bene ad un prezzo contenuto. La cucina è tradizionale. Eccellenti i passatelli in brodo e i cannelloni ripieni (che vengono prima fritti e poi riempiti di carne e gratinati) ma anche i tortellini. Insomma... un'istituzione in città. 🍷



Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA LE MIGLIORI TAVOLE  
DELLA PROVINCIA DI BOLOGNA

### **Ristorante Nuova Pesa** **Minerbio (Bo)**

Ricavato da una vecchia osteria, il ristorante Nuova Pesa non dimentica i sapori della cucina tradizionale emiliana con influssi pugliesi che ha tuttavia conservato l'antica tradizione degli "assaggi di primi", con pasta esclusivamente fatta a mano: dai piatti più tradizionali, come il tortellino in brodo e le tagliatelle al ragù, fino a piatti nati dalla fantasia dello chef Alessandro Circelli che rinnova continuamente il suo menù, arricchendolo di prodotti stagionali: dagli asparagi I.G.P. di Altedo a freschi piatti a base di pesce, fino ai funghi e tartufi. 🍷



Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA LE MIGLIORI TAVOLE  
DELLA PROVINCIA DI BOLOGNA

**Osteria Numero Sette**  
**Rastignano (Bo)**

Affidatevi alle cure di Piero Pompili e Arnaldo Laghi che, nella loro osteria, valorizzano prodotti e ricette locali. Superbi i passatelli asciutti su crema di Parmigiano Reggiano al ragù bianco con pinoli e uvetta sultanina e i classici tortelli in brodo di gallina, lasagne o tagliatelle al ragù, zuppa di fagioli con le cotiche. 🍷



Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA LE MIGLIORI TAVOLE  
DELLA PROVINCIA DI BOLOGNA

## **Velocibò Bistrot - Tamburini** **Bologna**

Situato nel retro del negozio della nota salumeria Tamburini, per l'esattezza dove un tempo avveniva la trasformazione del maiale. Tra le carrucole e i binari utilizzati durante la lavorazione che adornano il soffitto si degusta cibo autentico con un menu che segue le stagioni. Da provare le tagliatelle alla cipolla dolce, il portafoglio alla bolognese e a sorpresa lasagne e cannelloni. 🍷



Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Pasta Trend - Golosario*



CATEGORIA LE MIGLIORI TAVOLE  
DELLA PROVINCIA DI BOLOGNA

### **Trattoria da Amerigo** **Savigno (Bo)**

Dopo tre generazioni, la passione per la cucina semplice della tradizione e per le materie prime locali non si è esaurita. Già da fuori non puoi che pensare che questo pranzo sia un tuffo nel passato. La filosofia di Amerigo è quella di un menu per stagione, accanto a quello della tradizione e a quello dedicato a funghi e tartufi. Qualche piatto? Le tigelle con gelato di parmigiano all'Aceto Balsamico Tradizionale, i classici tortellini in brodo, i ravioli di ricotta al parmigiano, scalogno e balsamico. È doveroso un passaggio alla dispensa dove potrete trovare sughi, sottoli, aceto balsamico e altre leccornie. Benvenuti nella vera trattoria italiana! 🍷



Bologna Fiere • 4 aprile 2011

## *Premio Speciale Pasta Trend*

### **I Ristoranti di Costa Crociere**

*Un riconoscimento a un grande gruppo turistico numero uno in Europa, ambasciatore del Made in Italy nel mondo per le proposte gastronomiche all'insegna dell'eccellenza italiana e della tradizione mediterranea. Tutte le navi Costa sono luoghi di grande fascino, realizzate pensando al comfort e ai piaceri della vacanza con l'inconfondibile stile che si ritrova anche nei ristoranti dall'ambiente raffinato, curato nell'arredo e nel servizio.*

**Paolo Massobrio**  
Presidente del Club di Papillon