



Il Saporario 2017: i migliori locali di Roma, Milano e Torino

3 novembre 2016 di Walter Farnetti

Quante volte le **guide ristoranti** hanno fatto nascere in noi un'acquolina insanabile e la voglia matta di girare l'Italia in lungo e largo alla ricerca di piatti e indirizzi migliori? Tante. Anche quest'anno potremo affidarci al **Saporario**. Le guide gastronomiche della **Pecora Nera Editore** edizione 2017 creano per noi stuzzicanti indirizzi da provare. Con quali criteri? Locali in cui si possa mangiare con **meno di 35 euro**, suddivisi per fasce orarie: colazione, pranzo, merenda, aperitivo, cena e dopo cena. A tutte le ore quindi.

Le città scelte sono tre: **Roma, Milano e Torino**. I curatori della guida si sono mossi nel più totale anonimato, per assicurarsi di vivere l'esperienza che potrebbe capitare a ogni cliente, senza ricevere favoritismi. Niente cappelli, niente stelle o forchette. Il giudizio si misura in **pecore**, da una a cinque, più le mezze pecore per essere precisi al massimo. Altre cinque voci vanno in aiuto del lettore: offerta, ambiente, servizio, adatto a. I locali recensiti sono stati quasi **mille**; ve ne proponiamo alcuni, quelli che hanno raggiunto i **vertici delle classifiche**, ecco quali e dove sono.

NEL SAPORARIO SONO
CONTENUTI QUASI MILLE
INDIRIZZI TRA ROMA,
TORINO E MILANO

RASSEGNA STAMPA

Siete a Milano e volete tuffarvi in una ricca colazione. Il locale ideale è, secondo Saporario, **La Pâtisserie des Rêves**, che guadagna le ambite cinque pecore; per un pranzo rapido ma gustoso, potete scegliere tra **Mangiari di Strada**, **Al Mercato**, **Poporoya**, **Sir Simon**, per citare le quattro pecore e mezzo. Voglia di una pausa più rilassante? Optate per **Chic'n Quick** o **Joia**. La merenda è obbligatoria alla **Teiera Eclettica**, mentre l'aperitivo top si organizza da **Ceresio 7**. È finalmente giunta l'ora di cena. Potrete recarvi da **Erba Brusca** per un risotto a regola d'arte o da **Mandarin 2** se siete amanti della cucina cinese. Chi avesse voglia di fare le ore piccole sorseggiando un buon cocktail può sempre contare su **Rita**, in zona Navigli. Languore notturno? **Macelleria popolare** per il salato o **La Gelateria della Musica** per gli stravizi dolci, sono quello che ci vuole per concludere in bellezza il sabato sera.

Per la terza edizione, le guide del Saporario hanno mappato anche Torino. Quattro pecore e mezzo per **Orso-Laboratorio di Caffè** e **da Raspino**. Per il pranzo sono consigliati **Magorabin**, **Del Cambio** o **Pescheria Gallina**, dove consumare pasti veloci a base di pesce freschissimo. Spuntino pomeridiano **Al Bicerin** e **Floris House** per placare la fame, almeno fino all'aperitivo, per il quale si segnala **Casa Manità**. Cinque pecore al ristorante **Scannabue** per una classica cena piemontese; quattro stelle per l'etnico **Mar Rosso** e i suoi succulenti piatti africani. Per la pizza, provate **Osteria La Capannina**, dove il menù spazia dai piatti della tradizione alla pizza napoletana. Di notte si beve al **Bar Cavour**, aperto fino a tardi, mentre per gli sfizi improvvisi, a qualunque ora, basterà scegliere tra dolce e salato: da **Mara dei Boschi** per cremosi gelati o da **Taglio** per pizza gourmet in versione street food.

A Roma possiamo sempre contare su Bonci, uno dei panificatori più rinomati in tutto il territorio nazionale. **Panificio Bonci** e **Pizzarium** sono sempre una garanzia. **Otaleg!** e il suo gelato (provate a leggere otaleg al contraio) conquistano le cinque pecore. Secondo Saporario le colazioni migliori della Capitale si fanno da **Santi Sebastiano e Valentino** o da **Cristalli di zucchero**, dove brioche e lieviti sono sfornati caldi ogni giorno. Voglia di cioccolato? Ci pensa **Said** a soddisfarla con torte, cioccolate e praline. Per l'aperitivo si può scegliere: **Cru.Dop**, **Remigio**, **Trimani**, con buone selezione di vini e bollicine. Per quanto riguarda i pasti più importanti, si pranza da **Per me** o **Tordomatto**, se ci si vuole rilassare oppure da **Pianostrada** per un pasto più veloce, passeggiando per le caratteristiche vie di Trastevere. Per quanto riguarda la cena, largo spazio alle possibilità, da provare una dietro l'altra: la pizza da **Sforno** o **In fucina**, piatti della tradizione romana all'**Osteria di Monteverde**, **Da Cesare** o alle **Ninfe**, cucina etnica da **Lin**, **Sambamaki**, **Thien Kim**. Per provare qualcosa di diverso potete andare da **Finger**, dove assaggiare in versione finger food i grandi classici della gastronomia italiana, da mangiare rigorosamente con le mani. Non siete ancora sazi? Ci si sposta per spizzicare fino a tardi da **Brasserie 4:20** o per bere senza tenere conto della sveglia, da **Co.So.** o da **Jerry Thomas Speakeasy**, parola d'ordine ben a mente.

ilSaporario