



Data: settembre 2013

Testata: Dove

Periodicità: mensile

Città: Milano



A **Roma**, il banco dell'**Enoteca Ferrara**, con travi di legno e candide tovaglie, è un viaggio nel meglio della Penisola: tomini, taleggi, i formaggi di alpeggio e di valle della Val Sesia, la ventricina (salame di guanciale) dell'alto Vastese e la mustardela (genere sanguinaccio) della Val Pellice, i salami cotti di Parracone, macellaio artigiano del Cuneese, la spalla cotta di San Secondo e la salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio. "Compriamo da artigiani che lavorano nei parchi", spiega Mary Paolillo, alla guida del locale di Trastevere con la sorella Lina. Lì accanto, il Ferrarino è un ridotto dell'enoteca con tavoli vintage e sedie scompartate, per un apericena con taglieri a 10 €. Nasce come bistrot e boutique gourmet il **Bancovino**, nel quartiere Prati. Si assaggia o si compra mentre Francesca Romana Castellani, titolare anche delle Cantine Lupo di Campoverde, presso Latina, illustra a tutte le ore i menu. Dalla monoporzionatura di prosciutto Mangalica o Pata Negra (8 €) al piatto salumi e formaggi, con ricotta di bufala della Pontina, burrata di Andria,

Ufficio stampa:

Hirmondo sas