

Il piacere di scoprire nuove Terre



foto: amadori / Perugia



Terre Margaritelli

VINO BIOLOGICO TORGIANO

Dove natura, sostenibilità, arte
e ospitalità sono indissolubilmente legate.
Un piccolo paradiso, un luogo autentico
a Torgiano, nel cuore verde d'Italia, l'Umbria.



Terre Margaritelli S.r.l.

Miraldualdo di Torgiano (PG) | T +39 075 7824668 | info@terremargaritelli.com | www.terremargaritelli.com

FOLLOW US



CALABRIA



CAMPIONE REGIONALE

SOVERATO ICZI
BREZZA
FISH AND CHILL

ACRI [CS]**Oliva Pizzamore****via Don Francesco****Maria Greco, 5****tel. 3297445896****chiuso lunedì**

PIZZA. Indirizzo da segnare per gli amanti della pizza in teglia. Il lavoro del pizzaiolo Antonio Oliva è infatti da manuale senza essere mai banale, e si traduce in una pizza che, oltre a fare centro col gusto, colpisce per la sua creatività. Il bancone è colorato da tranci dalle farciture più disparate, sempre equilibratissime e costruite su ingredienti stagionali e locali. Invogliamo solo a guardarli, e la tentazione è quella di provare tutto. Ottime pure le pizze più classiche, a partire da un must come quella con le patate, e la focaccia. Curato il locale, con qualche tavolo per mangiare in tutta comodità.

BORGIA [CZ]**Mirko Cicco****Il Golosone****via Magna Grecia, 22b****fraz Roccelletta****tel. 3892115014****chiuso lunedì*** golosonemirkocicco.com

PIZZA. Mirko Cicco cambia insegna e sede, spostandosi dal centro di Catanzaro a Roccelletta di Borgia. Il locale è più grande, curato nei dettagli, con tavoli all'interno, dove poter gustare la sua famosa pizza al taglio, ma anche alcune proposte di pizza tonda. L'impasto è sempre in

evoluzione: Mirko si diletta a sperimentare con il risultato di una pizza sempre più leggera e fragrante. Le farciture variano, ma quelle particolari hanno sicuramente il meglio, data la grande creatività del pizzaiolo. Tutte seguono la stagionalità e sono fatte di soli prodotti locali. Molto buoni anche i fritti.

CAMIGLIATELLO**SILANO [CS]****Silafunghi****Campanaro****via Roma, 38****tel. 3283682402****chiuso martedì; sempre aperto in estate**

PANINI. Storica bottega situata a una trentina di chilometri dalla città, ma già in piena Sila cosentina. Un locale sempre rifornito di quanto di meglio possa offrire il territorio in termini di salumi, formaggi e prodotti caseari. Si possono acquistare, gustare come antipasto dell'attiguo ristorante ma anche chiedere di combinarli secondo gusto in panini serviti caldi o freddi. Magari aggiungendo qualche altro buon ingrediente locale, come i funghi porcini sott'olio aromatizzati con aglio e peperoncino e le ottime olive ammaccate.

CATANZARO**Kalavri****Anima & Pizza****I.mare S. Pugliese, 199****tel. 096131151****chiuso sempre aperto**

PIZZA. Una pizza al taglio che racconta la Calabria dall'impasto leggero e dagli abbinamenti semplici ma riusciti (e per questo molto apprezzata). Gli ingredienti sono del territorio, selezionati da aziende locali (e alcuni fatti in casa) e seguono la stagionalità per cui il menù tende a cambiare circa ogni quattro mesi. Le pizze si dividono tra i cavalli di battaglia e topping sempre nuovi, tra cui anche tranci special. L'impasto è ben alveolato per una pizza super digeribile. Il locale situato sul lungomare di Catanzaro è aperto tutto l'anno, ma per chi si sposta durante la bella stagione c'è anche un altro Kalavri a Tropea. Servizio gentile come consuetudine.

The Tower Pub**via Alberghi, 8****tel. 3394563174****chiuso martedì;****aperto solo la sera**

PANINI. Il The Tower Pub cambia il suo indirizzo, a pochi passi dalla precedente sede, ma sempre sul corso di Catanzaro. Il locale è molto più grande, l'atmosfera all'irlandese non si è affatto spenta, anzi, è ancora più concentrata. Il menu non varia molto durante tutto l'anno: la

scelta è vasta tra burger Bomber, Special, Basic e i grandissimi Big, con triplo o doppio patty. Il di più lo fanno gli "speciali della settimana": appetizer e burger creati ad hoc, un mix esplosivo di gusto e creatività. Per chi è vegetariano, un paio di opzioni tra i sandwich. Sempre buone le patatine, naturalmente silane.

CORIGLIANO**CALABRO [CS]****Campana****Pizza in Teglia****via Nazionale, 80****tel. 0983887524****chiuso sempre aperto**

PIZZA. Situata nel cuore di Corigliano, la pizzeria di Daniele Campana continua ad essere uno dei fiori all'occhiello della regione. Nel locale, ben curato nell'arredamento ed accogliente, si sforna una pizza al taglio fragrante, ben alveolata e guarnita con topping equilibrati alla perfezione e ugualmente gustosi. Sul bancone si possono trovare più di venti tipologie di pizza, tra accostamenti più esuberanti come il trancio con frittata e cipolle e farciture più classiche come alici e pomodorini. Il servizio è gentile ed efficiente. Nel locale c'è qualche tavolino alto per sedersi ed è possibile fare un percorso degustazione con abbinamento di oli extravergini.

COSENZA**Inetto****c.so G. Mazzini, 106****tel. 0984429452****chiuso lunedì pomeriggio e domenica mattina**

PIZZA. Se passeggiando per il centro di Cosenza vi venisse un languorino, ecco un indirizzo dove passare per uno spuntino o una pausa al volo. Fiore all'occhiello è la pizza al taglio, dalla base croccante e impasto leggero e ben alveolato. Da provare la "rossa", gustosissima nella sua semplicità, ma sui topping c'è solo l'imbarazzo della scelta. Ben una decina i gusti presenti ogni giorno, che cambiano quotidianamente secondo la creatività del pizzaiolo e contano su ingredienti scelti e di stagione. Ci si fa tentare volentieri anche dagli invitanti pezzi di friggitoria, dai calzoni e pizze farcite. Il locale fa principalmente asporto, ma volendo ci si può accomodare sul posto.

Boss Burger**v.le G. Mancini****tel. 3313004487****chiuso domenica**

CHIOSCO. Destinazione ideale per chi cerca un buon burger fatto come si deve, è un chioschetto dove trovare panini davvero succulenti e goduriosi. Il menu offre tante combinazioni di sapori, che variano dal classico cheeseburger a creazioni come il Sausage Selection, con salsiccia,

caciotta affumicata, patatine e salsa boscaiola. Gustose e fragranti pure le patatine da accompagnare ai panini. Il servizio è affabile, c'è un comodo parcheggio dietro il chiosco e accanto non mancano alcuni tavoli per sedersi, perfetti per le serate d'estate.

Antica Rosticceria**Polpetteria Sasà****p.zza dei Valdesi, 214****tel. 098475873****chiuso domenica**

FRITTI. Con oltre mezzo secolo alle spalle è una rosticceria ormai storica, certamente tra le più rinomate in città. Cavallo di battaglia da sempre sono le squisite polpette per tutti i gusti, da quelle di melanzane a quelle di carne, di tonno e di alici. Meritano pure i famosi calzoni (o panzerotti) ripieni di sugo e mozzarella, e le altre specialità della casa come hot dog, arancini, crocchette di riso bianco e con scamorza affumicata e 'nduja, le immancabili pizzette tonde e i "cuddruriaddri", tipiche ciambelle fritte calabresi. Il locale, nel cuore del centro storico, è piccolino ma ci sono dei tavolini fuori per chi vuole accomodarsi.

Siamo Fritti**via R. Misasi, 125d****tel. 3489277247****chiuso domenica**

FRITTI. Carino, accogliente, non lontano dal centro: Siamo Fritti è davvero un bel posticino. La specialità della casa è ovviamente la rosticceria, ma non fatevi ingannare dal nome, qui i primi di pesce non sono assolutamente da meno. Tra i must dell'offerta ci sono le polpette: chi ama la tradizione può puntare su quelle con carne, con melanzane, con patate 'mbacchiusse e con la 'nduja, ma sono davvero sfiziose anche quelle di pesce, ad esempio con tonno e cipolla di Tropea o baccalà e cavolfiore. Inoltre, fritti (di verdure, di moscardini, di gamberi, miste), sughi di pesce e secondi come le cozze gratinate. A chi sceglie di accomodarsi al tavolo consigliamo di ordinare gli ziti alla genovese di mare, sono deliziosi.

CROTONE**La Romana****via L. Braille, 16****tel. 3888876499****chiuso domenica**

FRITTI. Vale la pena mettersi in fila qui nei pressi del lungomare per gustare la specialità della casa: il calzone. La ricetta è basilica: impasto della pizza, tanto pomodoro e tanta mozzarella, un pizzico di peperoncino, chiusura a mezzaluna e frittura in olio

bollente. Il risultato è notevole ma attenzione ad addentarlo appena servito, meglio dare un piccolo morso per aprire l'involucro e lasciare che il pomodoro rilasci il calore. Buono anche l'altro ed unico prodotto della casa, oltre al calzone fritto, la pizza margherita servita al taglio.

GIOIA TAURO [RC]**L'Arte del pane****via Nazionale 18, 302****tel. 09661906131****chiuso domenica pomeriggio****☞ panificiolartedelpane.it**

FORNO. Nella bakery dei fratelli d'Agostino la pizza è la grande protagonista. La prima cosa che salta all'occhio entrando è infatti il bancone dai mille colori, con una ventina di teglie condite con i topping più disparati. Tutte le preparazioni vengono realizzate nel loro laboratorio, e all'assaggio c'è il bel contrasto tra la base croccante e l'impasto, ben alveolato e arricchito con ingredienti sono sempre freschi e di qualità. Inoltre, le porzioni sono generose e abbondantemente farcite. Qualche suggerimento? Imperdibili la tonno e cipolla caramellata e la alici e stracciatella. Degni di nota pure il pane e la sfiziosa rosticceria, che spazia dagli arancini a polpette e crocchè.

MONTEPAONE [CZ] Bestie Calabresi Selvaggi

via Italo Balbo, 89
tel. 3501847695

chiuso domenica;
aperto solo la sera
☞ bestiecalabresiselvaggi.it

PANINI. Per chi vuole concedersi un burger fuori dall'ordinario, Bestie Calabresi Selvaggi è il posto giusto. La particolarità? Tra i protagonisti del menu ci sono le frattaglie, come cuore, lingua e cervello, in abbinamenti assolutamente riusciti e accompagnati da salse home made. Naturalmente ci sono anche opzioni meno "temerarie", e pure una vegana. Da non farsi scappare il "Pi. astrami", toast con punta di petto di manzo, cavolo viola marinato, cetrioli e mayo aioli, e lo smashed burger. Tutti buoni gli "sfizi bestiali" e deliziose le patatine fritte, da gustare con ottime salse sempre fatte in casa. Moderno e particolare nell'arredo, il locale dispone di posti a sedere.

PALMI [RC]
Oltre Mare
I.mare Costa Viola
tel. 3496104853
chiuso sempre aperto

PESCE E FRUTTI DI MARE. Un ottimo riferimento alla Tonnara di Palmi per gustare golosi panini di pesce, il tutto con vista mare. Il menu non è molto vasto, ma ha opzioni sufficienti per soddisfare tutti: panini, friselle,

fritti, ma anche crudi e la pinsa. Il pesce è sempre fresco e i prodotti in generale del territorio. Molto buono il famoso Pruppu, bun nero ripieno di polpo arrosto, rucola, stracciatella e scaglie di mandorla. Ben eseguito il fritto misto di calamari e gamberi. Disponibili opzioni sia di carne che vegetariane; non manca la possibilità di avere i panini gluten free. La cornice del Lido Oltre Mare diventa molto piacevole di sera. L'attività è stagionale.

RENDE [CS]
Mi 'Ndujo
via G. Marconi, 82
tel. 09841860297
chiuso sempre aperto
☞ mindujo.it

PANINI. Una catena di paninerie di successo, che hanno superato i confini regionali. Il primo punto vendita è stato aperto a Rende, per poi espandersi a Cosenza e Roma. Il panino proposto è composto da un pane tondo, dall'impasto leggero, cotto al momento nel forno e ripieno di ingredienti super gustosi. La scelta è vasta: si passa da burger più corposi, come il Mi Sbunno, con doppio hamburger (ora i patty sono da 180 g), pancetta croccante, caciocavallo silano, lattuga e maionese al peperoncino, a panini dal taglio più leggero, che non peccano comunque in golosità. Per chi è vegetariano non c'è da preoccuparsi: nel menu c'è sempre un'alternativa valida.

**SAN GIOVANNI
IN FIORE [CS]**
**Il Chiosco
di zio Tomas**
via Panoramica
tel. 3292026172
chiuso giovedì;
aperto solo la sera

PANINI. Indirizzo consigliato a chi è in cerca di un buon spuntino al termine di una escursione in Sila. Su una brace sempre viva vengono cotte delle ottime salsicce che farciscono i panini caldi, insieme a caciocavallo locale, pancetta, rape, verdure, funghi sott'olio e altre prelibatezze del territorio che danno vita ad un menu in grado di soddisfare tutti i gusti. Da provare anche le patate fritte. Si beve birra e vino della casa. Stesso nome e stessa offerta anche in Via Nazionale a Loricca.

SCILLA [RC]
Civico 5
via Grotte, 5
loc. Chianalea
tel. 3409551444
chiuso lunedì
☞ civico5.eu

PANINI. Questa attività ha alle spalle ben dieci anni di storia. Non sarebbero tanti ma va considerato che in anticipo sui tempi qui hanno reso protagonista indiscusso il panino con il pesce spada rendendolo famoso street food del quartiere di Chianalea. Una morbida ciabatta viene riempita con una materia prima sempre fresca e locale, condita con il salmoriglio e accompagnato

da altri ingredienti tutti reperiti nei dintorni. Nel menù vi sono una decina di varianti tra cui scegliere: molto buono il "Re Artù" con spada grigliato e maionese al bergamotto fatta in casa. Nel resto dell'offerta vi sono vari fritti tra crocchette alla 'nduja e alici impanate così come insalate e bruschette. L'attività è aperta da metà aprile fino alla fine della bella stagione.

SOVERATO [CZ]
**Brezza
Fish and Chill**
via Marina, 24
tel. 3347263286
chiuso martedì
☞ brezzafishnchill.com

PESCE E FRUTTI DI MARE. Un'offerta riuscita quella di Brezza, che punta tutto su una cucina semplice, ma stuzzicante, a base di pesce fresco, in un locale ben arredato ed elegante. Il menu vuole essere alla portata di tutti, tra panini, pitte farcite, friselle, insalate (c'è anche dell'ottimo crudo per chi vuole concedersi qualcosa in più). Le proposte cambiano stagionalmente, con l'eccezione di alcuni cavalli di battaglia come il Lobster Roll alla calabrese. Nell'attesa di un panino, si consiglia l'assaggio dei fritti: molto buone le patatine con bottarga ed erba cipollina. In carta anche opzioni vegetariane e un menu bambini. Menzione speciale va alla lista cocktail, ben studiata.