

## Mete ed esperienze gastronomiche, ecco quelle che Virtù Quotidiane consiglia per il 2026

1 Gennaio 2026



L'AQUILA – Al ristorante, certo, ma anche in enoteca o in pasticceria. Un'esperienza gastronomica può capitare di viverla in qualsiasi luogo del gusto, che sia per una pausa golosa o per un intero pasto, per un aperitivo o per una colazione.

Anche quest'anno, *Virtù Quotidiane* propone un racconto corale delle migliori esperienze enogastronomiche che le firme del giornale hanno vissuto in prima persona nel 2025, in lungo e in largo per l'Italia, in tutte le stagioni e nelle insegne più disparate.

Un modo, anche in questo caso, per valorizzare cuochi, ristoratori, osti e pasticceri, giovani

ed emergenti, ma anche più o meno affermati anche se fuori dai circuiti più blasonati. Un'occasione per esaltare il ricco patrimonio enogastronomico, indicando una selezione di insegne, siano esse un ristorante, una trattoria o una pasticceria, che vale la pena di visitare. Fedeli, insomma, allo spirito che contraddistingue il lavoro quotidiano della redazione.

## **Baccano a Roma - Marcella Pace**











Per chi vive o approda a Roma anche per un solo giorno la ricerca della carbonara perfetta è quasi d'obbligo. Noi (e non solo) la abbiamo trovata nel pieno centro, da Baccano, il bistrot in via delle Muratte, la strada che connette Fontana di Trevi a via del Corso. Dai soffitti mongolfiere colorate scendono sui tavolini. Sotto Natale la scenografia si scalda ancora di più con decori ad ogni angolo del locale. Dietro ai fornelli di questo bistrot mediterraneo, dal sapore internazionale e ricco di contaminazioni, aperto dall'ora di pranzo fino a tarda notte c'è chef **Nabil Hadj Hassen**, un tempo alla guida della squadra di Roscioli.

Se già in quella sede si era conquistato la fama di re della carbonara, pur con qualche modifica, è riuscito a tenere lo scettro per sé (anche per il Gambero Rosso). Da Baccano la ricetta prevede l'uso dei rigatoni del Pastificio Cavalieri, cotti rigorosamente al dente. Ma è il contrasto tra la croccantezza del guanciale, che al primo morso pare quasi esplodere in bocca sprigionando tutto il suo sapore, e la cremosità delle uova selezionatissime di galline Marans (antica razza francese che fa le uova dal guscio color cioccolato), pecorino romano, parmigiano reggiano 36 mesi e pepe Sarawak, che rende il piatto inimitabile.

Il menù, tra proposte di carne e di pesce, si completa di prodotti di massima eccellenza, tra salumi, burrate, formaggi francesi (in degustazione anche per il dessert) e poi un'ampia selezione di ostriche. La sala è affidata a **Daniele Vespa** che ha creato una carta dei vini da 400 referenze, italiane e internazionali, una selezione, come spiegano "poliglotta e multiculturale, seguendo le radici con un occhio alla modernità e alle nuove frontiere".

Vale una tappa, ma anche il ritorno ogni volta che si fa una sosta nella capitale.

**Sport Hotel Panorama a Fai della Paganella - Patrizia Ferlini**







Fare una vacanza in Trentino è di per sé un'esperienza sensoriale. Colori che illuminano lo sguardo, profumi di legno ed essenze naturali e sapori che rimandano a quella cucina di montagna che sazia corpo e spirito.

Allo Sport Hotel Panorama di Fai della Paganella (Trento) questi concetti sono elevati alla potenza grazie alla cura a ogni dettaglio.

Nel comparto cucina è lo chef **Nicolae Dragan** a dar vita a una proposta ogni giorno differente e in grado di stupire a ogni boccone. Tradizione trentina con tagli di carne pregiati come filetto di cervo e pesce locale come trota e salmerino, si intersecano a tecniche di stampo internazionale.

Un ramen di montagna riesce a scaldare con umami e ingredienti locali, mentre un classico risotto dalla cremosità da manuale sa come conquistare anche i palati più difficili. Impossibile uscire dalla sala ristorante senza aver sorriso almeno una volta dinanzi alla bontà delle creazioni dello chef, di quei sorrisi che ti riportano a ricordi o sogni non ancora vissuti. Un timballo di verza con funghi shiitake dell'Alto Adige e porri apre le danze al susseguirsi di canederli, ravioli alla fonduta di formaggi di alpeggio, sformati di zucca e sorbetto di mela verde della Val di Non.

Allo Sport Hotel Panorama si va per godersi una vacanza all'insegna del benessere, quel benessere che, inevitabilmente, passa anche dalla tavola. E proprio qui, lo fa nel migliore dei modi.

## **Hippo a Isernia - Jolanda Ferrara**





Vero, il sapore che si ricorda è quello che conta davvero, la memoria del gusto è un giudice infallibile. Annusare il profumo di quella Marinara ancora calda in teglia, esaltato dall'aroma intenso, umami, dell'aglio combinato con la salsa di pomodoro, l'olio extra vergine d'oliva e l'origano è stato un tutt'uno che ci ha risvegliato i sensi e fatto drizzare le antenne. Quello che sarebbe seguito di lì a poco è stato come scoperchiare il forziere e trovare il tesoro.

Non era, e non è, la solita Marinara quella che senza il minimo tentennamento abbiamo scelto di assaggiare tra le teglie pur farcite ad arte con il meglio del meglio pronte da gustare al banco di Hippo, il nuovo format di pizza al taglio alla romana in rapida ascesa (a nemmeno un anno dall'apertura si è imposto all'attenzione del Gambero Rosso e a cascata sui vari media del food) lanciato "per gioco, per sostenere il progetto del ristorante che ho in animo di aprire" nel cuore dell'insospettabile (!) città di Isernia, in Molise, dallo chef **Maurizio Labella** in società con l'amico fraterno **Vittorio Tagliente**.

Trentenne di origini isernine, chef Labella vanta un curriculum internazionale con esperienze



importanti nei fine dining più cool del mondo.

Quella semplice Marinara la dice lunga sulla maestria dello cuoco molisano (non chiamatelo pizzaiolo!), la sua visione di cucina e la naturale inclinazione alle contaminazioni globali.

Alla costante ricerca di eccellenze territoriali, Labella ha lavorato di fino sul pregiato Aglio rosso di Sulmona, con tecnica asiatica appresa al fianco del celebre chef giapponese **Tetsuya Wakuda** nel periodo in cui ha lavorato come junior sous chef nel suo ristorante di Sydney, in Australia

Per esaltare l'aroma del bulbo peligno sulla Marinara – il quadrato di teglia più gettonato tra Classiche e Special di Hippo – l'aglio fresco viene fritto nell' olio evo a bassa temperatura per circa un'ora, ha raccontato lo chef. In pratica viene asciugato finchè non diventa croccante, poi frullato e cosperso sulla (ottima) base rossa a fine cottura, completando con origano fresco.

“Una tecnica che lascia inalterata la componente aromatica del bulbo e dà lunghezza e memorabilità al morso, con leggerezza”. Proprio così. Che soddisfazione intuirlo a naso, ignari di tutta la storia che c'è dietro!

**Corona Trattoria a Palermo - Francesca Landolina**





Nel 2025 il mio posto gastronomico dell'anno è senza esitazioni la Trattoria Corona di Palermo. Non per mode, classifiche o effetti speciali, ma per qualcosa di molto più raro: un'esperienza autentica, completa e profondamente umana. Da Corona si respira subito un senso di famiglia e comfort. L'accoglienza è calorosa, sincera, mai costruita: ti senti ospite, non cliente. È quel tipo di luogo in cui il tempo rallenta e mangiare torna a essere un gesto semplice e felice.

La qualità è evidente, ma non ostentata. Ogni piatto racconta una materia prima riconoscibile, rispettata, mai mascherata. I sapori sono netti, puliti, rassicuranti, e proprio per questo memorabili. Le ricette sono semplicemente buone, senza inutili complicazioni: cucina vera, fatta per dare piacere.

La cantina è pensata con intelligenza e sensibilità, capace di accompagnare la cucina senza sovrastarla, valorizzando il territorio e la convivialità.

La Trattoria Corona non cerca di stupire: convince, conquista con la costanza, con l'identità,



con la familiarità. Ed è per questo che, nel 2025, per me rappresenta la migliore esperienza gastronomica dell'anno.

## **Bottega Portici-2 Torri a Bologna - Giancarlo Pierannunzi**



Bottega Portici è un innovativo street food che unisce la tradizione culinaria italiana con un formato moderno e dinamico. Aperto tutti i giorni, dalla mattina alla sera, questo ristorante offre piatti freschi e preparati al momento, con la possibilità di acquistare anche pasta fresca da portare a casa.

La cucina a vista è uno degli aspetti più affascinanti: gli operatori preparano la pasta davanti agli occhi dei clienti, creando un'esperienza coinvolgente che piace sia ai locali che ai turisti.

Il menu, semplice ma ricco di sapore, include primi piatti tradizionali e gustosi, preparati con ingredienti di alta qualità. Il sistema di ordinazione è rapido e pratico: una volta pagato, il cliente riceve un dischetto (disk pager) che vibra quando il pasto è pronto, permettendo di ritirarlo senza attese. Inoltre, il food market offre una selezione di prodotti artigianali da acquistare.

Il format di Bottega Portici, che unisce cucina espressa e take away, è un modello che potrebbe facilmente ispirare altri imprenditori in tutta Italia, grazie alla sua combinazione di qualità, rapidità e tradizione.

## **Cheers Bistrot Superga a Torino - Ilaria Micari**







Salendo la tortuosa strada che conduce alla Basilica di Superga a Torino, proprio sull'ultima curva che scopre la maestosità della celebre chiesa progettata da Filippo Juvarra nel '700 (nota anche per essere stata teatro dell'incidente aereo in cui persero la vita i giocatori della squadra del Grande Torino nel 1949), si incontra il Cheers Bistrot Superga.

All'interno il locale ha una sala moderna e luminosa dominata dal bianco, dove si respira tranquillità, nonostante la vicinanza a una meta turistica.

Il bistrot torinese propone una cucina che si rivolge a chi cerca sapori ben inseriti nel contesto del territorio. Il menù, infatti, predilige i classici della tradizione piemontese e taglieri di prodotti locali, ma è presente anche una buona scelta di primi, secondi, carni alla griglia, insalate e pizze.

La scelta dei piatti per il pranzo autunnale è caduta proprio sulle tipicità regionali. Gli antipasti non deludono, con porzioni abbondanti e soddisfacenti: le rose di vitello tonnato cotto a bassa temperatura con salsa tonnata è stato un piccolo momento di piacere, così come la battuta di fassona piemontese su fonduta di gorgonzola e polenta concia croccante, accompagnata da funghi di stagione.

Come primi, i plin – i ravioli di carne tipici piemontesi che dal nome evocano il gesto fatto “pizzicando” la pasta all’uovo per chiuderli – al sugo d’arrosto e le fettuccine al ragù di cervo non fanno rimpiangere altre proposte della carta che pure avrebbero meritato un assaggio.

Interessante l’abbinamento, suggerito nel menù, tra i piatti regionali e cocktail più o meno classici, dal Negroni al Gin Tonic al pepe: una proposta che rende il locale adatto anche per un più semplice aperitivo. Per chi preferisce degustare un buon vino non manca una discreta cantina e una varia scelta di birre.

Il plus del bistrot è, però, la balconata esterna. Il locale, infatti, gode di un affaccio panoramico sul capoluogo piemontese. La vista sulla città dall’alto, nebbia permettendo, consente di apprezzare, mentre si mangia, i colori della natura (e del foliage, nella giusta stagione), il Po e la Mole Antonelliana, fino alle montagne dell’arco alpino.

Un contesto che amplifica l’esperienza gastronomica e che rende il Cheers Bistrot un posto da ricordare se si passa a Superga.