

112[®]

qui

TOURING

IL MENSILE DI TURISMO PIÙ DIFFUSO IN ITALIA

IRLANDA
Emozioni d'autunno

MALAYSIA

Trekking
sul monte
Kinabalu

SARDEGNA

Tradizioni
e sapori
di Barbagia

PREMI TCI / Ospitalità di qualità: Stanze italiane e Buona cucina

PREMI TCI / RICONOSCIMENTI PER ALBERGHI, RISTORANTI E CHEF

Vincitori per qualità-prezzo

Tornano per il quarto anno, più numerosi, i premi assegnati dal Touring agli esercizi alberghieri e ai ristoranti che si sono imposti per il miglior rapporto qualità-prezzo. Parliamo degli ormai famosi riconoscimenti *Stanze Italiane* e *Buona cucina*, realizzati in collaborazione con Ideal Standard, azienda leader del settore che fornisce gli ispettori che certificano sul posto la qualità e l'efficienza dei servizi idrosanitari.

I premi, come è noto, sono assegnati in concomitanza con l'uscita della nuova edizione della guida del Touring *Alberghi e ristoranti d'Italia 2007*, prezioso vademecum che migliaia di soci utilizzano sia prima di partire per una vacanza o un semplice finesettimana sia per scegliere un locale per una cena (si veda la descrizione del volume nel box sottostante).



I quattro alberghi vincitori di quest'anno sono: la Locanda del Notaio di Pello Intelvi (Co), il relais Dolce Vista di Valdobbiadene (Tv), le Residenze Johlea di Firenze e Villa Carlotta di Ragusa.

I quattro ristoranti premiati sono invece: il Liberty di Milano, la Casa del vino di Isera (Tn), l'Osteria Magona di Bolgheri di Castagneto Carducci (Li) e la Taverna Estia di Brusciano (Na).

Per entrambe le categorie si è voluto dare un riconoscimento a chi ha saputo più di altri soddisfare le



CASA DEL VINO



TAVERNA ESTIA



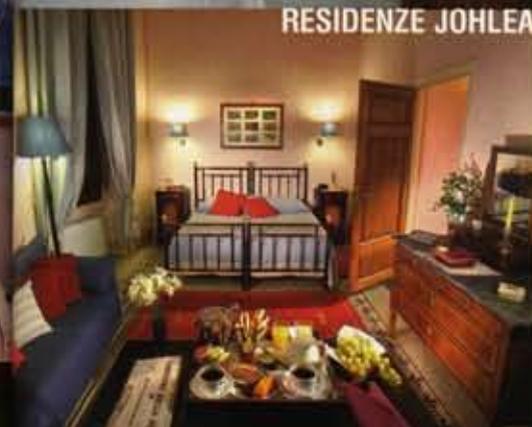
OSTERIA MAGONA



LIBERTY



DOLCE VISTA



RESIDENZE JOHLEA



VILLA CARLOTTA



LOCANDA NOTAIO

I CAMPIONI DEI FORNELLI

Il nuovo premio del Touring, *I top di domani*, assegnato a quattro giovani talenti della cucina italiana vuole portare alla ribalta gli chef emergenti che, secondo Luigi Cremona, "abbiano già rivelato le proprie doti, pur non essendo ancora giunti al successo. Hanno in comune, a parte la giovane età, l'attenzione ai prodotti del territorio dove svolgono la loro attività, che interpretano secondo le proprie capacità e sensibilità". Nelle foto qui



sopra, dall'alto in basso e da sinistra a destra: Aurora Mazzucchelli del ristorante Marconi di Sasso Marconi (Bo), Filippo Saporito del ristorante La Leggenda dei Frati di Monteriggioni (Si),

Domenico Vicinanza del ristorante Papavero di Eboli (Sa), già premiato come migliore chef della Campania, e Stefano Paganini del ristorante Villa Tiboldi di Canale (Cn).

esigenze dei consumatori che, sempre più numerosi, richiedono qualità, ma anche atmosfera, genuinità e amore per la tradizione, pulizia, funzionalità, accoglienza, professionalità e naturalmente prezzi ragionevoli. Gli esercizi premiati, distribuiti nelle quattro macroaree del Paese (Nordovest, Nordest, Centro, Sud e isole), sono stati selezionati fra 989 strutture (distinte da una corona d'oro nella guida Tci, curata da Luigi Cremona) di cui 523 alberghi e 466 ristoranti.

La guida segnala inoltre i quattro ristoranti fuoriclasse che sono nell'Olimpo della ristorazione italiana: l'Enoteca Pinchiorri di Firenze, il Gambero Rosso di San Vincenzo (Li), Vissani di Baschi (Tr) e Le Calandre di Rubano (Pd). Infine, la novità dell'anno è il premio *I top di domani*, assegnato a quattro giovani chef (vedi dettagli in alto) che hanno le carte in regola per affermarsi tra pochi anni nel panorama dei migliori cuochi italiani.

UNA GIURIA DI GIORNALISTI ED ESPERTI

La giuria dei premi 2007 del Touring *Buona cucina*, *Stanze Italiane* e *I top di domani* è composta da giornalisti e da esperti. La presiede Roberto Ruozi, presidente del Touring; ne fanno parte: Luigi Cremona enogastronomo, Teresa Cremona consulente per l'ospitalità, Felice Invernizzi direttore marke-

ting di Ideal Standard Italia, Ovidio Mugnai presidente della Fondazione Buon Ricordo, Paolo Petroni consigliere dell'Accademia italiana della cucina, Paola Ricas direttore di *La Cucina italiana*, Fiorenza Vallino direttore di *Io Donna* e Michele D'Innella direttore editoriale di Touring Editore.



L'IMBARAZZO DELLA SCELTA

L'edizione 2007 della guida *Alberghi e ristoranti d'Italia* uscita in questi giorni presenta e descrive 7.754 esercizi, con 700 nuove segnalazioni. Gli hotel schedati, compresi agriturismi, B&B, alberghi diffusi e locande, sono 4.544, di cui 81 a prezzo contenuto. I ristoranti descritti sono invece 3.210 (di cui 389 nuovi), di cui 115 a prezzo contenuto. I raccomandati (con una medaglia Touring) sono 108, gli eccellenti (con due medaglie) 26 e quattro i top di oggi (con tre medaglie).

Gli esercizi distinti dalla corona d'oro (miglior rapporto qualità-prezzo) sono 989. La guida ha 40 piante di città e un atlante. Le pagine sono 1.032, il prezzo 22 € (17,60 € soci Tci).