



### SOTTO LA LUNA A TRASTEVERE *Antica Pesa, Roma*

Quando la tenda scorrevole che funge da tetto si apre, la corte interna diventa un dehors con vista sul cielo di Roma. Nel cuore di Trastevere, dal 1922 l'Antica Pesa è un baluardo della tradizione romana e italiana. Ora è il turno della quarta generazione, i tre **fratelli Panella**: **Lorenzo, Simone**, l'executive chef autore di impeccabili paste alla carbonara (nella foto), all'amatriciana e cacio e pepe, e **Francesco**, il «frontman» del trio, in sala, quando non gira il mondo per rappresentare e difendere l'autenticità della cucina italiana con trasmissioni tv di successo. Ora Antica Pesa triplicia: oltre al locale gemello a Brooklyn, aperto anni fa, approda all'isola di Cavallo in Corsica con un ristorante temporaneo all'Hotel & Spa Des Pêcheurs ([anticapesa.it](http://anticapesa.it)).



### LA STORIA NEL PIATTO *Cacciatori, Cartosio*

Tra le colline del Monferrato, nel silenzio dei boschi e dei filari di viti da cui nascono grandi vini, si respirano la pace e la storia, quella della **famiglia Milano**, che a Cartosio (Alessandria), dal 1818, si tramanda le ricette della tradizione che hanno reso il ristorante Cacciatori una meta gourmet dove si sogna di tornare. In sala, per ora nel dehors con vista sulla valle, c'è Massimo; in cucina, negli ultimi cento anni governata solo da donne, c'è la moglie Federica, che con i migliori ingredienti di terra e di mare prepara piatti dai sapori unici su una stufa a legna ([cacciatoricartosio.com](http://cacciatoricartosio.com)).

