



### TAVERNA DEL PORTO TRICASE (LC)

Dopo il tornado del 25 Novembre che si è abbattuto sulla costa del Salento il locale Taverna del Porto ha riaperto proponendo un restyling sia della sala, più accogliente di prima, sia del menu. [tavernadelporto.com](http://tavernadelporto.com)

### SALAME BAR AVELLINO

Nasce in Campania il primo ed unico Salame Bar: spazio dedicato e formula originale per degustare salumi di qualità in abbinamento a grandi etichette di vini, champagne e birre artigianali. Un'idea di Simone Schettino, [maialumeria.it](http://maialumeria.it)



### VALHALLA LA BRACE DEGLI DEI (MI)

I vichinghi sbarcano sui Navigli: ha aperto il primo ristorante vichingo italiano a Milano in via Ronzoni 2 a pochi passi dalla Darsena. Selvaggina cotta alla brace o con la tecnica della bassa temperatura per quella è stata scelta come "la brace degli dei" milanese. Un'approfondita ricerca sull'alimentazione delle antiche popolazioni nordiche, hanno portato alla definizione della carta di Valhalla: il focus è sulla selvaggina, che veniva cacciata tutto l'anno e sui pochissimi capi che erano allevati e uccisi poco prima dell'inverno, perché non sarebbero sopravvissuti alle temperature così rigide, come i vitelli, maiali e agnelli. La cottura era effettuata con le braci o bollita, che oggi viene riproposta con le tecniche moderne. [valhallarestaurant.it](http://valhallarestaurant.it)

## Ristoranti *news*

### Il Ferro e il Fuoco ristorante del VOI Donna Camilla Savelli Hotel Roma

Il nuovo locale "Il Ferro e il Fuoco", all'interno dell'hotel VOI Donna Camilla Savelli Hotel è chiaramente ispirato alle atmosfere rinascimentali. Il progetto è stato seguito dall'architetto Maria Ilaria Billi che ha saputo coniugare i due volti dell'hotel e trasportarli all'interno del ristorante, dando vita a un ambiente con la propria identità, che coniuga elementi di modernità in perfetta armonia con lo spirito dell'ex convento. L'arredamento, lineare e raffinato, lascia ampio respiro allo sguardo, le tonalità richiamano quelle del ferro e del fuoco e spaziano dai grigi fumé, ai toni ambrati e alle trasparenze, con note d'oro che impreziosiscono e richiamano gli antichi sfarzi rinascimentali. La mise en place, curata in ogni particolare, è stata arricchita con dettagli di [Mario Luca Giusti](#), artista fiorentino, nonché figura di spicco dell'interior design italiano che espone al Metropolitan di New York. Realizza collezioni di oggetti e accessori per la tavola in cristallo sintetico e il suo stile spazia tra il fusion e il pop: tocchi di esclusività che si ritrovano anche nelle sedie dorate di Bontempi. Il fil rouge storico che corre lungo tutto il ristorante trova infine la sua massima espressione nel Menù Rinascimentale sapientemente preparato dallo chef Emidio Gennaro Ferro: un percorso enogastronomico che ripercorre i piatti dell'epoca rivisitati in chiave contemporanea. Il tocco finale è l'esperienza decennale dello Chef Emidio Gennaro Ferro, che porta passione, sperimentazione ed entusiasmo al ristorante. Originario di Salerno, arriva nella Capitale nel 2006, per perfezionare la sua arte culinaria sotto la guida dello Chef Luca Pavia. Si cimenta in piatti che miselano storia e innovazione, in una continua ricerca che trova la sua più alta espressione nella tradizione. [voihotels.com/it](http://voihotels.com/it)

