

Gustosa carne argentina sulla parilla de El Porteño



di Cristina Viggè

Lei se ne sta al centro. Avvolta da una grande vetrata che la separa dal Salon. È la maestosa parilla de **El Porteño** (via

Gian Galeazzo, 25 - tel 02 58437593), ristorante argentino a Milano dove assaporare un delizioso *asado*, il piatto nazionale popolare di carne cotta lentamente sulla griglia.

Autentica a partire dal nome, visto che col termine *porteño* si indica esclusivamente chi è originario della capitale portuale Buenos Aires. Dalla quale provengono tanto il giovane cuoco **Franco Maximiliano Piperno** (nella foto, secondo

da destra) quanto i fratelli Alejandro e Sebastian Bernardez, titolari del locale insieme a Fabio Acampora.

Senza dimenticare che persino porte, persiane, grate, tavoli e arredi in legno giungono dalla fascinosa terra sudamericana. Incluso lo staff di sala e di cucina, pronto a servire con cura tenerezze quali il *lomo* e il *bife de chorizo* (filetto e controfiletto di manzo), il *vacío* (sottopancia), le *costillas de cordero* (costolette di agnello),



nonché quelle di vitello e di maiale. Intanto, la creatività sforna empanadas dalle varie forme e dai gustosi ripieni, un'aromatica *lengua a la vinagreta*, prelibate *mollejas* (animelle) saltate con porri e Chardonnay e un curioso *sashimi* di fassona piemontese marinato in soia e arancia. Per danzare a passi di tango da Oriente a Occidente. E nel calice? Finiscono un rosso e corposo Malbec o un bianco e delicato Torrontés.

A suggellare la cena la *torta de manzana* (mela), profumata di cannella, il *panqueque con dulce de leche* e il *flan de vanilla home-made*. [👉cod 24715](#)

Apri l'Aqualux a Bardolino È certificato "Clima hotel"

Dal mese di aprile, grazie all'apertura di Aqualux spa suite & terme a Bardolino (Vr), progettato dallo studio di architettura Rama, è possibile sperimentare il piacere di una nuova dimensione di vacanza, definibile "contemporanea".

Ma quali sono i fattori che danno senso a questa definizione? Benessere e armonia risultanti dalla commistione tra il contesto e la location prescelta per un soggiorno. Aqualux è la prima struttura non situata in Alto Adige ad aver ottenuto la pre-certificazione "Clima hotel" che attesta la sua anima eco. Cuore della struttura è la corte che ospita l'Aqualux Park, con 7 piscine termali. L'hotel conta 113 camere. [👉cod 24263](#)



Relax e profumi d'Oriente È l'Aperiterme a Termemilano

A Qc Termemilano il benessere ha conquistato il gusto: dopo una giornata di completo relax, tra saune e idromassaggi, quando si avvicina l'ora dell'aperitivo è tempo di gustare la cucina "fusion". Imperdibile l'Aperiterme orientale. [\(L.S.\)👉cod 24395](#)

Ambasciata d'Abruzzo a Trieste Solo per veri intenditori

È un ristorante più invernale che estivo soprattutto per il tipo di cucina basata su piatti abruzzesi, salumi, pasta e carne. Conta un'ottantina di coperti. La sua cucina è rimasta simile a se stessa e da poco si avvale anche della collaborazione di Giovanni Tosto. [\(L.F.\)👉cod 24400](#)

Gli ambasciatori della pizza frita Masardona, dal 1945 a Napoli

Vicino al porto, si trova il tempio della pizza frita: la Masardona. Ingredienti selezionati e accoglienza calorosa sono le caratteristiche del locale di Enzo Piccirillo, sempre gremito. [\(V.D.A.\)👉cod 24451](#)