



Stanley Tucci: tutti gli indirizzi che visita nel suo show *Searching For Italy*



StorieLuoghi
20 giugno 2021



di Stefania Virone VittorRedazione

Tutti i ristoranti, le pizzerie, i luoghi che l'attore americano visita nel suo viaggio in sei puntate in giro per il nostro Paese da Milano alla Sicilia, da oggi visibile su CNN International

Con la sua docu-serie *Searching For Italy*, **Stanley Tucci** ha accompagnato l'America in un sensazionale tour dell'Italia. In sei episodi, ha visitato regioni del nostro Bel Paese del nord e del sud, sfatando cliché e rivelando sorprese. Uno show che si è rivelato di gran successo, forse anche per il peculiare momento storico che ha bloccato i viaggi internazionali. E una seconda stagione è già stata confermata per il 2022. Andato in onda nel febbraio scorso sulla **CNN International**, ma visibile solo negli Stati Uniti, ora è possibile vederlo anche in Europa.

Dove vedere **Stanley Tucci: Searching for Italy?**

Si inizia domenica 20 giugno alle 13 su CNN International (canale 526 della piattaforma Sky) con la prima puntata, poi repliche alle 17 e alle 20 e al mercoledì con gli stessi orari. Le successive 5 puntate vanno in onda sempre la domenica in prima tv e poi in replica con gli stessi orari.

Grazie alle sue origini italiane (i suoi nonni arrivarono in America in nave, partendo dalla Calabria) e la grande passione per la cucina italiana, ha saputo raccontare la nostra grande tradizione culinaria incontrando personaggi famosi come lo chef stellato Bottura, passando dai genuini produttori di prodotti tipici italiani, fino ai luoghi perfetti dove



gustare la nostra gastronomia autentica. Al di là dei luoghi comuni e con grande intelligenza e rispetto, **Stanley Tucci** ha messo insieme un racconto tutto italiano destinato prima di tutto agli stranieri, ma che poi serve anche a noi per ritrovare persone e posti magari meno alla ribalta. Un affascinante viaggio tra umanità e sapori, che ci aveva anticipato lo scorso febbraio in un'intervista esclusiva. Ecco la guida agli episodi con tutti i luoghi che ha visitato.

Napoli e la Costiera Amalfitana

La miglior pizza frita:

Pizza Fritta da Fernanda – Via Speranzella, 180, 80134 Napoli

La pizza verace del Mastro Pizzaiolo Enzo Coccia:

Pizzeria La Notizia – Via Michelangelo da Caravaggio, 53, 80126 Napoli

La cucina balcanica-napoletana di qualità:

Chiku – Viale della Resistenza, 80144 Napoli

Il migliore coniglio all'ischitana:

Il Focolare – Via Cretajo, 3, 80070 Fiaiano NA

I migliori spaghetti alla Nerano sulla Costiera Amalfitana:

Lo Scoglio – Piazza delle Sirene Vico 10 15 Marina del Cantone, Massa Lubrense NA

La migliore delizia al limone:

Pasticceria Sal De Riso – Via Roma, 80, 84010 Minori SA



Roma

I migliori maritozzi e caffè espresso:

Bar San Calisto – Piazza di S. Calisto, 3, 00153 Roma

I classici rigatoni all'amatriciana:

Armando al Pantheon – Salita dei Crescenzi, 31, 00186 Roma

L'autentica carbonara:

Pommidoro – Piazza dei Sanniti, 44/46, 00185 Roma

Il quinto quarto della chef Sarah Cicolini:

Santo Palato – Piazza Tarquinia, 4 a/b, 00183 Roma



I migliori carciofi alla giudia:

La Reginella – Via del Portico d'Ottavia, 65, 00186 Roma

La cacio e pepe rivisitata dallo chef giapponese Kotaro Noda:

Bistrot64 – Via Guglielmo Calderini, 64, 00196 Roma

Bologna

I migliori prodotti caseari – suggerito da chef Massimo Bottura:

Caseificio Rosola – Via Rosola, 1083, 41059 Verucchia MO

Il mix perfetto tra gourmet e arte firmato chef Massimo Bottura and la sua resident chef Jessica Rosval:

Casa Maria Luigia – Stradello Bonaghino, 56, 41126 Modena

La migliore mortadella:

Salumeria Simoni – Via Drapperie, 5/2a, 40100 Bologna

Il produttore di aceto balsamico più antico del mondo:

Gran Deposito Aceto Balsamico Giuseppe Giusti – Strada Quattro Ville, 155, 41123 Modena

Le radici della cucina italiana da Pellegrino Artusi:

Casa Artusi – via A. Costa 23/27, 47034 Forlimpopoli FC

I migliori cappelletti e strozzapreti:

Osteria lo e Simone – Piazzetta Teatini, 3, 47921 Rimini



Milano

Il tradizionale risotto giallo e la cotoletta alla milanese:

Ratanà – Via Gaetano de Castillia, 28, 20124 Milano

Il classico aperitivo milanese:

Mag Cafè – Ripa di Porta Ticinese, 43, 20143 Milano

Il miglior Black Saffron Martini del bartender Morris Maramaldi:

Tencitt – Via Laghetto,2, 20122 Milano



L'autentico Bitto Storico Ribelle:

Storico Ribelle – via Nazionale, 31, 23010 Gerola Alta SO

Il luogo autentico milanese:

Osteria del Treno – Via S. Gregorio, 46, 20124 Milano

Toscana

Uno dei più vivaci mercati della città:

Mercato di Sant'Ambrogio – piazza Lorenzo Ghiberti, 50122 Firenze

La miglior bistecca alla fiorentina dello chef Fabio Picchi:

C.Bio – Via della Mattonaia, 3A, 50122 Firenze

Il lunch contemporaneo di qualità:

Babae – Via Santo Spirito, 21R, 50125 Firenze

L'esperienza del vin santo:

Osteria Belle Donne – Via delle Belle Donne, 16R, 50123 Firenze

La cucina tradizionale fiorentina, dalla ribollita alla panzanella:

Osteria Cinghiale Bianco – Borgo S. Jacopo, 43, 50125 Firenze

La panzanella rivisitata:

Nugolo – Via della Mattonaia, 27 R, 50121 Firenze

Sicilia

I migliori spaghetti alla bottarga dello chef stellato Tony Lo Coco:

I Pupi – Via del Cavaliere, 59, 90011 Bagheria PA

Una tra le migliori cantine siciliane:

Azienda agricola Arianna Occhipinti – SP68 Vittoria-Pedalino Km 3,3, 97019 Vittoria RG

La migliore pasta alla Norma:

Me Cumpari Turiddu – Piazza Turi Ferro, 36/38, 95131 Catania

Pictures courtesy of Raw CNN.

