

EDITOR IN CHIEF
Alessandro Massi

EDITORIAL COORDINATOR
Carlo Spinelli

EDITORIAL PRODUCT MANAGER
Tea Capecchi

BUSINESS DEVELOPER
Marco Polizzi

EMAIL
info@italiasquisita.net

CONTRIBUTORS
Marco Bolasco, Chiara Buzzi, Santi Cautela, Pina L. Cellorsi, Luca Cesari, Luca Farina, Danilo Giaffreda, Andrea Grignaffini, Sidorela Lukaj, Simone Mosca, Patrizia Piccinini, Arianna Sala, Luca Sessa, Carlo Spinelli, Gabriele Zanatta

PHOTO CREDITS
Addie Chinn, Dario Borruto, Giancarlo Bononi (dal libro *La pasticceria da Ristorazione Contemporanea* di Chiriotti Editori), Roberta Ceschi, Marco Cenci, Michela Ciommo – La Pecora Nera Editore, Marco Di Donato, Davide Dutto, archivio DryMilano, Gault&Millau, Danilo Giaffreda, Derthona Giovani, Lorenzo Mennonna, Marco Menghi, Silvia Meda, Pietro Mazzocchi – Edizioni Low, Giovanni Panarotto, Pestop SRL, Carlo Roberti, Sabrina Rossi, Scialla Studio, Philippe Schaff, Marco Scichilone, Sextantio, Luca Tagliavento, Michele Tamasco, Lido Vannucchi, Marco Varoli, Matese OfficinaleAddie Chinn, Dario Borruto, Giancarlo Bononi (dal libro *La pasticceria da Ristorazione Contemporanea* di Chiriotti Editori), Roberta Ceschi, Marco Cenci, Michela Ciommo – La Pecora Nera Editore, Marco Di Donato, Davide Dutto, archivio DryMilano, Gault&Millau, Danilo Giaffreda, Derthona Giovani, Lorenzo Mennonna, Marco Menghi, Silvia Meda, Pietro Mazzocchi – Edizioni Low, Giovanni Panarotto, Pestop SRL, Carlo Roberti, Sabrina Rossi, Scialla Studio, Philippe Schaff, Marco Scichilone, Sextantio, Luca Tagliavento, Michele Tamasco, Lido Vannucchi, Marco Varoli, Matese Officinale

TRANSLATION
Manuela Spinelli, Alan Taylor

GRAPHIC DESIGN
studio òbelo – Claude Marzotto, Maia Sambonet
Giulia Benedetti, Paola Carta

PRICE
Single copy: € 19, Annual subscription: € 50
vertical.it

PRINTING
LOGO SPA, Borgoricco (PD)

Ottobre / October 2026
ISSN 2784-8981
ISBN 979-12-81296-27-5
Aut. Trib. di Milano, n. 67 del 13/2/2009, Iscrizione al ROC n. 32504
© Vertical srl – Milano

Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione anche parziale senza l'autorizzazione dell'editore.

Vertical

via Padova 84 – 20131 Milano

INFORMATIVA PRIVACY
Ai sensi del D.lgs 196/03 per il trattamento dei dati.
La informiamo che le finalità del trattamento dei dati relativi ai destinatari del presente periodico consistono nell'assicurare l'aggiornamento dell'informazione tecnica a soggetti identificati per la loro attività professionale mediante l'invio della presente rivista o di altre dello stesso editore riguardanti la medesima sfera di attività. In qualsiasi momento, Lei potrà richiedere al Titolare del Trattamento dei dati personali, Vertical srl con sede in Milano, Via Padova 84, la consultazione, la modifica, il blocco o la cancellazione dei Suoi dati secondo quanto previsto dall'art. 7 della stessa normativa, scrivendo a info@vertical.it.

In copertina / Cover image
Funghi porcini, anice stellato, fondo vegetale
/ Porcini mushrooms, star anise, vegetable jus
Davide Palluda

Ambasciatore del gusto / Ambassador of taste4



Davide Palluda

di / by Marco Bolasco
foto / photos Davide Dutto

Anatomia di un piatto / Anatomy of a dish20



La pesca del gambero a Santa Margherita e i piatti di Mattia Pecis / Prawn fishing in Santa Margherita and Mattia Pecis's dishes

di / by Luca Sessa
foto / photos Marco Menghi

Non tutti sanno che... / Did you know?32

a cura della Redazione / by the Editorial staff

Crossborder35



La nuova Turchia a tavola / The new Turkey at the table

di / by Gabriele Zanatta

Maestro41



Antonio Santini

di / by Andrea Grignaffini

Da tenere d'occhio / Ones to watch47

a cura della Redazione / by the Editorial staff

Originalia: morsi di storia / history bites53

I top chef del Rinascimento / The top chefs of the Renaissance

di / by Luca Cesari

Cultura gastronomica / Food culture57



Definisci trattoria / Defining a trattoria

di / by Danilo Giaffreda

Ingrediente / Ingredients67



La zucca / The pumpkin

di / by Luca Farina

Tecnica / Technique75

Il succo della questione / The essence of the matter

di / by Carlo Spinelli

Non tutti sanno che...84

/ Did you know?

a cura della Redazione / by the Editorial staff

I luoghi del cibo / A sense of places86

Solo vitamine italiane / Italian citrus, pure and simple

di / by Simone Mosca

Piatto forte / The Dish94



Vitello tonnato: il piatto fusion italiano / Vitello tonnato: the Italian fusion dish

di / by Pina L. Cellorsi

Pasticceria / Pastry103



Le hit della pasticceria siciliana / The top hits of Sicilian pastry-making

di / by Santi Cautela

Vino & Spirits / Wine & Spirits111

Anche a Londra è vermouth o' clock? / Is it vermouth o'clock in London too?

di / by Chiara Buzzi

Design116



Coltelli italiani / Italian knives

di / by Patrizia Piccinini