



Guida ai ristoranti italiani in Cina

在中国的意大利餐厅指南

Pechino, Tianjin 北京, 天津



Terza Settimana della Cucina Italiana nel Mondo
第三届全球意大利美食周



La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo è un evento annuale che mira a promuovere la cucina di alta qualità, concentrandosi sulle tradizioni, i prodotti artigianali e l'innovazione. La cucina è una componente essenziale dell'identità e della cultura italiana, nonché una caratteristica del Paese espressa attraverso i suoi celebri marchi.

L'evento nasce nel 2016 come parte di un percorso di lavoro iniziato il 2 marzo 2015, quando, in occasione di Expo Milano, si è svolto il primo forum sulla cucina italiana. A ciò sono seguite le firme del *Food Act* - primo accordo tra le istituzioni italiane e il mondo della cucina - il 28 luglio 2015 e del Memorandum of Understanding per lo sviluppo all'estero della cucina italiana di qualità, firmato alla Farnesina il 15 marzo 2016.

La Terza Settimana della Cucina Italiana nel Mondo si terrà dal 19 al 25 novembre 2018. Si tratta di una iniziativa supportata dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, dal Ministero dello Sviluppo Economico, dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, e dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali il cui scopo è promuovere il più rinomato tra gli export del nostro paese: "lo straordinario gusto italiano" e il piacere di mangiare insieme in pieno stile italiano.

Il tema scelto per l'edizione di quest'anno è la Dieta Mediterranea, modello di alimentazione sostenibile sia dal punto di vista ambientale, sia economico e dai comprovati benefici sulla salute umana.

Questa settimana rappresenta un'importante finestra su ciò che l'Italia ha da offrire: la ricchezza della nostra terra, la diversità delle nostre regioni, la qualità del nostro cibo, il nostro Made in Italy. Attenzione particolare sarà riservata agli aspetti culturali delle tradizioni e degli ingredienti del nostro territorio.

Durante la Settimana Italiana della Cucina si terranno più di mille eventi i quali saranno coordinati da 296 tra Ambasciate, Consolati e Istituti italiani di Cultura sparsi in tutto il mondo. Il programma prevede numerosi eventi connessi alla gastronomia e ai relativi aspetti culturali.

全球意大利美食周

“全球意大利美食周”是一年一度的盛会，其目的就是推广优质美食，聚焦手工艺传统、产品和创新。美食是意大利身份和文化的精粹，也是该国通过其知名品牌而诠释的一大特点。

该项活动始于2016年，是2015年3月2日启动的工作路线的一部分，当时恰逢米兰世博会，而第一届意大利美食论坛也得以开展。随后，意大利机构和美食界在2015年7月28日签订了首份协议-《食品法案》，而在2016年3月15日的法尔耐希娜市，以意大利优质美食的海外开发为目的的《谅解备忘录》也得以签订。

第三届全球意大利美食周将在2018年11月19日-25日举行。这次盛会是由意大利外交和国际合作部协调，其目的是推广我国极具知名度的出口产品：“超凡的意大利美味”和完全意大利风格的聚餐乐趣。

今年的美食周所选取的主题是“地中海饮食”，这种模式不论从环境角度还是经济角度看，都具备可持续性，并且被证明对人体健康大有裨益。

本届美食周是意大利亮相的重要窗口：我们土地的富饶、我们各个大区的多样性、我们食品的优质、我们的“意大利制造”。特别需要注意的是我们国土内传统和食材的文化面面观。

在意大利美食周期间，将举办数千个小活动，这些活动将由296个意大利驻扎在世界各地的使馆、领事馆、文化机构进行协调。该计划预计会有诸多关于美食、相关文化方面的活动，而每个代表团和公使馆都承诺会尽力确保日程活动的有序开展。





Capo dell'Ufficio Economico e Commerciale dell'Ambasciata d'Italia a Pechino, Emanuele de Maigret

“La cucina è di per sé scienza, sta al cuoco farla diventare arte”, diceva Gualtiero Marchesi, il grande chef italiano scomparso di recente cui è dedicato l'Anno del Cibo Italiano 2018 e che ricordiamo a Pechino nel corso di un Seminario in cui saranno illustrati e offerti alcuni dei piatti che lo hanno reso noto nel mondo. Tale evento, organizzato dall'Ambasciata d'Italia a Pechino con la Fondazione Gualtiero Marchesi, è una delle oltre 100 iniziative in programma in molte città della Cina nell'ambito della Terza Settimana della Cucina Italiana nel Mondo (19-25 novembre 2018), con l'obiettivo di promuovere il Made in Italy agroalimentare le cui esportazioni in Cina nel 2017 sono cresciute del 14,6% (per un totale di 353 milioni di euro).

Nell'edizione di quest'anno della Settimana il pubblico cinese potrà conoscere e apprezzare le straordinarie tradizioni enogastronomiche del nostro Paese in seminari, degustazioni, corsi di cucina e convegni che si svolgeranno non solo a Pechino, Shanghai, Hong Kong, Canton e Chongqing, ma anche in altre importanti città tra cui Chengdu, Leshan, Guiyan, Hangzhou, Suzhou, Kunming e Ningbo.

Come in passato, il palinsesto degli eventi della Settimana della Cucina è stato elaborato dall'Ambasciata, dai Consolati Generali e dagli Istituti Italiani di Cultura in Cina in collaborazione con Agenzia ICE, Camera di Commercio Italiana in Cina, Accademia Italiana della Cucina e altre associazioni. L'obiettivo è di offrire un calendario ricco e variegato, in linea con le azioni svolte dalle Istituzioni italiane a tutela delle nostre indicazioni geografiche, per la promozione della dieta mediterranea e dei suoi ingredienti e per la valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche regionali anche a fini turistici.

Quest'anno, inoltre, ricorre il 150mo anniversario della morte di Gioacchino Rossini, geniale compositore anche appassionato di gastronomia, che ricordiamo in Cina con degli eventi a lui dedicati organizzati in collaborazione con il Comitato promotore delle celebrazioni rossiniane.

La Settimana della Cucina Italiana 2018 fa seguito ad altri due significativi appuntamenti per la promozione del Made in Italy in Cina quali la partecipazione dell'Italia a settembre alla Western China International Fair di Chengdu in qualità di Paese ospite d'onore e a novembre alla China International Import Expo di Shanghai, eventi che hanno visto entrambi la presenza del Vice Presidente del Consiglio e Ministro dello Sviluppo Economico, del Lavoro e delle Politiche Sociali, On. Luigi Di Maio, e del Sottosegretario Michele Geraci. In questa prospettiva si inquadra anche l'impegno incessante del Governo italiano per favorire la conclusione di nuovi accordi bilaterali per aumentare il numero di prodotti italiani esportati in Cina.

In tale contesto, continuerà ad essere cruciale il coinvolgimento delle nostre imprese - compresi ovviamente i ristoranti italiani recensiti in questo prezioso Handbook - per tradurre l'azione promozionale e di sostegno delle Istituzioni in maggiori opportunità di business per produttori e importatori di prodotti agroalimentari Made in Italy. I ristoranti italiani sono la porta per la diffusione dei nostri prodotti in Cina, sono i nostri primi ambasciatori del settore agroalimentare italiano. È attraverso di loro che i consumatori cinesi possono apprezzare l'incredibile varietà e la straordinaria qualità della Cucina e dell'enogastronomia italiane celebrate in tutto il mondo - la dieta mediterranea e l'arte dei pizzaioli napoletani sono divenute Patrimonio immateriale dell'UNESCO - ma non ancora sufficientemente conosciute dal pubblico in Cina. I Cinesi cominciano ora a maturare una crescente consapevolezza su temi di sempre maggiore attualità come la sicurezza alimentare - su cui l'Italia ha in essere un dialogo strutturato con cadenza annuale con le Autorità cinesi - e la qualità del cibo.

E su tali presupposti questa Guida costituirà senz'altro un utilissimo strumento per orientare ed invogliare il pubblico cinese ad avvicinarsi al mondo della ristorazione italiana in Cina, che vede la presenza di chef oramai affermati che potranno proporre loro magnifici piatti sia nel rispetto della grande tradizione culinaria del nostro Paese, sia in linea con le tendenze innovative della Cucina italiana moderna.

Emanuele de Maigret
Capo dell'Ufficio Economico e Commerciale
Ambasciata d'Italia a Pechino





意大利驻华大使馆经济商务负责人德玛睿

不久前刚逝世的意大利名厨Gualtiero Marchesi曾经说过：“烹饪本身是一门科学，是厨师将其变成艺术”，为纪念这位知名大厨开展了“2018意大利美食年”活动，在北京我们也将举行纪念研讨会，期间将展示和介绍令这位名厨享誉世界的几道菜肴，研讨会由意大利驻华使馆与Gualtiero Marchesi基金会共同举办，同时也是第三届全球意大利美食周（2018年11月19日-25日）在中国多个城市举行的上百场活动之一。全球意大利美食周旨在推广意大利农业食品，2017年，意大利对华农产品的出口增长达14.6%（出口总额达3.53亿欧元）

本届美食周期间，在北京、上海、香港、广州、重庆，以及成都、乐山、贵阳、杭州、苏州、昆明和宁波这些重要城市将举办一系列研讨会、品鉴活动、烹饪课程、讲座，通过这些活动，中国公众将能够了解和欣赏到意大利卓越的美食美酒传统。

同过去往届一样，美食周活动由意大利驻华使馆、各地总领馆、意大利文化中心与中国意大利商会、意大利烹饪学院及其它协会合作共同举办，旨在通过丰富多样的活动安排，呼应意大利政府为保护地理标志产品、推广地中海饮食及食材、宣传地区美食、推广意大利旅游所开展的各项举措。

此外，今年还是乔阿基诺·罗西尼逝世150周年，这位出色的作曲家也同样对美食充满热情，我们将与“罗西尼纪念全国委员会”合作在中国开展纪念活动。

在“2018全球意大利美食周”亮相之前，还有两场意义重大的活动为在中国宣传“意大利制造”提供了良机：9月意大利以主宾国身份亮相在成都举行的中国西部博览会，11月意大利参加上海国际进口博览会，意大利共和国副总理兼经济发展部、劳动与社会政策部部长迪·马约、意大利经济发展部杰拉奇副部长均来华出席。在此方面，意大利政府也在为增加意大利产品的对华出口、促成签署新的双边协议而不断努力。

在这样的背景之下，我们的企业（当然也包括这本珍贵的指南中点评的意大利餐厅）参与由政府机构为“意大利制造”农产品生产商和出口商寻求更多商机而开展的宣传和支持活动具有重要意义。意大利餐厅是我们的产品进入中国市场并得以传播的大门，也是意大利农业食品的首批宣传大使。通过这些意大利餐厅，中国的消费者能够品尝到举世闻名的意式烹饪和意大利美食美酒，感受到它们难以置信的多样性以及杰出的品质。地中海饮食和那不勒斯披萨的制作艺术已经被联合国教科文组织列为非物质文化遗产，但中国公众对它们还未有充分了解。今天的中国人民已经开始逐渐对包括食品安全、食物品质在内的重要现实问题有了更进一步的认识，中意两国有关部门围绕食品安全问题也开始举办年度对话活动。

基于上述情况，本指南无疑将成为十分有用的一个工具，指导和吸引中国公众了解在华的意大利餐饮现状，如今已有不少知名意大利厨师活跃在中国，他们能为大家带来既尊重意大利伟大的烹饪传统，同时又符合现代意大利美食创新趋势的美味佳肴。

意大利驻华大使馆
经济商务负责人
德玛睿



www.ambpechino.esteri.it





Presidente della Camera di Commercio Italiana in Cina, Davide Cucino

Cari amici del saper vivere italiano,

in occasione della terza edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, iniziativa supportata dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, dal Ministero dello Sviluppo Economico, dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, e dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, la Camera di Commercio Italiana in Cina organizza una serie di iniziative volte a valorizzare le varie sfaccettature di un settore ricchissimo quale quello dell'agroalimentare, dalle colture alla trasformazione, fino all'infinita offerta culinaria, così diversificata solo forse quanto quella della Cina.

L'obiettivo di questa manifestazione è inoltre di promuovere la cucina italiana nella sua incredibile varietà regionale e a supportare l'industria del food & beverage italiana attraverso una serie di eventi e attività promozionali organizzate su scala mondiale.

L'edizione di quest'anno celebra in particolare la cucina mediterranea, riconosciuta dall'UNESCO Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, valorizzando gli aspetti culturali e quelli nutrizionali legati al settore della produzione agroalimentare italiana.

L'enorme successo delle due edizioni precedenti testimonia come la cultura culinaria italiana riscuota ampi consensi non solo in Cina, dove l'anno scorso più di 100 iniziative hanno avuto luogo in 14 città nel Paese, ma in tutto il mondo, evidenziando che l'Italia sia di fatto percepita come una "superpotenza culinaria".

Dal 19 al 25 novembre, la Camera di Commercio Italiana in Cina ha realizzato, grazie alla collaborazione con l'Ambasciata d'Italia a Pechino e con numerosi altri partner, un programma di iniziative atto a fare approfondire la conoscenza dei valori della cucina italiana al pubblico cinese, valorizzando il settore agroalimentare, i territori e gli itinerari dell'arte culinaria italiana. In particolare, durante la "Notte Italiana" organizzata dalla CCIC oltre cinquecento ospiti, la maggioranza cinesi, condivideranno l'esperienza di un percorso eno-gastronomico elaborato per l'occasione dalla Chef stellata Cristina Bowerman all'insegna dell'eccellenza del saper fare e vivere all'italiana.

Gli eventi della Settimana intendono, inoltre, mostrare la capacità italiana di mantenere salda la tradizione eno-gastronomica del nostro Paese, ma anche di mettere in evidenza il percorso innovativo che la cultura culinaria ha intrapreso. Tradizione e ricerca del nuovo per continuare a rimanere la cucina di riferimento di ogni culture del gusto!

Davide Cucino
Presidente CCIC





中国意大利商会主席Davide Cucino

亲爱的各位懂得享受意式生活的朋友，

在由外交和国际合作部、经济发展部、教育、大学和研究部、农业、食品和林业政策部支持的第三届全球意大利美食周之际，意大利驻中国商会举办了一系列活动，旨在传播意大利美食这一具有丰富内涵的领域之各个方面，从耕种到改良，再到无穷无尽的烹饪美食，其多样性也许只有中国才能媲美。

本次展会的目标还包括推广意大利各个大区令人难以置信的多样美食，通过在世界规模组织一系列事件和活动，支持意大利农业食品产业的发展。

今年的美食周将会特别突出被联合国教科文组织认定为人类非物质文化遗产的地中海美食，将意大利农业食品生产领域相关的文化、营养特色发扬光大。

前两届美食周都大获成功，充分证明了一点，那就是意大利美食在中国获得了广泛认可，光是去年，就有中国的14座城市举办了逾100项举措，同时意大利美食在全世界也大受欢迎，意大利俨然是一个“烹饪超级大国”。

11月19至24日，意大利驻中国商会通过和意大利驻北京使馆、诸多其他合作伙伴的协作，实现了一个活动计划，从而深化中国公众对意大利美食价值观的认识，传播意大利烹饪艺术中的农业食品领域、土地和路线。尤其要说的是，在

由中国意大利商会组织的意大利之夜，以中国人为主的五百多位宾客将共同体验美酒佳肴之旅，该活动是由星级厨师Cristina Bowerman应景打造，其灵感源于意大利卓越的生活方式。

美食周期间的活动也是为了凸显意大利捍卫本国美酒佳肴传统，同时开辟烹饪艺术创新路线的出色能力。不论是传统还是创新，都是为了持续和保存每一位美味耕耘者的标准美食！

Davide Cucino
中国意大利商会主席



www.cameraitacina.com





L'Accademia Italiana delle Cucina è presente ed opera con successo anche a Shanghai, Guangzhou e Hong Kong.

Sergio Bertasi
Delegato dell'Accademia Italiana della Cucina

Delegato dell'Accademia Italiana della Cucina, Sergio Bertasi

Per il terzo anno consecutivo le Istituzioni Italiane promuovono la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.

In tutta la Cina, con eventi di varia natura, si accendono i riflettori non solo sui prodotti e la ristorazione italiana, ma anche sullo stile di vita italiano, basato su un "salutistico" rapporto con il cibo, ben sintetizzato nella Dieta Mediterranea.

Non sono poche le difficoltà che la nostra cultura enogastronomica incontra in un paese contraddistinto da sue solide tradizioni culinarie e da un mercato molte volte regolamentato in senso sfavorevole alla diffusione di autentici prodotti italiani.

Ecco quindi che questa iniziativa acquista un valore ancora più rilevante e merita quindi un'attenzione e un impegno speciale.

L'Accademia Italiana della Cucina è parte di questa iniziativa avendo esattamente la missione di promuovere la cultura della cucina in Italia e nel Mondo.

Costituita nel 1953, è una Associazione che promuove non il cibo o il vino, ma i valori e le tradizioni che ad essi si accompagnano e che trasformano l'atto di mangiare o bere assieme una esperienza ogni volta diversa e interessante.

La Delegazione di Pechino da oltre 6 anni svolge un ruolo attivo, coinvolgendo quanto più possibile tutti gli attori della ristorazione e quanti sono impegnati nella diffusione di autentici prodotti italiani. Ha oggi una ventina di membri "Accademici", non solo Italiani: vuole, infatti, sempre più condividere le sue tradizioni con amici cinesi che possano contribuire alla diffusione dei valori promossi dalla Accademia.





意大利美食学院的代表 Sergio Bertasi

意大利机构已经连续第三年参与推动了全球意大利美食周。

在整个中国，通过各式各样的活动，人们不仅仅可以了解意大利的产品和餐饮，还可以了解意大利的生活方式，这种方式基于和食品之间的“健康”关系，而地中海饮食则将这种关系进行了精炼。

在一个烹饪文化深厚，市场被多加管束，因而不利于意大利正宗产品传播的国度，我们的美酒佳肴文化着实困难重重。

因此，本项活动的价值尤为重要，值得特别的关注和努力。

意大利美食协会参与了本项活动，其使命准确地说就是在意大利和全世界推广美食文化。

本学院是诞生于1953年的一家协会，其推广的并不是食品和葡萄酒，而是伴随左右的传统、价值观，后者可以将吃、喝这一行为转换为每次都与众不同的有趣体验。

逾6年以来，北京代表团一直起到了积极的作用，尽其所能地吸引到一切餐饮

业运营商和正宗意大利产品的传播方。协会如今迎来了二十多位“院校”成员，他们不仅仅来自意大利：事实上，我们希望更好地和中国朋友分享我们的传统，而后者则可以帮助传播本学院的价值观。

意大利美食协会一直存在并运营着，还会在上海、广州和香港有所斩获。

Sergio Bertasi
意大利美食学院的代表



www.academiaitalianadellacucina.it



Intervista alla Chef Stellata Cristina Bowerman



Cristina Bowerman, nata in Italia a Cerignola (in provincia di Foggia) e laureata in Giurisprudenza, nel 1992 lascia la Puglia per gli USA dove alterna gli studi forensi e quelli in graphic design. Nel 1998 consegue la laurea in Culinary Arts. Torna in Italia nel 2004 e inizia la sua esperienza presso il Convivio dei fratelli Troiani a Roma, proseguendo da Glass Hostaria.

Qui Cristina Bowerman propone la sua cucina originale. Il pubblico della capitale e quello internazionale sono conquistati totalmente dalla sua cucina, talvolta provocatoria e spiazzante, ma sempre riconoscibile e gustosa, che sa far dialogare globale e locale, contemporaneità e tradizione attraverso un mix interessante. Nel 2010, le viene riconosciuta la stella Michelin.

Si trasferisce negli USA con una laurea in giurisprudenza per proseguire il sogno di avvocato, da cosa è scaturita la passione verso la cucina?

In realtà sono sempre stata appassionata di cucina, anche perché vengo da una famiglia composta da persone amanti del (buon) cibo e della convivialità. Nonostante questo, non avrei mai immaginato che avrei fatto la chef. Fino alla mia partenza per gli USA nel 1992, considerati anche gli studi giuridici che ho fatto, ho sempre creduto di rappresentare la parte razionale della famiglia. Il lavoro come graphic designer in America ha tirato fuori il mio lato creativo e, a quel punto, ho pensato che mi sarebbe risultato molto utile anche ai fornelli! Così, a poco a poco, ho iniziato a provare e a sperimentare; del resto, sono sempre stata curiosa e alla ricerca di stimoli nuovi. All'inizio lo facevo per gioco, per famiglia ed amici, ma pian piano ho capito di voler trasformare questa mia grande passione in un lavoro.

Che rapporto ha con gli ingredienti che usa? E come avviene la scelta degli stessi?

È fondamentale utilizzare prodotti di alta qualità, perché la buona riuscita di un piatto dipende in modo diretto da questo. Ciò vale per tutto ma, in particolare, per alcuni ingredienti essenziali, come il pesce, la carne, l'olio extra-vergine di oliva e le uova. Seleziono in modo accurato i nostri fornitori e, quando posso, vado personalmente al mercato a fare la spesa. In generale, comunque, mi piace adoperare ingredienti di stagione e sto molto attenta a limitare gli sprechi.

Quanto della sua città d'origine, Cerignola, o della sua regione, la Puglia, è presente nei suoi piatti?

La cucina pugliese e quella italiana in genere fanno parte da sempre del mio DNA. L'Italia offre una varietà di ingredienti e di piatti difficilmente eguagliabile, ogni Regione ha la sua storia e ha subito le influenze più diverse. Aggiungo che il nostro Paese è patria di produttori e aziende enogastronomiche di assoluta eccellenza. Tuttavia, ho studiato da Chef negli Stati Uniti, mi piace viaggiare e amo fare mie ricette provenienti da Paesi lontani.

Come si raggiunge il giusto equilibrio tra innovazione e tradizione in cucina? Vuole fare qualche esempio di piatto in cui sono presenti entrambe le caratteristiche?

A dire la verità, questo è esattamente ciò che cerco di fare in ogni mio piatto! Come anticipavo, mi piace utilizzare cibi e tecniche sempre nuovi e provare abbinamenti inusuali. Questo deriva anche dal percorso che ho fatto: sono partita da Cerignola ma ho cominciato a lavorare come Chef in America, ed è stato lì che ho scoperto mondi gastronomici come quelli messicano e giapponese, che prima non conoscevo. Per questo amo definire "contaminata" la mia cucina, che affonda le sue radici nella tradizione ma tende sempre alla ricerca e alla sperimentazione, in costante ricerca del giusto equilibrio.

Nel 2010 ha ricevuto la sua prima Stella Michelin, come ricorda quell'avvenimento?

Ricordo bene quel giorno. Ero a casa con mio figlio e, ad un certo punto, ricevetti un messaggio con cui Paolo Marchi (il fondatore di Identità Golose) si congratulava con me per la Stella, prima ancora che avessi ricevuto ufficialmente la notizia! Ero travolta dall'emozione, anche perché sapevo che, se una persona come lui ti contatta per dirti una cosa del genere, di sicuro non è uno scherzo. È stata una gioia immensa, una gratificazione per me e per tutto il mio team.

È noto che al suo impegno nel valorizzare la cucina italiana affianchi la valorizzazione della figura femminile nel campo del lavoro. Quale consiglio darebbe alle giovani donne in procinto di intraprendere la loro carriera lavorativa?

L'impegno sociale e, in particolare, quello in favore delle donne è una cosa che mi sta molto a cuore. Viviamo in un mondo in cui le donne devono faticare di più rispetto ai colleghi uomini per ottenere gli stessi risultati e, spesso, sono ancora penalizzate in termini di retribuzione e di carriera. Alle ragazze consiglio sempre di prepararsi e studiare per realizzare i loro sogni, in modo da farsi apprezzare non perché donne, ma in quanto professioniste valide. Sono convinta, infatti, che la valutazione di un lavoro non debba in alcun modo tenere conto del sesso di chi lo ha svolto.



采访星级厨师Cristina Bowerman



克里斯蒂娜·波沃曼，米其林主厨，出生在意大利切里尼奥拉大区的福贾市。法学专业毕业后，她在1992年离开佩鲁贾，前往美国。她在加利福尼亚学习法学和平面设计，就职于旧金山一家高地咖啡馆。1998年，她搬去了奥斯汀，在那里她获得了烹饪艺术的毕业学位。2004年，克里斯蒂娜决定回到意大利，在位于罗马的——由特里亚尼兄弟经营的——Convivio Troiani餐厅里工作，后转去Glass Historia餐厅。

在这里，克里斯蒂娜提出了她原创的烹饪方法，罗马当地人和世界各地的人都被她的烹饪手艺所折服，尽管有些菜式简单或非常新颖，但都被人所喜爱。她知道如何融会贯通——用有趣的混合搭配——揉合世界和当地、当代和传统口味。2010年，她获得了米其林餐厅认证。

您凭着一张法学毕业文凭前往美国，追逐自己的律师梦，是什么让您对美食拥有激情？

实际上，我一直热爱美食，这也是因为我的家庭成员都喜欢（美味）食品和设宴。尽管如此，我应该没有想象过自己会当厨师。在1992年前往美国之前，考虑到本人的法律学业，我一直坚信自己会代表家庭的理智一方。在美国的平面设计职业剥夺了本人的创造力，此时，我觉得自己如果玩烹饪，可能更能实现自己的价值！就这样，我慢慢地开始尝试；此外，我一直保持好奇，寻找新的乐子。一开始我只是为了家人和朋友而玩玩，但我逐渐意识到，我其实希望将这份巨大的热情转换为一份工作。

2.您和使用的食材有什么关联？您是如何选择食材的？

首先得采用高品质的产品，因为菜的效果直接与之有关。所有食材均是如此，

尤其是某些关键食材，比如鱼、肉、特级橄榄油和鸡蛋。我会对供应商精挑细选，如果可以的话，我会亲自去市场买菜。总而言之，我喜欢采用当季食材，并且极力避免浪费。

在您的菜肴中，您的出生城市切里尼奥拉或您大区的成分占多少？

普利亚乃至意大利美食都一直是我基因的一部分。意大利奉献的诸多食材、菜肴都无可比拟，每个大区都有着的历史，受到的影响也千差万别。我需要补充一点，那就是我们国家诞生了很多出类拔萃的美酒佳肴厂商和公司。但是，我曾经师从美国的大厨，我希望旅游，也喜欢做异域国度的配方。

您如何实现美食创新和传统之间的正确平衡？您可以举个两者兼具的例子吗？

说实话，这就是我在每道菜里都极力达到的境界！正如我之前所述，我喜欢使用新的食材和技巧，尝试不同寻常的搭配。这也是源于我走过的历程：我来自切里尼奥拉，而我作为厨师的生涯则源于美国，在那里，我探索到日餐、墨西哥餐等美食世界，我在此之前都对此一无所知。为此，我将我的美食定义为“大杂烩”，其扎根于传统，但是却倾向于研究和试验，一直致力于寻求完美的平衡。

在2010年，您得到了自己首颗“米其林星星”，您还记得这事吗？

我记忆犹新。我当时和儿子在家里，在某个时间，我收到了一条消息，其中Paolo Marchi（《美味身份》创始人）恭喜我赢得了星星，我随后才收到了官方消息！我当时溢于言表，因为我知道，如果像他这样的人物告诉我这种事情，那肯定不是开玩笑。这给我，给我的巨大团队都带来了巨大的欢愉和满足感。

众所周知，在您致力于传播意大利美食的过程中，自然也少不了对职场女性的帮扶。对于那些准备踏入职场的年轻女性，您有什么建议？

对社会，尤其是对女性的帮扶承诺是我非常上心的一件事。在我们生活的世界里，女生要比男性同时更加努力，才能达到一样的成就，我本人就一直在薪酬、职业生涯方面吃过苦头。我建议女孩们要实现自己的梦想而时刻装备和学习，从而以权威专家，而非女性的身份获得夸赞。实际上，我坚信，在评估工作时，不应该考虑做事的人的性别。



F&B Working Group

Nonostante il F&B sia uno dei settori più frammentati e con maggiori difficoltà, rappresenta un'incredibile opportunità per le aziende italiane. Per questa ragione, la Camera di Commercio Italiana in Cina (CCIC) ha deciso di costituire un Working Group dedicato.

Il Food & Beverage Working Group (FBWG) include tutte le aziende operanti nel settore F&B/Ho.Re.Ca, tra cui produttori, importatori, ristoranti italiani e altri operatori del settore. Il Gruppo di Lavoro condivide informazioni sul mercato cinese, buone pratiche e contatti ai propri membri con sede in Italia e in Cina per agevolare la gestione delle loro attività.

In raccordo con la CCIC, il FBWG promuove attività congiunte ed eventi di promozione al fine di evitare la frammentazione e massimizzare l'attrattività della cultura agroalimentare italiana.

Tra le più recenti attività alle quali il FBWG ha preso parte:

- la 2018 Ningbo International Cultural Industries Fair, Ningbo - dal 13 al 16 aprile 2018;
- la China Food and Drinks Fair (CFDF), Chongqing - dal 19 al 21 ottobre del 2017;
- la International Import Expo, Wenzhou - dal 26 al 28 ottobre 2018.

Il FBWG rappresenta un punto d'incontro e di confronto per gli operatori del settore agroalimentare italiano atto a far fronte alle grandi sfide e a favorire la presenza e la diffusione dei prodotti italiani nel mercato cinese.

F&B Working Group——食品和饮品工作组

虽然食品和饮品是最为分散的领域之一，困难也最大，对于意大利公司却代表了难以置信的机遇。因此，中国意大利商会（CCIC）决定设立专门的工作组。

食品和饮品工作组（FBWG）包含了食品和饮品/餐饮业的一切运营商，其中不乏食品和饮品制造商，后者将意大利的食品和饮品、餐厅及类似产物引进了中国。

食品和饮品工作组共享信息，向会员提供服务。对于设在中国的公司，食品和饮品工作组主要关注信息、实践典范和联络共享，而对于依然没有在华运营的意大利公司，工作组则充当向导，方便其在业务初期进入中国市场。

通过和中国意大利商会的合作，食品和饮品工作组会举行联合活动和推广事件，从而避免支离破碎，将意大利农业食品文化的吸引力发挥到极致。

在食品和饮品工作组加入的最新活动中，就包括2018年4月13至16日在宁波举行的2018年宁波国际文化产业博览会，2017年10月19至21日在重庆举办的中国食品和饮料博览会（CFDF）以及2018年10月26至28日在浙江（温州）举办的国际进口博览会。

此外，食品和饮品工作组代表了各大权威和机构（比如欧洲中国商会）的统一阵线，这使得后者能够专注于解决其会员在中国市场遇到的巨大挑战。



Camera di Commercio Italiana in Cina

La Camera di Commercio italiana in Cina (CCIC) è, dal 1991, un'associazione d'imprenditori e professionisti italiani ufficialmente riconosciuta sia dallo Stato italiano (Ministero dello Sviluppo Economico, MiSE) sia dalla Repubblica Popolare Cinese (Ministero degli Affari Civili, MoCA).

Con uffici a Pechino, Chongqing, Guangzhou, Shanghai e Suzhou, la CCIC mira a promuovere l'internazionalizzazione e la localizzazione delle imprese italiane, nonché promuovere il "Made in Italy" nella R.P.C.

La CCIC offre opportunità di informazione, formazione, condivisione di contatti sia alle imprese presenti già sul territorio, sia a quelle intenzionate ad investire nel mercato cinese. La CCIC è un'autorevole piattaforma per condividere informazioni di interesse comune. Alle imprese e ai professionisti interessati ad ampliare il proprio business in Cina, la CCIC offre servizi di assistenza, consulenza, promozione.

Per più di 20 anni la CCIC ha lavorato a stretto contatto con i propri Soci (più di 600 nel 2018) e partner, che rappresentano la comunità imprenditoriale italiana in Cina, per promuovere l'internazionalizzazione delle imprese. Assieme ai suoi Soci la CCIC ha istituito 11 Working Group competenti in quei settori considerati particolarmente importanti e strategici per le imprese italiane in Cina. Il loro obiettivo è quello di condividere informazioni, risorse e idee, nonché sviluppare competenze settoriali all'interno della CCIC al fine di esprimere a istituzioni italiani e cinesi le necessità delle PMI alle istituzioni cinesi e italiane.

中国意大利商会

自从1991年起，中国意大利商会（CCIC）就是被意大利国家（经济发展部、MiSE）和中华人民共和国（内务部，MoCA）官方认可的意大利企业家、专家协会。

中国意大利商会在北京、重庆、广州、上海和苏州都设立了办事处，旨在推动意大利企业的国际化和本地化，在中华人民共和国境内推广“意大利制造”。

中国意大利商会向境内企业以及希望投资中国市场的企业提供了资讯、培训机会，并且实现了联络共享。中国意大利商会早已成为分享共同利益咨询的权威平台。对于有意向在华扩张业务的企业和专家，中国意大利商会提供了协助、咨询、推广服务。

20多年来，中国意大利商会一直和代表了意大利在华企业界的会员（2018年超过600多位）、合作伙伴保持紧密联系，从而推动企业的国际化。中国意大利商会和会员一起设立了8个工作组，负责那些对意大利在华企业非常重要，且具备战略意义的领域。其目标就是共享资讯、资源和创意，并且开发商会内部的领域能力，从而向意大利、中国机构表达中小企业存在的必要性。



Ristorante 餐厅

Indirizzo 地址

Telefono 电话



No. 1, Sanlitun Beixiaojie Chaoyang district, Pechino
北京市朝阳区三里屯北小街1号

+86 10-8454 4508

Il ristorante Assaggi nasce dall'incontro tra la signorina Ou Yang Ting Hui e il signor Giuliano Movio, da cui poi è stato fondato l'Assaggi Group nel 2001. Tra i pochi ristoranti italiani all'epoca, in quegli anni Assaggi è riuscito dove molti avrebbero fallito.

Il menù si attiene alla tradizione, con piatti a base di pasta (diversi dei quali fatti a mano), salumi, piatti di pesce e di carne.

Questa elegante location italiana, situata nell'albergo quartiere diplomatico, è stata progettata da un architetto italiano per produrre una tipica ambientazione italiana e ha una delle migliori terrazze di tutta Pechino per cenare all'aperto.

Il gruppo Assaggi oltre a rivolgersi al grande pubblico fa attività di catering per ambasciate, scuole e imprese locali.

Assaggi集团始创于2001年，最初只是一家Assaggi餐厅 - Ou Yang Ting Hui小姐（中国人）与Giuliano Movio先生（意大利人）友谊的结晶。它可能是当时唯一一家意大利餐厅，多年来，一路风雨走到今天，而同时期的其他很多餐厅都关门了。Assaggi集团热忱为广大公众提供服务，为大使馆、学校和当地公司提供大量餐饮服务。



BAROLO

No. 83, Jian Guo Road, 2nd Floor China Central
Place, Chaoyang District, Pechino
北京市朝阳区华贸中心建国路甲83号
北京丽思卡尔顿酒店二楼

+86 10 5908 8151

Da Barolo, la classica cucina italiana con un tocco moderno è servita in un ambiente tranquillo e accogliente, dove la ristorazione offre un'eccezionale esperienza italiana, definendo lo stile di vita italiano a Pechino.

以意大利皇冠酒庄BAROLO命名的餐厅，处处洋溢着意大利的浪漫与热情。融合传统与现代菜品的精髓，为食客带来焕然一新的体验，美食与美酒的完美搭配，打造致臻味觉享受。开放式厨房设计，为您呈现优质食材的烹饪过程。特别设置的私密就餐空间，营造出尊享的专属感。



Ristorante 餐厅

Indirizzo 地址

Telefono 电话



FOOD-13, Florentia Village, North side of Qianjin
Road, Wuqing District, Tianjin
天津市武清区前进道北侧佛罗伦萨小镇内FOOD - 13店

+86 22-5967 4013

Il ristorante Bella Vita è stato inaugurato nel luglio 2011, al Florentia Village a Tianjin. Il marchio si è poi espanso con il Bella Vita Café, inaugurato nell'agosto 2014, che offre un menù di prodotti italiani fatti in casa.

Questo bistrot italiano ha una scelta vasta di: panini fatti in casa, gelati, dessert, bevande al caffè e succhi di frutta freschi, perfetto per quei clienti che cercano un pasto sano veloce o uno spuntino delizioso.

Gelati fatti in casa e bevande al caffè sono realizzati con latte fresco, per questo motivo è diventato il posto preferito per i bambini che vogliono scoprire i sapori dolci italiani. Bella Vita utilizza esclusivamente ingredienti importati per preparare i propri prodotti.

Il luogo perfetto per abbracciare la vita con fiducia e un posto dove si può ancora provare un autentico espresso come ci si aspetterebbe in Italia.

美好生活意大利餐厅于2011年7月开业于天津佛罗伦萨小镇。旗下拓展品牌美好生活意大利咖啡厅于2014年8月开业，提供意大利家庭式菜品。咖啡店内提供三明治、披萨、咖啡、鲜果汁，是都市达人追求健康又美味、快捷又舒适饮食体验的绝佳选择。店内选取特有的进口食材，自制冰激凌和咖啡由鲜奶制成，是孩子们探索和理解意式冰激凌和甜点文化的好去处。在品味正宗意式美食和咖啡文化的同时，体验意大利风情的美好生活方式。



No. 277, Dongzhimen Inner Street, 2F
Dongcheng District, Pechino
北京市东城区东直门内大街277号2层

+86 10-64553832

Bocca Della Verità - Trattoria

In Italia la trattoria italiana è il centro della cucina tradizionale locale per antonomasia. Bocca della Verità segue il sapore tradizionale, con specialità locali italiane. Inoltre, la personalità estremamente creativa dello Chef fa sì che i commensali vivano un'esperienza nuova e fresca.

箴言之口Trattoria --意大利罗马家庭料理

箴言之口是一家以传统意大利地方菜为中心的平民餐厅，我们遵循着传统的味道，有着意大利各地方的特色菜。而且厨师极具个性和创造力的手艺会让用餐者耳目一新！



Ristorante 餐厅**Indirizzo 地址****Telefono 电话**

No. 20, Xinyuanli West Jinshang Building, 1F, Pechino
新源里西20号楼底商101意库

+86 10-6410 9800

No. 81, Sanlitun North Street Nali Huayuan, 2F,
Chaoyang District, Pechino
朝阳区三里屯北路81号那里花园2楼

+86 10-6416 1752

Noi viviamo per la pizza fin dal 1928, quando Salvatore Salvo nacque a Napoli ed iniziò ad affiancare il padre, divenendo gradualmente uno dei più talentuosi pizzaioli di Napoli. Ciro Salvo ereditò la stessa predisposizione e abilità del padre e decise di continuare la tradizione familiare, creando una pasta fatta a mano unica, a lenta lievitazione e facilmente digeribile, che poi trasmise ai suoi due figli, Paolo e Daniele.

I due fratelli hanno, da allora, affinato ulteriormente la ricetta, pur mantenendo intatto il sapore che è divenuto sinonimo del marchio della famiglia Salvo.

始于1928年，我们为披萨而生

Salvatore Salvo于1928年生于意大利的那不勒斯。他很早就与自己的父亲一同工作，逐渐成为那不勒斯地区最具天赋的披萨师之一。Ciro Salvo是Salvatore最有天赋的儿子之一，负责开发独特的手工揉制慢速发酵且易于消化的面团，之后将这一手艺传给了自己的两个儿子Paolo和Daniele。兄弟两人从那以后进一步改良了配方，同时保持了已成为Salvo家族品牌代名词的口味。

**Buona Bocca**

Xindong Street, Shoukai bojun south compound,
1-016, Chaoyang District, Pechino
北京市朝阳区新东路首开铂郡南区1-016

+86 10-5642 2236

Situata appena fuori Xindong Lu, in una piccola stradina che collega il lato posteriore della strada dei bar di Sanlitun e la zona più residenziale di Xingfucun, Buona Bocca è un piccolo Wine bar italiano e Bistrò che fa parte della scena F&B di Pechino da quasi 3 anni. Buona Bocca, come dice il suo stesso nome, combinando avanzati concetti di design moderno a una selezione di vini e cibo di alta qualità, permette che la clientela possa assaporare gustose proposte che facciano gioire il palato.

在新东路的一条叫做幸福三村的小街上，在三里屯酒吧街和太古里的腹地，博纳·博卡 (Buona Bocca) 是一家充满时尚气息和设计新意的意大利美食小酒馆，已经跻身北京餐厅行业近三载。意大利文译为“好口”，博纳·博卡 (Buona Bocca) 直截了当地诠释了这一名称：结合超前现代的设计理念，精选优质美食美酒，让一切美好的事物在口中缠绕，发生。

**Ristorante 餐厅****Indirizzo 地址****Telefono 电话**

No. 112, 1/F In01, Yintai Center, 2 Jianguomen
Waidajie, Chaoyang District, Pechino
朝阳区建国门外大街2号院4号楼一层101内112号

+86 10-6622 0221

No. 9, Dongdaqiao Road, L1-22, 1/F, Parkview Green,
Chaoyang District, Pechino
朝阳区东大桥路9号楼一层L1-22单元

+86 10-5690 7330

Fondata nel 1817 da Antonio Cova, soldato napoleonico, Cova è una delle più antiche pasticcerie d'Italia. Celebrata per l'eccellenza dei suoi prodotti, il servizio impeccabile e gli interni squisiti, questa storica istituzione milanese è sempre stata un luogo dove la tradizione incontra eleganza e stile.

Più di vent'anni fa, Cova ha iniziato la sua espansione internazionale tra le capitali cosmopolite dell'Asia, aprendo caffè e ristoranti prima a Hong Kong, poi a Tokyo e Shanghai. Nel 2013, Cova si unì al gruppo LVMH per rafforzare la sua posizione di pasticceria leader di Milano e perseguire il suo sviluppo mondiale. Nei prossimi anni, si prevede di aprire più di 40 negozi nelle principali capitali di tutto il mondo.

由拿破仑士兵安东尼奥·科瓦于1817年成立——科瓦是意大利最古老的咖啡厅。Cova以其卓越的产品，无可挑剔的服务和精致的室内设计而闻名，这个历史悠久的米兰老店一直以传统优雅的风格存在着。

二十多年前，Cova开始在亚洲时尚的国际化大都市进行扩张，首先在香港开设咖啡厅和餐馆，其次是东京和上海。在2013年，Cova加入LVMH集团，巩固了其作为餐厅在米兰的领先地位，并追求其在全球的发展。在今后的几年，Cova有超过40家店面在世界各地的城市开设的计划。



No. 1, Jinchengfang Dongjie, the Ritz Carlton Financial
Street, Xicheng District, Pechino
金城坊东街1号北京金融街丽思卡尔顿酒店大堂西城区

+86 10-6629 6996

Preparati in base alle più raffinate tradizioni italiane, i vari piatti proposti ruotano intorno alla cucina tradizionale e innovativa del Nord Italia. Lo Chef italiano Fabio Nompieggi porta nella sua cucina il migliore risotto, pasta ed altre pietanze tipiche della sua città d'origine, così come piatti innovativi influenzati dallo stile di vita italiano.

Il ristorante conta 70 posti, di cui 10 sono riservati alla stanza privata "Porcino". Un secondo ambiente, "Bottega", è un'intima wine lounge che richiama i clienti a cominciare la propria serata con un bicchiere di raffinato vino e a concluderla con un brindisi celebrato con una grappa speciale.

以最典雅的意大利传统手法为基础，所展示的不同的菜式都是由意大利北部传统和新颖的手法烹饪而成。意大利主厨法比奥·诺布莱卓在他的烹饪中加入了烩饭、意面和其他来自家乡的特色主菜，进而形成了受意大利生活方式影响的创新菜。餐厅共可容纳70人，其中私人包间“Porcino”可容纳10人。二等用餐处“Bottega”是一条隐秘的葡萄酒长廊，吸引顾客以一杯醇香的葡萄酒开启美妙的夜晚，以一杯浓烈的劲酒的结果它。



Ristorante 餐厅**Indirizzo 地址****Telefono 电话**

Daccapo

No. 99, Jinbao Street, Regent Beijing,
Level 2, Dongcheng District, Pechino
迪卡博意大利餐厅北京丽晶酒店
北京市东城区金宝街99号

+86 10-85221888 ext. 3826



Il calore irresistibile della tradizionale ospitalità italiana si combina con il meglio della cucina occidentale contemporanea per offrire un luogo di incontro e di ristorazione per amici, familiari e soci d'affari al secondo piano dell'hotel Regent di Pechino. Una perfetta sala da pranzo informale per ospiti e visitatori, si trasforma in un'esperienza emozionante quando viene sera. Ogni volta che si sceglie di visitare questa vivace e raffinata sala da pranzo, si possono trovare gli ingredienti più freschi, i piatti più allettanti e un servizio caloroso e informale che aggiunge la vitalità e la passione italiane a ogni pasto. 60 coperti divisi in due saloni.

位于北京丽晶酒店二层的迪卡博意大利餐厅提供热情亲切的传统意式款待与精致味美的现代西式美饌，是商务洽谈或亲朋相聚的优选地点。意大利式的热情将给予宾客一个难以忘怀的餐饮体验。健康料理的每一道工序，每一种食材，每一份原料都经过了细致的挑选，考量与配比，甚至在摆盘上也追求着一种自然健康的理念。五星级的用餐氛围，周到妥帖的服务，健康美味的精致意大利特色美食，感受奢华便捷的意式诱惑。共60个座位，分为两个连通的沙龙区。

No. 1 Sanlitun Beixiaojie Chaoyang District,
Dongcheng District, Pechino
北京市朝阳区三里屯北小街一号

+86 10-8454 4402



Nell'anno delle olimpiadi (2008), Assaggi ha avviato una nuova attività sull'altro lato del suo locale principale. È nata così la prima pasticceria-panetteria italiana di tutta la Cina: Da Giuliano.

Da Giuliano produce le torte e il pane migliori e più italiani nei dintorni. La maggior parte dei suoi ingredienti sono acquistati all'estero per mantenere invariato il gusto italiano.

Il gruppo Assaggi oltre a rivolgersi al grande pubblico fa attività di catering per ambasciate, scuole e imprese locali.

在北京奥运会（2008年）的那一年，Assaggi在其主楼的另一边开办了一个新店。中国第一个pasticceria panetteria（意大利风格）诞生了，名为Da Giuliano，它生产最好的和最纯粹的意大利蛋糕和面包。为保持纯正的意大利风味，他们的大部分原料都是从国外采购的。

Assaggi集团热忱为大众提供服务，为大使馆、学校和当地公司提供大量餐饮服务。

Ristorante 餐厅**Indirizzo 地址****Telefono 电话**

No.18, Xi Lou Alley, Xi Cheng District, Beijing, Pechino
(south-west corner of Di'AnMen intersection)
北京市西城区西楼巷18号 地安门路口 西南角

+86 10-6401 3263

Eatalia Carpe Diem è un piccolo ristorante ospitato all'interno di un cortile tradizionale cinese, la cui struttura si sviluppa su tre livelli, con una simpatica terrazza fluttuante sopra i tetti degli "hutong".

Situato nel cuore della Vecchia Pechino, è servito dalle linee 6 e 8 della metropolitana, e resta a pochi passi dal Parco di Beihai, dalla Torre del Tamburo e dal parco JingShan.

Di proprietà e gestione italiana, offre un menù semplice e autentico e un servizio amichevole e mai pretenzioso.

Particolarmente apprezzata la multi-premiata pizza, di scuola sottile, e la generosa carta dei vini rigorosamente italiana.

这座小餐馆位于中国传统的庭院内，其结构包含了三层，而在狭小的“胡同”屋顶上，有一个起伏的漂亮露台。

餐馆位于老北京中心，可以乘坐地铁6号和8号线到达，距离北海公园、鼓楼和景山公园都只有几步之遥。

餐厅由意方持有和管理，提供的菜单简单而正宗，服务友好而不浮夸。

特别值得一提的就是声名远扬的薄款意式披萨以及诸多正宗的意大利葡萄酒。



No. 39, Maizidian Xijie, Chaoyang District, Pechino
北京朝阳区麦子店西街39

+86 10-6501 9878

Sul lato sud del fiume Liangma, si trova Fiume, un'oasi immersa in una tranquilla zona verde, dove il trambusto della città è lasciato fuori.

Fiume vuole portare alla CBD l'atmosfera accogliente, l'ambiente rilassato e la romantica sensazione di Mercante, ma con un tocco leggermente moderno insieme a un menù ispirato alle ricette tradizionali dell'Emilia Romagna e un focus sulla tipica esperienza italiana del "wine and dine".

Venite a trovarci per un pranzo italiano informale, vi aspettiamo con una selezione di vini non eccessivamente costosa, servizio cordiale e un'autentica esperienza.

这座小餐馆位于中国传统的庭院内，其结构包含了三层，而在狭小的“胡同”屋顶上，有一个起伏的漂亮露台。

餐馆位于老北京中心，可以乘坐地铁6号和8号线到达，距离北海公园、鼓楼和景山公园都只有几步之遥。

餐厅由意方持有和管理，提供的菜单简单而正宗，服务友好而不浮夸。

特别值得一提的就是声名远扬的薄款意式披萨以及诸多正宗的意大利葡萄酒。



Ristorante 餐厅**Indirizzo 地址****Telefono 电话****fratellifresh**

No. 61, Renaissance Beijing Capital Hotel, Dongsan-huan Middle Road, Chaoyang, Pechino
 北京市朝阳区东三环中路61号北京富力万丽酒店一层

+86 10-5863 8203

Fratelli Fresh, il ristorante italiano al piano terra dell'hotel Renaissance Beijing Capital, ti fa sentire come se stessi vagando per le strade italiane. Le decorazioni di colore rosso scuro danno un tocco di modernità, la cucina aperta offre ai clienti un ambiente confortevole. Il nuovo "emotion chef" Diego Ottaviani propone piatti pieni di gusto e dallo stile originale. Inoltre, è possibile bere un bicchiere di vino o un caffè godendo della meravigliosa atmosfera in stile italiano.

光临位于酒店一层的Fratelli Fresh 意大利餐厅, 仿佛置身于意大利的寻常街巷。暗红色基调的装饰充满现代感, 开放厨房则营造了无与伦比的温馨氛围。新任主厨“情感大厨” Chef Diego Ottaviani, 带来充满自然气息与异域情调的意式料理。此外, 亦可浅酌一杯红酒、或啜饮一杯咖啡, 徜徉在这美妙的异国风情之中。

**Il Ristorante**

1F, Building 2 Courtyard No.8 Xinyuan South Road,
 Chaoyang District, Pechino
 北京市朝阳区新源南路8号院2号楼一层

+86 10-8555 8585

IL RISTORANTE ha 70 posti a sedere, in cui le persone possono godere di una vista sul bellissimo giardino e di un'atmosfera elegante. Il ristorante è collegato al balcone in legno del giardino, che offre ai clienti la migliore esperienza di festa all'aperto.

Lo Chef Niko Romito, di origini Abruzzesi, oltre a cucinare piatti autentici italiani, prepara personalmente il team dell'hotel per garantire lo standard e la qualità del cibo e del servizio. Vengono scelte materie prime qualificate dall'Italia e da altri paesi e alimenti biologici locali. Nella lavorazione del cibo, il metodo di cottura creato da Chef Romito è il nucleare, rendendo le pietanze ordinarie speciali.

设有70个座位的Il Ristorante餐厅坐拥怡人的花园景观和雅致氛围。餐厅与花园中精美的木质露台相连, 带来奢华的户外用餐体验。来自意大利阿布鲁奇的名厨Niko Romito为Il Ristorante餐厅臻呈专属意式珍馐。Romito先生同时将亲自对酒店驻店厨师团队进行培训, 以保证菜品的水准与质量。料理概念选用来自意大利和其他国家的优质原料以及本地有机食材, 在食材处理的过程中 将秉持简单的核心理念, 同时将Romito先生的烹饪研究成果注入其中, 使简单的食材呈现特有的美味。

**Ristorante 餐厅****Indirizzo 地址****Telefono 电话****italian trattoria**

意秀意大利餐厅

Bldg 4, InterContinental Beijing Beichen, 8 Beichen Xilu, Chaoyang District, Pechino
 朝阳区北辰西路8号院4号楼北京北辰洲际酒店

+86 10-8437 1360

Premiato come hotel internazionale di lusso, l'InterContinental di Beijing Beichen si distingue per la sua posizione panoramica vicino allo Stadio Olimpico Nazionale e al suggestivo Water Cube, con facile accesso all'Aeroporto, alla Grande Muraglia, a tutti i luoghi di interesse storico, nonché ai principali centri d'affari.

Il nostro ristorante italiano si trova al secondo piano e vanta un'incredibile cantina e un'accogliente sala cocktail che serve una seducente selezione di tè e altre bevande, oltre a spuntini leggeri. Goditi un momento di relax, cenando all'aperto sulla terrazza panoramica della Italian Trattoria con prodotti freschi alla griglia, insalate, antipasti e molto altro ancora. È anche un luogo ideale per ospitare cocktail party intimi, tè pomeridiani o un pranzo unico.

北京北辰洲际酒店是一家屡获殊荣的公认国际豪华酒店, 地理位置优越, 毗邻国家奥林匹克体育场和戏剧性的水立方, 与机场、长城、所有历史观光景点和主要商业中心的交通便捷。

我们的意大利餐厅位于二楼, 拥有一个叹为观止的酒窖和一个舒适的鸡尾酒休息室, 提供诱人的茶叶和其他调制鸡尾酒选择, 以及小吃。您可以在意大利Trattoria酒店的户外屋顶露台用餐, 享受轻松的时光, 包括新鲜的烧烤食品、沙拉、开胃菜等。这里也是举办私密鸡尾酒会、下午茶或独特午餐以及朋友和家人聚会的理想场所。



Grond floor 0105A, block A, Chaoyang district,
 Chaowai SOHO - Pechino
 北京市朝阳区朝外大街SOHO-A座一层0105A

+86 10-5869 0078

Tutti noi abbiamo i nostri modi di viziarcì e per molti di noi il cibo può essere il modo più diretto per farlo. Esiste un ristorante capace di toccare la parte più delicata del nostro cuore e sanare la nostra anima dopo una giornata di lavoro? Lincey Italian Cuisine è qui per fornire una risposta.

每个人都有自己的方式来慰劳自己, 美食, 也许是来得最直接的一种。我们都是都市丛林里身着盔甲的勇士, 当一天的工作结束, 什么样的餐厅最能温暖最柔软的心? 林栖意大利餐厅给出了答案。



Ristorante 餐厅**Indirizzo 地址****Telefono 电话**

No. 39, Maizidian Xijie, Chaoyang District, Pechino
北京市朝阳区麦子店西街39号

+86 10-6585 8927

Lievito è il primo locale di pizza gourmet a Pechino. Lo stesso nome richiama l'ingrediente chiave del processo di fermentazione, passaggio fondamentale per una pizza perfetta. È anche il punto di partenza del viaggio che porta sulla vostra tavola la nostra interpretazione di un classico piatto conosciuto in tutto il mondo. Da Lievito troverete una pizza leggera, facile da digerire, croccante all'esterno, ariosa all'interno e piuttosto spessa. Che sia Gourmet o Classica, noi scegliamo solo i migliori ingredienti e prestiamo grande attenzione affinché la cottura sia perfetta. Lievito è stato premiato con due fette nella "Top Italian Restaurants 2018" di Gambero Rosso.

Lievito是北京第一家美食披萨店，我们的名字意为“酵母”，它是发酵的关键组分，定义了完美披萨的基本过程。这也是我们开始为您的餐桌带来我们对经典和全球化菜肴的诠释的旅程开始的地方。在Lievito，披萨很轻，在烹饪过程中慢慢地鼓起来，容易消化，外面酥脆 - 中空，非常厚。无论是美食还是经典披萨，我们只选择顶级配料，我们非常注重完美的烘焙。Lievito在Gambero Rosso“2018年顶级意大利饭店”指南中被授予两项大奖。



No. 1112, Shangdu Soho, Dongdaqiao Lu,
Chaoyang District, Pechino
北京市朝阳区东大桥路SOHO尚都西塔底商1112号

+86 10-5900 3112



No. 33, 4th Floor CapitaMall Wangjing,
Guangshun North St., Chaoyang Dist., Beijing
北京市朝阳区广顺北大街33号院凯德MALL望京店 四层

+86 10-5905 6106

SA-48, Bldg 3, Solana Mall, No. 6
Chaoyang Gongyuan Lu, Chaoyang District, Pechino
北京市朝阳区朝阳公园路6号蓝色港湾国际商区3号楼SA-48

+86 10-5905 6106

La Pizza è un gruppo di ristoranti italiani situati a Pechino, in cui sperimentare un'autentica atmosfera italiana. I piatti napoletani sono il risultato dell'esperienza dello chef italiano unita a prodotti freschi e ingredienti importati direttamente dall'Italia. La pizza offre un'ampia varietà di piatti tradizionali e pizze. Dal 2009 i clienti possono assaporare pranzi e cene deliziosi ad un buon prezzo e in ogni occasione, dalle cene di lavoro alle feste di compleanno. L'atmosfera di La pizza è adatta sia alle famiglie con bambini che ai giovani ragazzi che preferiscono un ambiente casual e amichevole. Servizio eccellente e cibo squisito sono il motto di La pizza.

那披萨是位于北京的一系列意大利连锁餐厅，它们在进行意大利用餐环境的效果试验。这里的那不勒斯菜品由经验丰富的意大利主厨用直接来自意大利新鲜食材及关键调料烹饪而成。那披萨提供多种传统菜式和匹萨。自2009年起，顾客便能以优惠的价格在任何聚会场合，无论是工作餐还是生日晚宴，享用到美味的正餐。那披萨的用餐环境既适合父母和孩子的家庭聚餐，也适合年轻人惬意舒适的朋友聚餐。那披萨的宗旨是“优质服务，美味佳肴”。

**Ristorante 餐厅****Indirizzo 地址****Telefono 电话**

LM PLUS®

No. 6, Chaoyangmen way Daijie tower 10
102-103, Pechino
北京市朝阳区门外大街6号新城国际10号楼102-103

+86 10-6533 6366

LM Plus, Lawrence e Massimo, apre l'8 settembre 2010. L'atmosfera è rilassata e i commensali sono invitati ad assaporare un menù stagionale caratterizzato da una sapiente miscela di classici della tradizione italiana e specialità provenienti dalla Sardegna. Una delle migliori selezioni di vini italiani a Pechino è disponibile da LM Plus, importati direttamente dalle più caratteristiche cantine italiane.

LMPlus创立于2010年9月8日，用餐环境轻松，顾客可以享受季节菜单，包括意大利传统经典菜式和撒丁岛的特色菜式。在LM Plus可以品尝到许多意大利最好的葡萄酒，这些葡萄酒大部分直接从意大利最经典的酒窖进口。



No. 4, Fangzhuanchang Hutong,
Dongcheng District, Pechino
北京东城区方砖厂胡同4号

+86 10-6501 9878

Mercante è un'accogliente trattoria italiana situata all'interno di un hutong, uno dei vicoli del centro storico di Pechino. Dal 2012 offre cibo tradizionale emiliano, fatto a mano, prestando particolare attenzione alla qualità degli ingredienti che vengono importati dall'Italia. In questi anni di amore incondizionato per la nostra missione e seguendo il nostro motto: "Fatto a mano, sempre. Scorciatoie, mai!" Mercante ha collezionato numerosi riconoscimenti, culminati con il prestigioso Gambero Rosso della guida "Top Italian Restaurants 2018", come unico ristorante tradizionale italiano a Pechino.

Mercante商贾意大利餐厅最近被Daily Meal评为10家意大利以外最好的意大利餐厅之一。家庭式的意大利餐厅坐落在北京最具历史文化气息的老城中心鼓楼脚下。全部菜肴为Omar Maseroli的家乡Emilia Romagna的正宗意大利菜。我们为您呈上多种手工意大利面食、进口意大利奶酪、火腿配每日现烤的面包，以及多种自制意大利经典甜点。

对喜欢葡萄酒的朋友们，我们为您精选50多种意大利葡萄酒和意大利手工鲜榨啤酒。



Ristorante 餐厅**Indirizzo 地址****Telefono 电话**

No. 48, Four Seasons Hotel, LiangMaQiao Road,
Pechino
北京市东城区方砖厂胡同4号

+86 10-5695 8858



Mio fa sentire gli ospiti perfettamente a loro agio in un ambiente accogliente con cucine aperte e un autentico forno per pizza. La cucina italiana contemporanea è la sua specialità, tra cui pizza, pasta e il tipico aperitivo italiano.

Il menù di Mio si ispira ai prodotti più freschi disponibili, evolvendosi costantemente per mostrare gli ingredienti migliori di ogni stagione.

Per preservare l'autenticità della ricetta, la farina utilizzata per fare la pizza viene importata da Napoli. Anche pasta e ravioli, rigorosamente fatti a mano, si distinguono per una farina importata da tutta Italia, così come i pregiati salumi.

L'ambiente in stile mediterraneo, rilassato ma attento, crea un'atmosfera di comfort e semplicità per far sentire gli ospiti a casa propria.

「Mio」在意大利文解作「我的」，设开放式厨房及传统批萨烤炉，名副其实让宾客宾至如归。餐厅主打当代意大利菜式，包括批萨、意大利面及餐前小吃。

Mio 采用新鲜时令食材炮制佳肴美馔，根据季节转变不时推出新款菜式。

为了确保食物口味正宗，Mio 专程由享有「批萨诞生地」之称的意大利拿坡里进口优质面粉制造薄饼，也从意大利各地搜购烟熏火腿和莎乐美火腿等上等肉品。此外，餐厅所有意面及意式饺子，也同样采用意大利面粉制造。恰到好处的地中海式殷勤服务，打造出一种悠闲舒泰的用餐氛围，让宾客宾至如归，尽享写意时光。

NUOVO · 汇

No. 4, Jiu Xian Qiao road, 798 Art District, Pechino
北京市朝阳区七星西街酒仙桥路4号8号停车场对面

+86 10-5978 9813



Situato all'interno dell'area del celeberrimo 798 Art District, Nuovo è la nuovissima piattaforma multifunzionale che ben si presta alla realizzazione di eventi privati e aziendali, a pranzi di lavoro e piacevoli merende pomeridiane.

Galleria itinerante e vetrina per artisti, offre un'atmosfera dinamica e in continuo cambiamento, un servizio attento e cordiale, e un nuovo menù creativo e colorato, contraddistinto per la meticolosa cura nella selezione di ingredienti di alta qualità. Una nuova esperienza.

位于知名的798艺术区内部，Nuovo是最新的多功能平台，致力于举办私人和企业活动、工作午餐和惬意的下午茶。

通过巡回走廊和艺术家展柜，它提供了活跃、日新月异的新氛围，贴心暖人的新服务，具有创意、色彩缤纷，凭借高品质食材的精挑细选而出类拔萃的新菜单。这是一段全新的体验。

Ristorante 餐厅**Indirizzo 地址****Telefono 电话**

LG2-21 Parkview Green FangCaoDi, No. 9 Dongdaqiao
Road, Chaoyang District, Pechino
北京市朝阳区东大桥路9号
Parkview Green 芳草地地下二层21号单元

+86 10-5690 7177

“Opera Bombana” è il nuovo concetto di ristorante creato dallo Chef Umberto Bombana, tre stelle Michelin. “Opera” in italiano è un termine utilizzabile in molteplici contesti che descrive un magnifico pezzo raro e unico, una creazione legata a design, idee, ricette, arte e sport. “Opera Bombana” è inoltre espressione della profonda passione culinaria dello Chef Umberto Bombana per gli elementi base della gastronomia e cultura italiana, a cui si affianca l'interpretazione unica della cucina e del cibo italiano in tutte le sue forme: panetteria, pasticceria, cocktails e caffè.

Chef Bombana ha selezionato gli ingredienti migliori per creare i piatti di “Opera Bombana”.

「Opera Bombana」是由米其林三星世界名厨 Umberto Bombana 打造的全新餐厅，于2013年5月在北京开业。在意大利语中，「OPERA」一词经常用于描绘杰出的作品和成就，例如设计、思想、食谱、艺术、体育和工艺等各个领域。

「Opera Bombana」通过独特意大利风格的餐厅、新鲜烘焙面包、甜点、鸡尾酒和咖啡表达出名厨 Umberto Bombana 对于意大利美食和文化中餐厅侍酒师为客人精心挑选了选择广泛的葡萄酒。位于芳草地购物中心生机勃勃的中心地带，另设有「Opera Bombana」提供新鲜烘焙面包和手工甜点的专卖店，是您享受意大利地道美食的绝佳之选。



No. 1 Sanlitun Beixiaojie Chaoyang District, Pechino
北京市朝阳区三里屯北小街一号

+86 10-8454 4402

A pochi anni dall'apertura, il ristorante Assaggi ha ampliato il proprio locale per inaugurare la prima Paninoteca in tutta Pechino.

Qui vengono preparate per i clienti le più incredibili combinazioni di panini. Inoltre, si possono consumare ottime insalate, bruschette e una varietà di torte fatte in casa. La Paninoteca produce tutto il pane di cui necessita ed è questo che rende così speciale i suoi prodotti.

在短短几年的时间中，Assaggi扩大到隔壁门店，开办了在北京乃至整个中国的第一家Paninoteca。它为公众提供最令人兴奋的帕里尼三明治组合。还有很棒的沙拉和意式特色面包以及各种自制蛋糕。Paninoteca生产所需的所有面包，这就是为什么他们的最终产品如此棒的原因。



Ristorante 餐厅**Indirizzo 地址****Telefono 电话**

Lobby level, The Westin Beijing Financial Street,
9B Financial Street, Xicheng District, Pechino
北京市西城区金融大街乙9号北京金融街威斯汀大酒店1层

+86 10-6413 0991

3rd floor, The Westin, Tianjin, Prego Italian restaurant
天津威斯汀大酒店三层, Prego意大利餐厅

+86-22-2389 0173

Il ristorante Prego di Pechino combina uno stile di pranzo veloce a gradevoli presentazioni dei piatti, qualità degli ingredienti, e allo stesso tempo un ambiente elegante. Sicuramente la versatilità del ristorante lo rende adatto alla cena romantica o di famiglia, al pranzo di lavoro o a una cena dallo stile più informale, per rilassarsi e godersi un buon piatto.

I nostri clienti apprezzano molto la pasta e la pizza preparata dal nostro Chef Antonio Borriello, che propone antiche ricette tradizionali italiane presentate con uno stile raffinato e gradevole nell'impattamento.

在北京的Prego餐厅通常午餐时间是一个商业午餐概念,但同时晚上换一个优雅的氛围,我们肯定是更多才多艺的,因为你可以吃浪漫的晚餐,家庭晚餐或午餐,商务午餐,优雅的晚餐。你可以来Prego吃一顿轻松的晚餐,就像我们的客人通常仍然喜欢我们的厨师做的意大利面和披萨,但是最近是厨师Antonio Borriello试着把意大利菜的旧配方结合在一起。



Lobby level, The Westin Beijing Financial Street, 9B
Financial Street, Xicheng District, Pechino
北京市东直门外大街十字坡街8号 铂晶豪庭112/115

+86 10-6413 0991

109 Building 4, Park Avenue,
No. 6, Chaoyang Park South Road, Pechino
北京市朝阳区公园南路6号, 公园大道4号楼109室

+86 10-6530 6591

Da Pizza Saporita potrete gustare una pizza di alta qualità preparata con ingredienti superiori e ricette che rispettano il metodo italiano di cucinare.

Le nostre pizze sono uniche perché ogni ingrediente utilizzato nel nostro processo di creazione e cucina è garantito e controllato da produttori di alta qualità prima di essere esportato direttamente dall'Italia. Inoltre, il menù è pensato e creato dal nostro Chef Fabrizio Montri, campione italiano mondiale di pizza al tegamino.

在披萨Saporita餐厅,您可以享用采用优质食材烹制的高品质披萨,以及尊重传统意大利烹饪方法的食谱。

我们的披萨是独一无二的,因为我们的烹饪过程中使用的每种成分都得到高品质生产商的保证和检查,然后才直接从意大利进口。此外,菜单由意大利世界冠军深锅披萨制造商著名厨师Fabrizio Montori设计和制作。

**Ristorante 餐厅****Indirizzo 地址****Telefono 电话**

No. 18, Xi Lou Alley, Xi Cheng District, Pechino
(south-west corner of Di'AnMen intersection)
北京市西城区西楼巷18号 地安门路口 西南角

+86 10-6401 3263

In qualità di primo autentico ristorante italiano a Pechino, dall'anno di apertura nel 2008 Tavola ha sempre mantenuto il suo spirito entusiasta e professionale, offrendo ai clienti una cucina raffinata, al contempo tradizionale e di valore. Il nome del ristorante "tavola" rappresenta perfettamente l'essenza del mangiare all'italiana.

作为北京第一家正宗意大利餐厅,北京TAVOLA始终如一的保持其专业和热情的精神,自2008年开业以来,为客户提供传统和珍贵的意大利美食。"TAVOLA"在意大利语中意为"饭桌"或"餐桌",餐厅的名称完美地表达了其意大利餐饮的精髓。



No. 48, ZiYou Road, Former Italian Concession Area,
Hebei District, 300010 Tianjin
天津市河北区意大利风情街自由道48号

+86 10-6501 9878

Il "Venezia Club Italian Restaurant & Winery" aperto dal 2008 si trova nel cuore dell'ex Area della Concessione Governativa Italiana.

I piatti che compongono il menù sono molteplici: pasta fatta in casa, pizza, carne alla griglia, stufati e arrosti, oltre ad un'ampia selezione di salumi e formaggi importati dall'Italia. La carta dei vini comprende una vasta gamma proveniente da molte regioni italiane.

Il nostro motto è: "passione, qualità, tradizione"; questo è garantito da importanti certificazioni come "Ospitalità Italiana" rilasciata dalla Camera di Commercio Italiana in Cina e dai "Four National Diamonds" del Governo Cinese, primo ed unico ristorante straniero fino ad oggi in Tianjin a possedere questi due riconoscimenti che rappresentano il più alto grado di qualità nei prodotti e nel servizio.

"威尼斯意餐酒吧" 老板出生于意大利著名的传统美食烹饪世家,他不仅非常热爱传统美食烹饪,更加热衷于创新和传承。

于2008年首开第一家意大利餐厅,至今餐厅已成为一家十年的品牌老店,坐落于意大利风情街(原意租界)中心地带。

菜单包括许多意大利家庭传统的烹饪美食:手工意大利面、比萨、炖肉和烤肉,各种奶酪,萨拉米都是意大利纯进口。葡萄酒产区纵跨意大利北部,中部,南部多个知名优质葡萄酒产区。

我们的座右铭是"热情、品质、传统";餐厅享有国家"四钻级酒家"称号,天津意大利商会颁发"热情好客意大利人"的称号。这两个奖项代表了餐饮行业和顾客对我们菜品和服务的高度认可。



