



ANTONIO PAOLINI

# Apreda all'Imàgo

L'alta cucina sul tetto di Roma



Loro caldo di Napoli e i souvenir speziati d'Oriente, i sapori vivi del Mediterraneo e il rigore svizzero. Un cocktail unico. E una navicella del gusto sospesa su Roma: la cucina scintillante di Francesco Aprea all'Imàgo dell'Assler Roma, la "casa", celebre nel mondo, di Roberto E. Wirth.

#### ANTONIO PAOLINI

Aquilano per nascita e radici, romano causa lavoro dal 1985, giornalista economico e critico enogastronomico, si occupa e scrive di agroecologia ed enogastronomia da quasi trent'anni. Ha firmato o cofirmato decine di guide nazionali di ristoranti e di vini (più molte altre a carattere settoriale) e vari libri a tema enogastronomico. È nel Comitato di Direzione di Guida Espresso e tra i coordinatori d'area di Vini Buoni d'Italia (Touring). Dal 2000 è in giuria alla Wines of World Competition di Los Angeles e dal 2005 al Concours Mondial de Bruxelles. Ha cofondato a Roma il team multidisciplinare di degustazione Accademia degli Insensati. Nel 2008 gli è stato attribuito il Premio Veronelli. È consulente tecnico per *Linea Verde* (RaiUno).