Nuova guida Identità Golose 2014

libro-identita-golo1c44d8a-fdb13b2e

Dedicata a chi ama la buona cucina, a chi viaggia e vuole sperimentare i migliori ristoranti di ogni città all’insegna del binomio qualità e innovazione, questa guida è uno strumento indispensabile per scoprire e sperimentare cosa c’è davvero di nuovo in materia di cucina.

L’edizione 2014 di IDENTITA‘ GOLOSE presenta 670 schede che raccontano altrettanti locali in Italia e nel mondo, perché la qualità non ha confini.

Il volume è frutto del lavoro di oltre 100 collaboratori e quest’anno è arricchito dalle prefazioni di Oscar Farinetti e Carlo Cracco, quest’ultima dedicata al mondo dessert. La guida ospita anche 12 ritratti “d’autore”, dedicati a luoghi particolarmente significativi: Massimo Bottura racconta Modena, Frank Rizzuti la Basilicata, Josean Alija Bilbao, Heinz Beck Londra, Camilla Baresani Milano, Marianna Corte le Cinque Terre, Maria Canabal Parigi, Michela Cimnaghi Perth, Roberta Sudbrack Rio de Janeiro, Francesco Apreda Roma, Roberto Petza la Sardegna, Paolo Marchi New York.

Come nelle edizioni precedenti, un occhio di riguardo è riservato ai più giovani professionisti della ristorazione con la segnalazione di chi non ha ancora compiuto i trenta e i quarant’anni e con i premi alle Giovani Stelle. In più, quest’anno, sono state inserite le schede delle migliori pizzerie, un omaggio a un piatto simbolo dell’Italia nel mondo. Di ogni locale sono elencate una serie di informazioni utili: dai prezzi medi dei piatti, alle strutture ricettive nelle vicinanze, ai consigli dello chef.

Senza dimenticare i nomi della "formazione" che, ogni giorno, scende in campo in sala, in cantina, ai fornelli, sous chef, sommelier, pasticceri che sono parte integrante del successo di un locale.

Fin dal suo esordio la guida non assegna voti nè punteggi.

Dice bene Oscar Farinetti nella sua prefazione : in questa guida “c‘è la leggerezza, il rispetto, la propensione al bello che troviamo nella testa e nel cuore di Paolo Marchi. Ma sopratutto c’è amore, un amore profondo e sincero verso quelle persone che dedicano la propria vita alla ricerca delle materie prime, allo studio continuo della storia e delle tradizioni, all’approfondimento perenne delle tecniche,

all’applicazione di creatività e fantasia, alla gestione di un’accoglienza in linea con i prodotti offerti..... esistono entità che non si possono giudicare con un numero. Sono luoghi d’amore, inventati e gestiti da persone che mettono tutta la passione possibile nella loro missione. W questa Guida senza numeri!“