Nelle librerie arriva “I Love Eataly"

i-love-eataly-copertina-eb962b66

Il titolo? “I Love Eataly”. Il sottotitolo? “Il cibo italiano narrato e cucinato”. L’introduzione? Ovviamente del patron del marchio più esportato d’Italia: Oscar Farinetti. Con il contributo di Joe e Lidia Bastianich, Mario Batali e Adam e Alex Saper, guru e chef di fama internazionale, ambasciatori nel mondo del Belpaese, entra di rigore tra gli scaffali e nelle librerie un manuale di cucina curato da professionisti sul “mangiare italiano”. La catena di vendita e di ristorazione di Farinetti, che distribuisce cibi italici d’alta gamma contando su oltre 26 negozi, di cui 10 in Italia, 13 in Giappone, 2 negli Usa, ora sta tutta in un volume illustrato di ben 304 pagine (Rizzoli, 21 x 28 cm, cartonato con sovraccoperta, 35 euro). La filosofia dell’imprenditore piemontese è il fulcro di questo compendio di cucina curato dalla squadra di professionisti di Eataly. Ricordando come la ristorazione possa trasformarsi in un laboratorio per valorizzare prodotti, esaltare sapori, sperimentare varianti, e spaziando fra gli ingredienti più disparati e le più insolite declinazioni.

Cos’è Eataly?

“Eataly è un misto fra il bazar di Istanbul e il salone del gusto di Carlin Petrini”: parole del suo inventore, Oscar Farinetti. Il marchio nasce riunendo un gruppo di piccole aziende operanti nei diversi settori dell’enogastronomia e, fin dall’apertura nel 2007 del primo punto vendita a Torino, Eataly ha proposto il meglio delle produzioni artigianali grazie al rapporto diretto fra produttori e distributore.