La guida 2016 Euro-Toques sbarca in Sicilia

esempio-guida-ok-12-ebf74680

Dopo il grande successo riscosso dall'evento di lancio, avvenuto all’Excelsior Hotel Gallia di Milano a fine dicembre, la Guida 2016 Euro-Toques Italia, realizzata da Italia a Tavola, sarà ora protagonista di un'iniziativa dedicata al Sud Italia e, in particolare, alla Sicilia. Domani, domenica 13 marzo, infatti, Siracusa ospiterà una nuova presentazione della pubblicazione gastronomica, uno strumento utile e innovativo che, ad oggi, ha già ottenuto migliaia di prenotazioni, suscitando l’interesse degli operatori e della stampa di settore.

L’evento, organizzato da Maurizio Urso, Segretario Generale di Euro-Toques e chef del ristorante “La Terrazza sul Mare” del Grand Hotel Ortigia di Siracusa, si dividerà in due momenti: alle ore 18.00 una tavola rotonda ospitata nei saloni della Camera di Commercio di Siracusa e, a seguire, a partire dalle 20.00, una cena di gala. La tavola rotonda sarà curata da Enrico Derflingher, Presidente di Euro-Toques Italia e International, e da Alberto Lupini, Direttore di Italia a Tavola, con la partecipazione di Ciccio Sultano, chef del ristorante “Duomo” (2 stelle Michelin) di Ragusa Ibla, Elsa Mazzolini, Direttore de La Madia, Fabrizio Carrera, Direttore di Cronache di Gusto, e Luigi Franchi, caporedattore di Sala & Cucina, e affronterà il tema dell’importanza del ruolo dei cuochi come ambasciatori del territorio nonché quello della sostenibilità ambientale.

Tra gli ospiti dell’evento, patrocinato dal Comune di Siracusa, ci saranno i cuochi Euro-Toques della Sicilia e altri membri dell’associazione, soprattutto del Sud Italia. Presenzieranno inoltre rappresentanti di istituzioni, associazioni ed enti di categoria, tra cui: Teresa Gasbarro, Assessore alle Attività Produttive, Agricoltura e Pesca oltre che delegata ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino) di Siracusa; Paolo Di Caro, Presidente della Fondazione Italiana Sommelier - Sicilia orientale; e Salvatore Leone, direttore di Naturalmente Siciliano, consorzio per la commercializzazione di prodotti ortofrutticoli aderente a Confcooperative Sicilia.

esempio-guida-ok-30**LA GUIDA 2016 EURO-TOQUES ITALIA**

Caratterizzata da una veste grafica elegante e ricca di informazioni, la Guida 2016 Euro-Toques Italia contiene le schede dettagliate di 168 cuochi degli oltre 200 iscritti all’associazione (contro i 104 del

2014) ed è stata realizzata da Italia a Tavola. Assoluta novità per prodotti editoriali di questo tipo è la presenza dei ritratti di tutti i cuochi di Euro-Toques Italia realizzati da Renato Missaglia, ormai diventato il ritrattista dei protagonisti del mondo dell'enogastronomia italiana. La galleria dei ritratti costituisce l'indice nominativo degli associati. C'è inoltre un indice per regioni.

Lo scopo della Guida è quello di aiutare i cuochi che fanno parte dell'associazione a promuoversi e farsi conoscere: una funzione ben diversa rispetto a quella che da anni svolgono le "guide" di settore con punteggi che contengono al loro interno pagelle e giudizi di qualità. Proprio per distinguersi da questa tipologia di pubblicazioni e per assolvere invece alla funzione vera e propria di guida, quella di Euro-Toques Italia rimette al centro il cuoco e le sue esperienze professionali.

Basta sfogliarla per rendersene conto immediatamente: ogni scheda presenta un grande primo piano del cuoco, corredato da un profilo professionale scritto ad hoc e da una foto di un piatto rappresentativo che il cuoco consiglierebbe a un giovane aspirante gourmet affinché possa capire la sua cucina. Un modo per richiamare immediatamente il concetto del "metterci la faccia".

I protagonisti di questa guida sono cuochi, prima ancora di essere ristoratori, e questo è ciò che fa di Euro-Toques un unicum nel panorama dell'enogastronomia italiana. Al punto che questa associazione, con grande rispetto per tutte le altre, può oggi a pieno titolo candidarsi per essere il più rappresentativo gruppo di grandi interpreti della cucina italiana.

VERSIONE DIGITALE E CARTACEA
La guida è disponibile gratuitamente nella versione digitale sull'App di Italia a Tavola (scaricabile gratuitamente su dispositivi Apple e Android). La guida cartacea, invece, può essere acquistata cliccando qui. Si può inoltre sfogliare la versione online tramite Issuu.

SCHEDA TECNICA
Titolo: Guida 2016 Euro-Toques Italia
Editore: Italia a Tavola
Redazione e progetto grafico: Italia a Tavola
Collaborazione artistica: Renato Missaglia
Pagine: 240
Prezzo: 5 euro
Schede: 168 cuochi (degli oltre 200 associati Euro-Toques Italia)
Contenuti di ogni scheda:
• Profilo del cuoco

• Indirizzo eventuale del ristorante e contatti
• Piatto consigliato a un giovane aspirante gourmet perché possa capire la cucina dello chef
• Numero coperti interni
• Numero coperti esterni
• Spazio Fumoir
• Animali ammessi / non ammessi
• Wi-fi
• Parcheggio
• Carte di credito
• Uso in prevalenza di prodotti del territorio

EURO-TOQUES INTERNATIONAL

Euro-Toques International è un'associazione costituita da 28 Paesi Membri U.E. (più Turchia) e da più di 3000 Chef. Nasce nel 1986 per volontà del grande chef belga Pierre Romeyer, del francese Paul Bocuse, padre della Nouvelle Cuisine, e del nostro Gualtiero Marchesi. Lo scopo fu di creare un'associazione contro la standardizzazione dei prodotti alimentari, nel rispetto delle diversità, convinti che la cucina europea debba continuare ad essere espressione di un mosaico di sapori e colori. Coinvolsero pertanto cuochi stimati di tutta l'Europa aprendo sedi in ogni Paese europeo. Nello stesso anno Jacques Delors, Presidente della Commissione Europea, riconosce l'Associazione Euro-Toques International come una lobby fondamentale per la difesa degli alimenti. In Italia l'associazione fu fondata da Gualtiero Marchesi, che ne resse a lungo la presidenza, per poi passare il testimone prima a Massimo Spigaroli e poi a Enrico Derflingher, attuale presidente italiano ed europeo con delega per l'Expo 2015. Euro Toques International, con sede in Bruxelles, ad oggi, è l'unica associazione di Chef riconosciuta, approvata e stimata dall'Unione Europea. I principi di Euro-Toques sono il collante che permette all'associazione di crescere. Altro elemento che contraddistingue l'associazione è l'attenzione verso tutto quello che è solidarietà e condivisione. Due parole che sempre più delineano il futuro della società in cui viviamo e che diventano per gli Chef Euro-Toques un modo per fare ancora meglio il proprio lavoro, anche sul piano etico.

www.eurotoquesit.com