

BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

SUPER MASSOBRIO

- «Il Golosario», Comunica Ed., a 25 €
- «Il Gatti Massobrio», Comunica Ed., a 19,50 €
- «Adesso 2019», Comunica Ed., a circa 10 €

Il noto giornalista si fa in tre. Compie 25 anni "ilGolosario", la guida di Paolo Massobrio che raccoglie ben 10.000 referenze, il meglio del gusto italiano con i suoi territori, i prodotti tipici e le storie dei suoi preziosi artigiani. Quarta edizione con 3.300 locali recensiti per il taccuino dei migliori ristoranti (e trattorie) d'Italia, firmato da Massobrio con Marco Gatti, sempre aggiornatissimo con web e app. Tredicesima edizione di "Adesso 2019", diario/agenda dove ogni pagina è arricchita da suggerimenti e curiosità, di ricette, consigli su sicurezza e conservazione dei cibi, cocktail, pillole di stile, cura di orto e giardino e dei nostri amici a quattro zampe. Per vivere il quotidiano a tutto tondo.



GRANDI GITE FUORI PORTA
«Weekend Slow Food», a 19,90 €
e «Osterie d'Italia», a 24 €, entrambi SlowFood Editore

Il mare, la montagna, il lago, la campagna, perfino le città lungo rotte inedite e curiose: Weekend Slow Food suggerisce tanti percorsi per scoprire l'Italia più bella e nascosta. Basta una breve vacanza di due o tre giorni per scoprire tanti itinerari originali. La guida Osterie d'Italia, che da 29 anni consiglia i migliori luoghi dove mangiare piatti della tradizione, legati al territorio, quest'anno dà particolare importanza al simbolo della bottiglia, che segnala le osterie con la miglior selezione dei vini.

GUIDA ALLE BUONE TAVOLE DI TRADIZIONE

Vallardi Editore, a 13,90 €

Curata dall'Accademia italiana della cucina, il manuale offre una panoramica di ristoranti dove condurre i lettori gustare un piatto tradizionale del territorio, 765 in Italia e 113 all'estero nell'edizione del 2019. La valutazione della guida non si avvale dei classici simbolini e non ha ispettori dedicati, ma utilizza per le segnalazioni i soli Accademici, che visitano i ristoranti da clienti.



NON SI SCHERZA CON IL VINO

- «Slow Wine 2019», Slow food Editore, a 24 €
- «Guida Oro I vini di Veronelli 2019», Seminario Luigi Veronelli, a 32 €

Lavorare la vigna senza cercare scorciatoie. Nell'edizione del 2019 di Slow Wine ci sono ben 201 di queste "chioccioline": il simpatico simbolo viene assegnato alle cantine che interpretano i valori organolettici, territoriali e ambientali in sintonia con Slow Food. Inoltre, l'attribuzione della chiocciola implica l'assenza di diserbio chimico nei vigneti. Anche la nuova edizione della guida di Veronelli premia la competenza, la creatività e l'impegno dei vignaioli italiani: quest'anno conta ben 16.256 etichette recensite per un totale di 2.038 produttori citati e descritti. Non mancano le storie del vino, i fuoriclasse, i grandi esordi.



I CONSIGLI DEL GAMBERO

NON SOLO CORNETTO & CAFFÈ
Gambero Rosso Edizioni, a 10 €



Interessante fotografia di un universo molto mutato nel corso di 2 decenni, sempre in evoluzione. Il bar cambia veste con il trascorrere delle ore: dal cappuccino con brioche del mattino all'happy hour della sera, passando per i piattini gourmet in pausa pranzo. I Chicchi danno il voto alla qualità del caffè, le Tazzine all'offerta complessiva dei locali valutati, 1.300 nel 2019.

PER ME MARGHERITA... O NO?
Gambero Rosso Edizioni, a circa 9 €



La guida è dedicata al piatto italiano più famoso al mondo. Per la prima volta i locali migliori hanno un punteggio, e sono divisi in 3 categorie: pizza "napoletana", "italiana" (nelle varianti regionali) e "gourmet"; ci sono la "pizza al taglio" e quella dolce, il premio I Maestri dell'Impasto.

PER UN ANNO DAVVERO DOLCE
Gambero Rosso Edizioni, a 14,90 €



Premi speciali e i nuovi locali con "Tre Torte" nell'edizione 2019 di Pasticceri & Pasticcerie, la Guida del Gambero dedicata al mondo del dolce. Un team di esperti gira per il Paese all'assaggio delle novità: valutate pasticcerie, servizio e ambiente.

IN PUNTA DI... FORCHETTE
Gambero Rosso Edizioni, a 22 €



Bistrot, trattorie, etnici, neo-osterie, tradizionali. Il volume raccoglie 2.813 indirizzi per mangiare e bere, con 296 novità. Premi al ristorante, al pastry chef dell'anno e al miglior servizio di sala.