

Vie del gusto®

Febbraio 2017 - Marzo 2017 Euro 4,00 www.viedelgusto.it

CHECK IN:

SETTIMANA DELLA
BIRRA ARTIGIANALE

IL MARE E I SUOI FRUTTI

CESARINE.IT:
VIVA L'HOME FOOD
RESTAURANT

VINI NATURALI IN
MOSTRA A PIACENZA

FOOD STORIES: COL
CORTO UN RACCONTO

SECONDO TRADIZIONE:
BANCO E CUCINA

GLI APPUNTAMENTI
DEL MESE

SCELTI PER VOI

ITINERARI:

IL CARNEVALE DI VENEZIA

STREET FOOD: TRANCIO MON
AMOUR

FIRENZE, LA MAGNIFICA
SACRI PECCATI GOLA FRA
MONASTERI E CONVENTI

TERRE DEL VINO: COLLI
BERICI

LE TERME: VERSILIA

ARTE E CULTURA: LA
VENARIA REALE

IL PRODOTTO DOP: IL
PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

LA DOLCE PAGNOTTA
PASQUALE DI SARSINA

VIE DELL'OLIO: LA CALABRIA

CHEF E TERRITORIO:

EMANUELE SCARELLO,

LO CHEF BISTELLATO CI RACCONTA IL SUO RISTORANTE
CHE È ANCHE LA SUA CASA E LA SUA VITA

“Una camera senza libri è come un corpo senza un’anima”
Cicerone



FOOD STORIES COL CONTO... UN RACCONTO!



L'idea di Golden Book Hotels per i ristoranti

Il cibo racconta storie. Le tradizioni, la cucina regionale che in nessun paese come in Italia è capace di descrivere al meglio lo svolgere del tempo, con le contaminazioni tra piatti poveri e cucina di corte: l'attenzione agli ingredienti, alla preparazione, alla presentazione dei cibi. Ma anche storie che raccontano il cibo. Golden Book Hotels presenta una nuova proposta dedicata ai ristoranti, nel solco dell'idea “strappa e leggi” per gli hotel: mini-libri personalizzati con un breve racconto d'Autore, in “sedicesimo” tipografico, da porgere in dono ai clienti a conclusione di un pranzo o di una cena. Al centro della narrazione il ristorante stesso con la sua storia, le sue persone, la sua cucina, le sue ricette. I ristoranti acquistano le copie, di 200 fogli ciascuna, stampate con i racconti degli affermati Autori che collaborano al progetto editoriale, tra i quali Vins Gallico,

Golden Book Hotels
Associazione degli
Alberghi del Libro
d'Oro
Via Calzabigi 92
57125 Livorno
Tel. 333.5741693

Paolo Zardi (entrambi finalisti al Premio Strega 2015), Marco Proietti Mancini, Ivano Porpora, commissionando a piacimento la propria storia del tutto personalizzata.

La particolarità di queste pubblicazioni sta nel fatto che il grande foglio è diviso in 16 rettangoli, che si devono piegare e tagliare come un origami per ricomporre il racconto finito: proprio quello che accade all'interno delle tipografie. Il racconto è personalizzato, ossia ambientato nel locale stesso, prendendo spunto dall'atmosfera, dalle frequentazioni, dalla cucina o da una ricetta speciale che può diventare parte della storia. Il plus è offrire all'ospite, oltre a deliziosi piatti da gustare, un assaggio di vita, raccontando ciò che sta all'origine di una passione per la buona tavola, trasformando l'esperienza culinaria in una narrazione e combinandola con la fantasia dell'Autore.