



tuttoAbruzzo.it

Login - Registrati

cerca in tuttoabruzzo

cerca

lunedì 11 gennaio 2010



HOME HOTEL E ALBERGHI AGRITURISMI BED & BREAKFAST PENSIONI E RESIDENCE RISTORANTI E PIZZERIE PUB E LOCALI ANNUNCI GRATUITI

Robur Marsorum: l'Albergo Diffuso in Abruzzo



L'Albergo diffuso Robur Marsorum che, proprio in questi giorni, ha festeggiato il primo anno di attività offre una ricettività che mira al rilancio di un luogo in tutte le sue componenti: benvenuti nello splendido borgo di Rovere,...

Albergo Plistia, tradizioni e cordialità a Pescasseroli

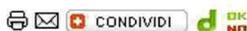


Una struttura ricettiva ricavata in uno dei locali storici di Pescasseroli: benvenuti all'Albergo e Ristorante Plistia, dove la tradizione dei luoghi si sposa alla perfezione con un ambiente ideale per il tuo soggiorno. Un crescendo di riconoscimenti, dal 1...

HostingVirtuale.com

Il Mangiarozzo, antighida di successo

lunedì 11 gennaio 2010



tutti a tavola

Il Mangiarozzo 2010 si conferma l'antighida di successo alle tavole italiane dove la cucina è tradizionale, il conto leggero, la gestione familiare e il cibo autentico. Il volume scritto da Carlo Cambi con la collaborazione di Petra Carsetti e Giulia Canuto edito da **Newton** Compton editori in cui sono raccontate oltre mille trattorie e osterie d'Italia è il titolo più venduto nella sezione enogastronomia per lbs (link esterno), il più importante sito di vendita on line di libri ed è nella classifica generale all'83 esimo posto, posizione che lo conferma come best-seller assoluto dell'enogastronomia in Italia. Nella speciale classifica dedicata alla sezione cucina e casa di lbs Il Magiarozzo 2010 precede Osterie d'Italia di Slow Food che si piazza al secondo posto e l'Enciclopedia del vino che

occupa il terzo gradino del podio. Secondo la rilevazione di lbs - confortata però anche dai dati di alcune catene di librerie di importanza nazionale - Il Mangiarozzo 2010 è stato il titolo enogastronomico più regalato a Natale. La ragione del successo di questo volume che è giunto alla sua sesta edizione ed è affiancato dall'altro titolo - sempre a cura di Carlo Cambi e sempre edito da **Newton** Compton - Le ricette e i vini del Magiarozzo 2010 si spiega per il fatto che è utile come una guida e affascinante come un romanzo. Gli indirizzi gastronomici sono narrati attraverso delle microstorie in cui l'ambiente, la storicità dei luoghi, i profili biografici di cuoche e gestori costituiscono una sorta di trama del racconto dell'Italia a tavola più autentica. Inoltre - grazie alla collaborazione di osti e trattori recensiti - Il Mangiarozzo 2010 è anche un libro che fa risparmiare concretamente e non solo perché recensisce le tavole dove il conto non supera mai i 40 euro per un pasto completo (bevande escluse), ma perché moltissimi dei locali narrati nel libro accettano di fare uno sconto variabile dal 5 al 20 % a chi si presenta con Il Mangiarozzo 2010. A commento di questa conferma del successo del suo libro Carlo Cambi si limita a notare: "Dopo anni di lavoro attorno ai valori della cucina tradizionale e territoriale vedo che si sta consolidando l'attenzione dei lettori al cibo come valore culturale. Sono contento di avere ridato protagonismo alle nostre tavole tradizionali, a quei locali come le vere trattorie e osterie dove gli italiani mangiano da sempre, ma che erano stati messi nel cono d'ombra da certa critica enogastronomica attenta più alla cucina dello



tuttoAbruzzo.it

Home
Diario d'Abruzzo
Stasera mi butto
L'angolo culturale
Un posto a tavola
Abruzzo & Dintorni
Meteo in Abruzzo
Annunci Gratuiti
Numeri Utili
Abbonamento Rivista
Arretrati Rivista
Richiesta informazioni
Partner e Amici
I nostri banner
Dedicato a...
La Redazione

Scopri l'Abruzzo

Territorio e Turismo
Riserve Naturali
Parchi Nazionali
Località di Mare
Località di Montagna
Percorsi Culturali
Borghi d'Abruzzo
Chiese e Abbazie
Eremiti e Santuari
Monumenti
Musei
Palazzi e Castelli
Siti Archeologici
Teatri
Artigianato
Folklore

In evidenza



tuttoAbruzzo.it

facebook

Name: tuttoAbruzzo.it



Fans: 2238

alle nostre tavole tradizionali, a quei locali come le vere trattorie e osterie dove gli italiani mangiano da sempre, ma che erano stati messi nel cono d'ombra da certa critica enogastronomica attenta più alla cucina dello stupore che non a quella del nutrire. In più per me è motivo di soddisfazione aver costruito a Macerata – città che dovrebbe candidarsi a Capitale della gastronomia di territorio e di tradizione - una minima scuola capace di stare alla pari in termini di autorevolezza e di diffusione con organizzazioni ben più cospicue e consolidate. In ultimo devo un grazie ai lettori che decretano il successo de Il Mangiarozzo, ma ne sono anche co-autori perché il libro nasce e si accresce grazie alle loro segnalazioni". (da teatronaturale.it)

[Pros. >](#)



Fans:
2238

ATOM 0.3

RSS 0.91

RSS 1.0

RSS 2.0

 Find us on
Facebook

 Follow me on
Twitter