



“Il Saporario”, guida de “La Pecora Nera” per mangiare bene a Roma e a Milano

Wining Team 16 ottobre 2015 Books, In vetrina



Le guide gastronomiche della casa editrice romana **La Pecora Nera** sono davvero diverse e soprattutto utili. Si tratta di pratici **pocket book** (costano solo € 9,90) che hanno la funzione primaria di orientare e accompagnare per mano il lettore nei locali dove si può mangiare bene senza per questo dover aprire un mutuo. Per questo, le due guide “gemelle” appena pubblicate, denominate “**Saporario**” di Roma e Milano, hanno una marcia in più: aiutare il lettore a scegliere il locale più adatto lungo **tutto l’arco della giornata**, più o meno dall’alba a notte inoltrata. Il tutto spendendo al massimo 35 euro. E’ chiaro che per una colazione gustosa e creativa la cifra da sborsare non supera di solito i 5 euro mentre per una cena più articolata il tetto dei 35 euro viene sfiorato o superato di poco (qualche eccezione nelle guide c’è: i curatori non sono stati così fiscali!).

“**Saporario**” è un neologismo coniato per unire insieme le parole sapore e orario: una vera bussola che ha l’obiettivo di calmare i languorini del consumatore in ogni momento della giornata.

A Roma 400 locali recensiti

Sono circa **400 i locali recensiti a Roma (250 a Milano)** in modo del tutto anonimo, pagando il conto come un qualsiasi avventore. Questa è la filosofia che caratterizza da sempre la casa editrice, rendendola indipendente nell’esprimere i propri giudizi e nel raccontare i locali visitati e il cibo degustato. Colazione, pranzo, merenda, aperitivo, cena, fino a tardi e a tutte le ore sono le sette fasce orarie in cui sono stati divisi gli esercizi gastronomici della Capitale. Un ricco e dettagliato manuale di circa 250 pagine (sia a Roma che a Milano) dedicato al cittadino o al turista che voglia appagare un languore o soddisfare una particolare voglia durante l’arco delle 24 ore, e non solo in occasione dei pasti principali. Alcune categorie sono state ulteriormente suddivise in sottocategorie – ad es. **pranzo “calmo”** e **pranzo “agile”** – proprio per far sì che il lettore, ad ogni ora, trovi il luogo adatto alle sue esigenze.

ilSaporario

RASSEGNA STAMPA



Stefano Callegari

Spazio allo street food

Ampia la selezione in guida dei diversi punti di ristoro segnalati, si va dai classici **ristoranti e trattorie** alle ormai diffuse mete **street food**, passando per **bistrot, pasticcerie, gelaterie, teerie e cocktail bar**. Individuati, inoltre, 10 percorsi cittadini per mettere in evidenza i luoghi più frequentati. Il voto dato ai diversi esercizi è espresso attraverso il simbolo della pecora nera, partendo da un minimo di 1 pecora fino al massimo di **5 pecore** ed utilizzando anche la rappresentazione della mezza pecora, per poter avere una gamma di giudizio quanto più dettagliata. Di sicuro, però, il punteggio dato attraverso le pecore nere, seppure importante, rimarrebbe fine a se stesso ed incompleto se non integrato con i **commenti espressi nelle quattro voci: offerta, ambiente, servizio e adatto a**. I migliori, ossia chi è stato recensito con almeno quattro pecore, sono riportati nelle prime pagine, sempre suddivisi secondo le fasce orarie sopra elencate.

I titolari dei migliori locali per ogni categoria (quelli con il voto di almeno 4 pecore nere) sono stati **premiati a Roma**, al termine di una conferenza stampa organizzata al **"Secret garden"**, punto di stile e arredamento moderno, in piazza delle Cinque Scole. Fra i premiati, da segnalare **Stefano Callegari** che ha vinto ben tre diplomi con i suoi locali di successo, le pizzeria *Sforno*, *Tonda* e il bistrot *Trapizzino*. E dopo i diplomi, per gli ospiti intervenuti, spazio agli originali dolci e alle gu-

stose cupcake di **Paola Azzolina**, alias *Torte d'Autore*.

Il tetto dei 35 euro di spesa a persona

*"La scelta di inserire esercizi commerciali che non superino i 35 euro nell'offerta gastronomica - afferma uno dei curatori della guida **Simone Cargiani** - ha comportato (in questa seconda edizione edita da *La pecora nera*) necessarie specifiche per svariati indirizzi. Infatti, se per le categorie bar, pasticcerie, paninerie il costo indicato non sarà mai superato con una consumazione media, diversamente potrebbe accadere nella ristorazione tradizionale. Per esempio, alcuni locali rispettano il tetto massimo di spesa con l'offerta del pranzo ma non della cena. Il lettore dovrà fare attenzione e capire, caso per caso, a quale proposta si riferisce la nostra scheda".*

Le app per tablet e smartphone

Il **Saporario 2015/16** è acquistabile online sul sito www.lapecoranera.net, nelle migliori librerie della regione Lazio, presso alcune botteghe del gusto della Capitale ed in alcuni bookshop del circuito Musei In Comune. Allegato alla guida c'è l'opuscolo *"I sapori del Lazio"* - realizzato dalla casa editrice e finanziato da **AR-SIAL** (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio) - volto ad informare i lettori circa le ricchezze dell'Agroalimentare regionale, proponendo loro una dettagliata mappa della produzione tipica e promuovendo corretti stili di alimentazione su principi ormai condivisi, quali: stagionalità, km0, tracciabilità, sostenibilità, ecc.

In contemporanea è uscito il **Saporario - Milano**. Entrambe sono fruibili in un'unica applicazione per smartphone e tablet - con piattaforme iOS, Android e Windows Phone - scaricabile dal sito www.ilsaporario.it



Paola Azzolina

ilSaporario