

RASSEGNA STAMPA



Colazione, pranzo, merenda, aperitivo, cena, fino a tardi e a tutte le ore sono i momenti della giornata che recensisce il Saporario, dividendo gli esercizi gastronomici, per permettere al lettore l'individuazione del locale più adatto in una determinata fascia oraria della giornata.

Il **Saporario** è l'orologio del goloso, l'agenda del gourmet insonne che non accetta la chiusura settimanale o la festa obbligatoria. Buon per noi che ne faremo un uso spropositato.

La guida spazia dalla ristorazione tradizionale a quella più moderna, con le nuove tendenze e lo street food, senza però limitarsi a questo. Trattorie, bistrot, chioschi, sale da tè, pasticcerie, gelaterie, pescherie con cucina, banchi del mercato, sono alcune delle tipologie degli indirizzi scovati, raccontati in schede dettagliate che prevedono quattro voci – **Offerta, Ambiente, Servizio e Adatto a** – oltre a un voto che va da 1 a 5 pecore nere, con la mezza pecora a permettere graduatorie più precise. **I migliori**, ossia chi è stato recensito con almeno quattro pecore, **sono riportati nelle prime pagine**, sempre suddivisi secondo le fasce orarie sopra elencate.

La pecora nera a noi di Food Confidential è sempre piaciuta tantissimo per vari motivi e adesso che cresce ancora di più.

Quasi **1.000 i locali recensiti** con la filosofia ormai tratto distintivo della casa editrice: **visite in reale anonimato** da clienti qualsiasi, così da vivere **esperienze autentiche da raccontare senza reticenze**, sia le positive che quelle meno esaltanti, per dare uno spaccato quanto più fedele dell'offerta gastronomica delle tre città.

Novità di quest'anno la città di Torino, che si affianca a Roma e Milano.

Il Saporario 2017 è acquistabile online sul sito www.lapecoranera.net e nelle migliori librerie di Lazio, Lombardia e Piemonte.

il Saporario