

FOOD MANIA

## "Il Saporario", timbri di qualità nel più assoluto anonimato

*In distribuzione la nuova edizione della guida edita dalla Pecora Nera. Valutate trattorie, bistrot, chioschi, sale da tè, pasticcerie, gelaterie, pescherie con cucina sotto i 35 euro*



**Roma-** Viene voglia di consultarla e sfogliarla solo perché è realizzata volutamente da fondamentalisti dell'anonimato in base a una regola di indipendenza che dovrebbe contraddistinguere tutte le "bibbie" gastronomiche e vademecum di locali e ristoranti elevatesi a giudici indiscussi nell'attribuire **il timbro di qualità**. Degli autori e degli editori si conoscono i nomi e i cognomi perché scritti nella gerenza della guida, ma non i loro volti. Solo pochi ed eletti fortunati hanno avuto il piacere di conoscerli. Il risultato per i puristi della materia è eccezionale. Detto ciò, veniamo al punto. Parliamo della guida **"il Saporario"**, stretta parente e sorella di tutte le guide editate dalla Pecora Nera Editore tornata in distribuzione con l'edizione 2017 in ben tre città: Roma, Milano e Torino.

Il volume raccoglie ben **mille recensioni** di locali relativi alla somministrazione della colazione pranzo, merenda, aperitivo, cena. **Sette le fasce orarie** considerate in modo da permettere al lettore l'individuazione del locale più adatto in un determinato momento della giornata. Le attività analizzate e recensite sono state **trattorie, bistrot, chioschi, sale da tè, pasticcerie, gelaterie, pescherie con cucina, banchi del mercato**. Il criterio di selezione è stato invece un cut-off di 35 euro. Tutte le schede riportate in guida 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.

**Tra i premiati della guida conferme e new entry.** Nella Capitale per la colazione troviamo Cristalli di Zucchero con cinque pecore e Roscioli con un punteggio di 4,5, per il pranzo **Per me** e **Tordomatto** con cinque pecore, per la cena l'intramontabile **Da Cesare, Le Ninfe, L'Osteria di Monteverde**, tutti con quattro pecore. A Milano per la colazione è premiata **La Pâtisserie des Rêves** (cinque pecore), per il pranzo **Chic'n Quick e Joia** (cinque pecore), la cena a **Erba Brusca** con un punteggio di 4,5. La colazione a Torino va a **Orso - Laboratorio Caffè** (4,5 pecore), il pranzo a **Del Cambio** (4,5 pecore), la cena a **Scannabue** (cinque pecore).

Gianluca Pacella