

CORRIERE DELLA SERA ROMA

LA GUIDA

Nel Saporario oltre 400 consigli per mangiare a tutte le ore

Presentata l'edizione 2017 della guida della Pecora Nera Editore durante la manifestazione Cooking for Art alle Officine Farneto

di Redazione Roma

Gli stili di consumo sono cambiati radicalmente e questo vale anche in campo enogastronomico. Prima si celebravano i due pasti principali, al massimo il momento dell'aperitivo; il resto della giornata era costellato da pause veloci, spesso senza badare alla qualità di ciò che si consumava. Da qualche anno si sta invece assistendo a una vera rivoluzione nell'approccio al cibo, complice la spettacolarizzazione dello stesso che lo ha reso trendy e di moda.

Gli imprenditori del settore hanno fiutato l'affare proponendo tanti format diversi che superano il concetto di ristorante inteso in senso classico, spesso cangianti con il trascorrere delle ore all'interno della stessa giornata. Ciò ha portato Roma a essere un vero concentrato di locali diversi fra loro, alcuni dall'impostazione molto moderna, altri tradizionali, altri ancora dall'offerta veloce di cibo da strada.

RASSEGNA STAMPA

Sabato 22 ottobre alle Officine Farneto durante la manifestazione Cooking for Art, è stata presentata una guida che cerca di raccontare al lettore questo mutato panorama: si tratta de il Saporario - Roma (ce ne sono altri due a Milano e Torino) de La Pecora Nera Editore. L'idea che hanno avuto i curatori Simone Cargiani e Fernanda D'Arienzo è riassunta nel nome, nato dalla crasi di "sapore" e "orario", mangiare cioè a tutte le ore. Coerentemente con questa scelta la pubblicazione è stata suddivisa in sei fasce orarie - colazione, pranzo, merenda, aperitivo, cena e fino a tardi - a cui si aggiunge la settimana "a tutte le ore" per raccontare la proposta di quegli indirizzi che hanno un'offerta immutabile nel corso della giornata (es. gelaterie e pizzerie al taglio). Ne è venuto fuori uno spaccato molto interessante, con oltre 400 locali censiti e valutati in una scala da una a cinque pecore, simbolo della casa editrice.

Durante la presentazione sono stati premiati i migliori, quelli che gli ispettori, rigorosamente in veste anonima, hanno ritenuto meritevoli di almeno 4 pecore. Una premiazione che ha visto la partecipazione della quasi totalità dei premiati, accolti dal portavoce della casa editrice Alberto Rossetto e dal padrone di casa Luigi Cremona, con Fabio Turchetti a moderare. Ha concluso l'evento un incontro B2B fra gli esercenti e le aziende partner della casa editrice.

Il Saporario Roma è in vendita nelle librerie di Roma e nel sito www.lapecoranera.net al prezzo di 9,90 euro.

3 novembre 2016 | 13:54
© RIPRODUZIONE RISERVATA

ilSaporario