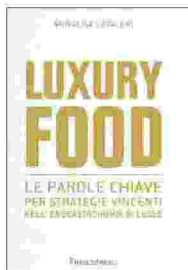


## Carta stampata

### Il senso buono

di Anna Prandoni  
Linkiesta Books  
Euro 14,25

Il senso buono di **Anna Prandoni** è un saggio che si addentra con acume e sensibilità nel mondo enogastronomico contemporaneo, affrontando temi scottanti e divisivi. Prandoni, giornalista e scrittrice esperta del settore, conosciuta per il suo lavoro con *Gastronomika* e diverse altre importanti testate, propone una riflessione che va oltre le semplici diatribe tra le diverse fazioni culinarie e ideologiche. Il libro si posiziona tra modernità e tradizione, tra biodinamico spinto e agricoltura intensiva, tra cucina ipercreativa e il recupero ossessivo delle tradizioni fermentative. L'autrice esplora anche le contrapposizioni tra vino naturale e convenzionale, e le scelte alimentari estreme come quella dei vegani, che spesso consumano quinoa prodotta disboscando foreste, e i carnivori che si nutrono solo di chianina. Questi scontri a tavola riflettono un panorama in cui la verità sembra allontanarsi sempre di più, con ogni "partigiano" etico che cerca di persuadere gli altri della bontà delle proprie tesi, opponendosi con forza alle idee opposte. In questa pagine, Anna Prandoni cerca di riportare il dibattito alla responsabilità civile del buon senso, auspicando un ritorno alla misura e alla moderazione in un mondo sempre più dominato da integralismi e falsi miti.



### Luxury food

di Anna Isa Cavalieri  
Franco Angel  
Euro 28,00

Tutti vogliono essere "lusso", ma in pochi ci riescono. Soprattutto nel mondo del food&wine. C'è chi pensa, ancora, che mettere nel piatto aragosta, tartufo, caviale o altri ingredienti costosi sia sinonimo di pregio ed esclusività, ma lusso e ostentazione sono due cose molto diverse. Questo volume intende fare chiarezza sul "luxury food" contemporaneo, identificando le parole chiave indispensabili per riconoscere il vero lusso enogastronomico e creare, di conseguenza, una strategia di marketing e comunicazione vincente, che permetta di essere unici sul mercato. Identità, creatività, territorio, heritage, antispreco, etica, plant based, experience, collaborazione con il mondo dell'arte e con gli altri settori del lusso sono i nuovi mantra per chi vuole costruire un universo valoriale insostituibile per il cliente e sviluppare un luxury brand che acquisti valore nel tempo. Tratteggiando una storia del lusso a tavola, che porta dall'eccesso alla sostenibilità, e analizzando le attività degli chef stellati Michelin, ormai veri e propri punti di riferimento, il testo di **Annalisa Cavalieri** mostra con lucidità e rigore, ma anche con aneddoti, esempi e spunti, i cambiamenti epocali del mondo del cibo e del suo business. Per le sue caratteristiche, "Luxury food" il libro si rivolge in primo luogo agli studenti in formazione e ai professionisti del food&wine, ma anche a esperti di marketing e comunicazione, ai manager e agli appassionati di enogastronomia.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

003600