



**IDENTITÀ
GOLOSE** *web*
Magazine
internazionale di cucina

CONGRESSO

LE GUIDE IDENTITÀ GOLOSE ▾

IG
web

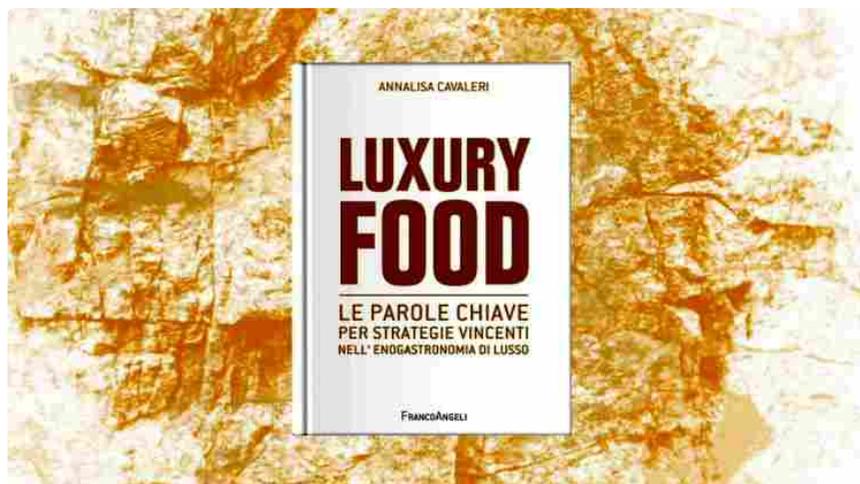
CHEF ▾ RICETTE ▾ RUBRICHE ▾ PARTNER ▾ EVENTI ▾ NEWSLETTER ▾

Home [Rubriche](#) [In libreria](#) Con Annalisa Cavaleri il Luxury food diventa un libro

18-08-2024

Con Annalisa Cavaleri il Luxury food diventa un libro

Tutte le parole chiave per strategie vincenti nell'enogastronomia di lusso. Quattro prefazioni: Bottura, Rossella Cerea, Niederkofler e Romito. Con un imperativo: l'ostentazione non è vera ricchezza



Annalisa Cavaleri, giornalista professionista, critico gastronomico e professoressa universitaria alla Iulm di Milano, ha firmato per [FrancoAngeli](#) il volume *Luxury Food*, sottotitolo *Le parole chiave per strategie vincenti nell'enogastronomia di lusso*. Duecentosessantaquattro pagine, prezzo di copertina 28 euro, che si rivolgono "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".

Parole importanti, che potrebbero incutere timore di non capire i contenuti che vi stanno dietro, il far pensare a una lettura impegnativa e pesante quando invece tutto scorre bene. La Cavaleri vuole farsi capire e proprio per questo evita

In libreria

Publicazioni e novità editoriali del pianeta gola



a cura di
Paolo Marchi

nato a Milano nel marzo 1955, al *Giornale* per 31 anni dividendosi tra sport e gastronomia, è ideatore e curatore dal 2004 di *Identità Golose*.

blog www.paolomarchi.it

instagram

[instagram.com/oloapmarchi](https://www.instagram.com/oloapmarchi)

Consulta tutti gli
articoli
dell'autore



ULTIMI ARTICOLI PUBBLICATI



14-07-2024

**Nel giallo dell'estate,
le vittime sono i grandi
cuochi italiani**



30-06-2024

**Moreno Cedroni: «Non
li ho visti arrivare
questi 40 anni!»**



15-05-2024

**"Non me la bevo": il
nuovo libro di Michele
Fino analizza le
narrazioni del vino**

paroloni, passaggi pesanti. Scrive per i suoi



Massimo Bottura e Lara Gilmore

studenti, non per il corpo accademico. E in scia loro tutti coloro che intendono conoscere e capire l'alfabeto dell'enogastronomia, dall'abc di base al suo vertice esclusivo.

Non è semplice individuare cosa si debba intendere per lusso nel mondo del cibo e del vino. Facile confondersi con il prezzo in sé. Un'aragosta, il tartufo e il caviale costano, quindi... Quindi no, non sono lusso anche se diversi danno ancora loro un'aurea di esclusività, quando invece siamo davanti a casi di ostentazione. Un arricchito può avere più soldi e beni di un ricco, ma il secondo avrà costantemente più stile, spessore e consapevolezza della sua posizione economica e sociale. Non ha bisogno di mostrare loghi, quale che sia la loro forma e il loro ambito.



Bruna e Rossella Cerea



09-05-2024

Tommaso Melilli e la sua "Cucina Aperta"



09-04-2024

Alberto Capatti ha scritto una Storia del panino italiano



21-02-2024

Château d'Yquem, in un libro i valori intimi e il futuro del re dei Sauternes



16-02-2024

Château d'Yquem come una fiaba: un nuovo libro ci racconta un mito del vino



01-02-2024

OPIC Topic: Marco Bolasco racconta le nuove pagine a cui vuole dare spazio



16-12-2023

Quattordici libri da regalare a Natale



10-12-2023

Unreasonable, istruzioni per regalare al cliente un servizio memorabile



06-12-2023

Slow Food, Fast Cars: storie e ricette di Massimo Bottura e Lara Gilmore



24-11-2023

Le sagre italiane, riassunto di cultura popolare: un nuovo libro le racconta e le celebra



14-11-2023

Il mondo dei cuochi ora ha il suo atlante



Il libro si apre come un antico detto chassidico: «Se nell'Universo c'è un altro come te o che fa quello che fai tu, tanto vale che tu non ci sia». Più siamo e meno siamo esclusivi. Quindi giusto avere chiesto a quattro protagonisti assoluti della nostra ristorazione cosa loro intendano per lusso, nell'ordine, alfabetico, **Massimo Bottura** dell'*Osteria Francescana* a Modena, **Rossella Cerea** del *Da Vittorio* a Brusaporto (Bergamo), **Norbert Niederkofler** dell'*Atelier Moessmer* a Brunico (Bolzano) e **Niko Romito** del *Reale* a Castel di Sangro (L'Aquila).

Manca, a mio avviso, un quinto protagonista che contribuisse a coprire la penisola dal nord a sud ma questo sarebbe andato contro l'identificazione che l'autrice fa tra luxury food e guida *Michelin*, le sue tre stelle perché



Norbert Niederkofler

quella dei *Quattro Passi* a Nerano (Napoli) è arrivata troppo a ridosso della chiusura del saggio.

Non mancano affatto decine e decine di casi, esempi e citazioni in ogni possibile direzione, compresa la pizza di **Franco Pepe** e la Cacio e pepe in vescica di **Riccardo Camanini**, che non appartengono al paradiso delle tre stelle, ma il tronco rimane quello della guida rossa e in una maniera che finisce con l'essere eccessiva. La sua non è più una dittatura. Nel secolo in corso sono apparsi nuovi palcoscenici, nuove classifiche che hanno spinto i francesi a rinnovarsi con prontezza e intelligenza.



10-11-2023

Selvatica: il libro di Michele Milani, con le ricette di Iglés Corelli e 25 protagonisti della cucina d'autore



26-10-2023

Visioni Pop, il diciottesimo libro di Davide Oldani che celebra 20 anni di D'O



24-10-2023

Bob Noto e una Torino Buonissima



11-10-2023

Tutto quello che avreste voluto sapere sul gambero rosso, spiegato da Quique Dacosta e Joan Roca



23-09-2023

Carciofi e Melograni: le ricette in viaggio di Saghar Setareh



18-08-2023

Amaro: Massimo Montanari racconta la passione italiana per questo gusto



21-07-2023

I paesi della birra - Belgio: Eugenio Signoroni ci racconta il nuovo libro uscito per Slow Food Editore



Se per **Bottura** il lusso è creatività, per **Rossella Cera**, general manager



Niko e Cristiana Romito

del gruppo-famiglia, è accoglienza. **Niederkofler** punta invece sulla sostenibilità e **Romito** sulla essenzialità ma, aggiungo, in lui il lusso è anche formazione. Un'opera divisa in tre parti: L'antichità: abbondanza di cibo e potere; Le parole chiave del luxury food; Simboli antichi per nuove strategie di comunicazione. Se l'introduzione ci parla di Cibo di lusso; serve un cambio di paradigma, con un focus su Dall'eccesso alla sostenibilità; le conclusioni ci indicano Come comunicare i luxury food. Bene così anche perchè analizzando e parlando di cibo di lusso si rischia facilmente di ritrovarsi su un terreno scivoloso.

CONDIVIDI

In libreria

Pubblicazioni e novità editoriali del pianeta gola



a cura di
Paolo Marchi

nato a Milano nel marzo 1955, al *Giornale* per 31 anni dividendosi tra sport e gastronomia, è ideatore e curatore dal 2004 di *Identità Golose*.

blog www.paolomarchi.it

instagram [instagram.com/oloapmarchi](https://www.instagram.com/oloapmarchi)

[Consulta tutti gli articoli dell'autore](#)



14-06-2023



Storia della pizza – Da Napoli a Hollywood: Luca Cesari racconta il suo nuovo libro



03-06-2023
Lagane in due consistenze: la ricetta di Vitantonio Lombardo, dal suo nuovo libro



02-06-2023
Storia della Torino golosa: 15 piatti iconici della cucina sabauda contemporanea



10-05-2023
Richard Juhlin e il suo nuovo libro Champagne Magnum Opus, la vera bibbia dello Champagne



22-04-2023
Parkour, la cucina sconfinata e in movimento di Silvia Chiarantini



02-03-2023
La guida Emilia-Romagna a Tavola 2023 esce con una versione dedicata a Milano e alla Lombardia



28-02-2023
Guida ai Vini dell'Etna 2023: assaggi meritevoli da un terroir unico



23-02-2023
Ripensare l'agricoltura, per il futuro della terra



24-12-2022
Pane buono: un libro che disegna la nuova geografia del pane in Italia

SEGUI IDENTITÀ WEB SU

