

## GASTRONOMIA: CON MANGIAROZZO GUIDA A 1000 OSTERIE IN ITALIA

 [Stampa](#)

 [Invia questo articolo](#)

(AGI) - Roma, 14 nov. - Piu' che una questione di etichetta e' una questione di forchetta. E' il "credo" de 'Il Mangiarozzo' l'antiguida alle osterie e trattorie d'Italia, curata da Carlo Cambi per Newton Compton Editori, dove il conto e' leggero, il servizio familiare, il menu' di solida tradizione. Ma oggi 'Il Mangiarozzo' - diventato un cult dell'enogastronomia nazionale narrata - e' qualcosa di piu'. E' un antidoto alla crisi perche' segnala i luoghi dove coltivare il piacere della tavola e del convivio senza dover "accendere un mutuo". 'Il Mangiarozzo' e' infatti soprattutto un saporito viaggio dell'Italia a tavola dove c'e' un po' di Paolo Monelli e un po' di Guido Piovene. E' il racconto di donne e uomini per i quali il rapporto con l'agricoltura di specialita' diventa menu' scandito dalle stagioni, di una cucina operata come nutrimento e con sentimento per creare un rapporto fiduciario tra oste e cliente. E' una cronaca dell'eccellenza quotidiana ma e' anche un "manifesto" per dire basta agli chef astrusiani, per ridare giusto protagonismo ai cuochi e alle cuoche che da sempre interpretano la filiera corta e il chilometro zero. Infine e' il verbale d'autore delle scoperte, degli intenti, delle passioni di una comunita' di allegri gourmet per i quali - per dirla con la gastrosafia di Brillat Savarin che e' anche quella del 'Mangiarozzo' - il piacere della tavola e' quello che contiene ed esalta tutti gli altri. A cominciare dal sentimento dell'amicizia. E in amicizia 'Il Mangiarozzo' porta il lettore a scoprire le terre del buono.

Guido Cambi, toscano di nascita, di cultura e formazione, e' considerato uno dei piu' autorevoli cronisti dell'enogastronomia e uno dei maggiori esperti di turismo in Italia. Ha esordito giovanissimo nel giornalismo, percorrendo tutto il 'cursus honorum' fino a fondare, e dirigere per otto anni, "I Viaggi di Repubblica", primo e unico settimanale di turismo in Italia. Autore di numerosi saggi di argomento turistico, enogastronomico ed economico, con la Newton Compton ha pubblicato il Gambero Rosso 2006, 2007 e 2008; Le ricette e i vini del Gambero Rosso 2007 e 2008; Gli agriturismi del Gambero Rosso 2007 e 2008; Il Mangiarozzo 2009 e 2010; Le ricette e i vini del Mangiarozzo 2009 e 2010 e 101 Trattorie e Osterie di Milano dove mangiare almeno una volta nella vita.