PUBBLICATO IL VOLUME "LA ROMAGNA DEI RISTORANTI: STORIE DI MENU"



Categories: Editoria, News

"**La Romagna dei ristoranti: storie di menu**" è il titolo di una nuova pubblicazione scritta a due mani da **Maurizio Campiverdi** e **Franco Chiarini**, per i tipi di **Edizioni Moderna – Ravenna** (2024).
Si tratta di un'opera di 150 pagine che cui è stata racconta la storia della gastronomia romagnola attraverso oltre 200 menù della ristorazione, dalla fine dell'Ottocento ai giorni nostri.



Questo progetto editoriale, unico nel suo genere, è stato possibile dalla collaborazione tra "**Menù Associati**", Associazione Internazionale Menù Storici (www.menuassociati.eu) e "**CheftoChef emiliaromagnacuochi**" (www.cheftochef.eu), Associazione regionale nata per favorire l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a



livello nazionale ed internazionale, le cui collezioni di menù storici rappresentano una risorsa inestimabile.
La pubblicazione è stata redatta da **Maurizio Campiverdi** e **Franco Chiarini**, due grandi esperti di storia della gastronomia e cultori della più tradizionale ristorazione romagnola.
Gli autori accompagnano il lettore, illustrando una carrellata delle diverse tipologie di ristorazione, dalle prime pensioncine della Riviera ai Grand Hotel, dalle trattorie di campagna alla grande ristorazione delle colline romagnole.
Per poi illustrare la cucina delle città nelle sue diverse espressioni sia di tradizione sia di evoluzione rispetto alle correnti culturali internazionali.



La pubblicazione, edita dall'editore ravennate **Edizioni Moderna** (http://tipografiaem.com), rende anche omaggio a quel cenacolo **AIS** di sommelier che nel secondo dopoguerra fondarono la grande ristorazione romagnola.
Alcuni di loro sono stati intervistati qualche anno fa da **Igles Corelli**, per sottolineare i loro rapporti con "il maestro" **Gualtiero Marchesi** e "il filosofo del vino" **Luigi Veronelli**.
I due affermati ideatori della più innovativa e convincente qualità enogastromica nazionale, ebbero intensi rapporti in particolare con **Silverio Cineri**, **Gianfranco Bolognesi** e **Paolo Teverini**.



Queste interviste sono presentate da **Alberto Capatti**, Presidente della "**Fondazione Marchesi**", con un contributo sulla sua visione della Romagna gastronomica.
Il volume è aperto da una prefazione di **Massimo Montanari**, che apre ad dibattito più consapevole sulla gastronomia regionale del futuro, da ripensare in termini di progetto a partire dalla **Regione Emilia-Romagna**.
La pubblicazione è strutturata in capitoli suddivisi per aree geografiche della **Romagna**, alcuni dei quali dedicati alla struttura del menù ed al suo rapporto con le ricette dei singoli piatti.
Inoltre, viene posta particolare attenzione ai vini del territorio, la cui storia più riconoscibile ed identitaria nasce con le prime etichette prodotte del secondo dopoguerra.

Titolo: La Romagna dei ristoranti: storie di menu
Autori: Maurizio Campiverdi, Franco Chiarini
Editore: Edizioni Moderna-Ravenna (2024)
Prezzo di copertina: 32 euro

(Piergiorgio Felletti)