



PRESENTATA UFFICIALMENTE LA GUIDA LE SOSTE 2020

23° NAPOLI
HORECANEWSLETTER.COM
HORECATV.IT
ILFUORICASA.IT

f
@
in
📺



IL PORTALE DEL "FUORICASA"



www.panafe.com


HOME
NOTIZIE
PRODOTTI
BUSINESS
HO.RE.CA.
NEWSLETTER
MULTIMEDIA

AGENDA
PARTNERS
CONTATTACI

🇮🇹 Italian

🔍

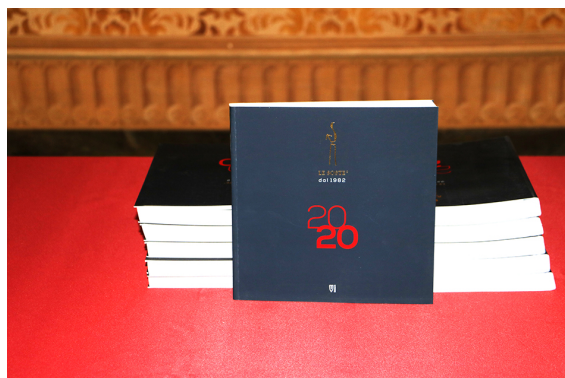
TUTTE LE NEWS



Home > Libri > Presentata ufficialmente la guida Le Soste 2020

NOTIZIE LIBRI

Presentata ufficialmente la guida Le Soste 2020

Da Redazione - 3 Luglio 2020 0

Ufficializzata con **un evento lo scorso 30 giugno** e la consegna del volume da parte di **Claudio Sadler** alla Vicesindaco di Milano **Anna Scavuzzo**, l'**uscita de Le Soste 2020**, la guida che riunisce e racconta con parole e immagini la selezione dei migliori ristoranti di cucina italiana nel nostro Paese e in Europa.

Quest'anno il volume conta un totale di **93 insegne**, con ben **sette nuovi Soci: Sarri** (Imperia), **D'O** (San Pietro all'Olmo, Cornaredo, Milano), **Nostrano** (Pesaro), **Pascucci al Porticciolo** (Fiumicino, Roma), **Tordomatto** (Roma), **Villa Maiella** (Guardiagrele, Chieti) e un omaggio speciale al Maestro **Gualtiero Marchesi** – padre fondatore de Le Soste insieme ad altri nomi illustri – con **La Terrazza di Tremezzo**, sul lago di Como.

Il decalogo cartaceo della ristorazione d'eccellenza con la più alta diffusione sul territorio conferma nel 2020 la **duplice edizione linguistica, italiana e inglese**, a rimarcare l'apprezzamento, in Italia così come all'estero, di un modello di ospitalità ed enogastronomia che intreccia sempre più artigianalità e arte e si fa volano di promozione internazionale del made in Italy.

Ad introdurre il volume, **contributors d'eccellenza raccontano "la loro prima sosta"**, ricordando ciascuno un'esperienza unica rimasta impressa nella loro memoria in uno dei ristoranti le Soste: Luigi

PRESENTATA UFFICIALMENTE LA GUIDA LE SOSTE 2020

Cremona, Andrea Grignaffini, Luigi Franchi, Margo Schachter, Anna Prandoni, Marco Colognese, Alberto Cauzzi, Marisa Fumagalli, Alberto Lupini.

Il dialogo con le istituzioni

All'inizio del volume, una doppia pagina a raccontare e **sugellare l'accordo siglato lo scorso dicembre** dall'Associazione con il **Comune di Milano e Sogemi Mercato Alimentare Milano** allo scopo di promuovere la filosofia del fresco nel nostro patrimonio agroalimentare. Un programma che appare di assoluta importanza e contemporaneità nel quadro della situazione causata dal COVID19, dove ogni azione di promozione della cultura enogastronomica risulta fondamentale per la salute stessa dei cittadini.

Una sezione dedicata a **FIPE, Federazione Italiana Pubblici Esercizi**, descrive la finalità dell'accordo che ha portato l'Associazione Le Soste a partecipare alla Federazione, con la comune finalità di tutelare e promuovere la Ristorazione, settore primario dell'economia italiana, fondamentale per la valorizzazione di turismo e cultura agroalimentare sul territorio.



Presentazione del programma relativo al Protocollo di Intesa tra **SOGeMI** e l'Associazione Le Soste sui temi della Food Policy

La tradizione dei premi

Un punto fermo dell'annuario Le Soste è rappresentato dai premi, **sette in quest'ultima edizione**, conferiti in collaborazione tra l'Associazione e aziende e associazioni partner per valorizzare personalità o realtà imprenditoriali che si sono distinte nel panorama food&wine di eccellenza.

Premio Franco Ziliani/Le Soste all'innovazione 2020 – a **Enrico Bartolini**

Premio Franco Colombani 2020 – a **Mirko Benzo**

Premio Experience Pommery alla migliore selezione di Champagne 2020 – a **Il Luogo di Aimo e Nadia**

Premio Le Soste Ospitalità di Sala 2020 – a

Vincenzo Donatiello

Premio Le Soste per la Sostenibilità 2020 – a **Ciccio Sultano**

Premio Le Soste per la Tutela del Patrimonio del Gusto 2020 – a **Luisa e Angelo Valazza**

PRESENTATA UFFICIALMENTE LA GUIDA LE SOSTE 2020

Best Wine Estates of Eataly 2020 – a Azienda Agricola San Salvatore 1988

Identikit del volume

Sfogliando le 264 pagine interne de Le Soste 2020 si assapora la descrizione dei ristoranti soci con schede dettagliate e immagini dal formato ancora più grande dei piatti e dei protagonisti. Una sintesi di quell'esperienza unica di convivialità che gli ospiti dell'Associazione ricercano e amano dal lontano 1982, anno di fondazione Le Soste.

Da allora, nonostante i ritmi impressionanti con cui evolve l'universo della ristorazione di fascia alta, i criteri di selezione meticolosa delle materie prime, padronanza delle tecniche, servizio di sala inappuntabile, offerta di vini nobili e rari e accoglienza premurosa si rinnovano inalterati di anno in anno.



Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.

Nome e cognome*

Numero telefonico*

Indirizzo e-mail*

Link o titolo di questo articolo*

Testo del messaggio*

Ancora nessun voto.

 Print
  PDF

PRESENTATA UFFICIALMENTE LA GUIDA LE SOSTE 2020

Lascia una valutazione

Valuta questo articolo ⚙️ ☆☆☆☆☆

Invia



Suggerisci una correzione all'articolo

| | | | |
|-------------------------|---------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| TAGS | ALTA RISTORAZIONE | AZIENDA AGRICOLA SAN SALVATORE 1988 | CICCIO SULTANO |
| CLAUDIO SADLER | DO | ENRICO BARTOLINI | FIPE |
| FOOD SERVICE | FOODSERVICE | GUALTIERO MARCHESI | GUIDA LE SOSTE |
| GUIDE | HORECA | HORECANEWS | IL LUOGO DI AIMO E NADIA |
| LA TERRAZZA DI TREMEZZO | LE SOSTE | LE SOSTE 2020 | LUISA E ANGELO VALAZZA |
| MIRKO BENZO | NOSTRANO | NOTIZIA | NOTIZIE |
| PASCUCCI AL PORTICCILO | PREMI LE SOSTE 2020 | RISTORAZIONE | SARRI |
| SOGEM | MERCATO ALIMENTARE MILANO | TORDOMATTO | VILLA MAIELLA |
| VINCENZO DONATELLO | | | |



Redazione