

HARDCORE GOURMET

La guida letteraria ai migliori ristoranti d'Italia (e non solo)

HARDCORE GOURMET

La guida letteraria ai migliori ristoranti d'Italia (e non solo)

COMUNICATO STAMPA

La guida Hardcore Gourmet raccoglie le valutazioni di 30 ristoranti, distribuiti tra vecchio e nuovo continente e visitati negli ultimi 15 mesi.

Per essere "Hardcore" un ristorante, il suo chef, la sua idea di cucina e il suo staff devono lasciare un segno che amplia e approfondisce la semplice esperienza a tavola.

Garantire un'offerta gastronomica di alta qualità e notevole livello, infatti, rappresenta solo l'accesso alla soglia della considerazione. Il segno Hardcore arriva a inquadrare un momento di svolta durante la permanenza al tavolo: un piatto indimenticabile perché in grado di mettere d'accordo tutti o risultare divisivo e controverso; un concetto inedito emerso nello scambio con lo chef stesso; un abbinamento tra mangiare e bere fuori dall'ordinario perché frutto di notevole intuizione; una particolare attenzione che una sala precisa e attenta ha saputo riservare; una scelta stilistica nell'accoglienza che rivela notevole professionalità. La guida maneggia questi momenti per raccontare tutto quello che è oggi l'esperienza del mangiare fuori e di quello di cui l'uomo si nutre.

Il riscontro puntuale dell'esperienza, modellato su parametri che esprimono in decimali una valutazione esaustiva del ristorante, si affianca a stimoli e spunti molto eterogenei, tra cultura alta e tessuto pop, che completano con la letteratura gusti e profumi, perché mangiare è sopravvivenza ma scriverne è permanenza.

Impatto, Materia, Tecnica, Mente, Bere, Flow, Energia, Progetto e Prezzo, invece, sono le voci che contribuiscono a esprimere il voto complessivo del singolo ristorante. Dalla prenotazione all'accoglienza, dalla scelta dei prodotti da usare, dai fondamentali alla genialità dello chef, passando per la cura della proposta della cantina, tra la passione e la professionalità della sala, senza dimenticare il conto, i voti restituiscono l'istantanea della visita e del valore del momento dell'assaggio, assieme alla prospettiva di crescita e alla coerenza del percorso.

DALLA QUARTA DI COPERTINA DI HARDCORE GOURMET

Le visioni del Noma, il genio di Bottura, l'abbraccio di Villa Crespi, il rigore di Crippa, la Londra di Madame Pic, la dualità del Cambio, i paccheri di Vittorio, le lattine di Bob Noto, la cacio & pepe di Camanini, il divenire di Scabin, Cracco in Galleria, i vini del Celler, l'ombra di Adrià, Lévillé innamorato dell'Italia, la luce dell'Eleven Madison. E poi Paul Klee, Alice attraverso lo Specchio, Jorge Luis Borges, la flânerie, i Beatles, Emil Cioran, Jackson Pollock, il crescendo rossiniano, il Gattopardo, Blaise Pascal, Giorgio Armani. 30 ristoranti, qualche stella in più. Questa guida racconta quello che si mangia e quello che c'è attorno con lo stesso gusto per il cibo e per la letteratura.

GLI AUTORI

Dietro al nome collettivo di Hardcore Gourmet c'è un gruppo di dieci recensori che ama muoversi insieme e che si è alternato nelle visite. L'edizione 2023 della guida è stata curata per Visiogeist da Davide Cavagnero, astigiano, sommelier e scrittore.

VISIOGEIST

Visiogeist nasce nel 2013 pubblicare testi che rappresentino il momento esatto della narrazione contemporanea. I meme sono la nuova epica, le immagini diventano parole, le cene iperstellate raccontano l'umanità meglio di Benjamin, il traffico dei corpi è la nuova educazione sentimentale alla Houellebecq, i libri smettono di essere edificanti e la letteratura segue la traiettoria spietata del turbomercato.

VISIOGEIST

Editore: **VISIOGEIST**

Pagine: **85**

Ebook: **Epub, Mobi, Pdf**

Prezzo: **18 € (libro) 10 € (ebook)**

Pubblicazione: **2023**

ISBN: **9788890917073**