

VARIA

LE 7 REGOLE**Il metodo universale per giudicare un ristorante**di *Roberta Schira*

Un libro che svela i segreti dei critici gastronomici e frena la recensione selvaggia e anonima. Che sta dalla parte del cliente e anche da quella del cuoco. Che cambierà per sempre il modo di "mangiare fuori".

Il libro giusto se:

- ti viene voglia di dare un voto ogni volta che esci dal ristorante - pensi di riconoscere cosa è Buono con la B maiuscola
- ti sei sentito frustrato o confuso per aver pagato un conto troppo alto o per non aver avuto il coraggio di mandare indietro un piatto
- ti senti un cliente consapevole e sai che il giudizio sul cibo ha una portata economica e sociale
- fai il ristoratore o il cuoco e almeno una volta, leggendo una recensione, ti sei chiesto: "Che diavolo di criteri ha applicato quello lì, per darmi un simile giudizio?"
- ti domandi se esistano delle regole che aiutino a riconoscere il locale perfetto e la buona cucina

Editore: **VANDA EPUBLISHING**Pagine: **224**Formato: **13.8x22.5**Prezzo: **15.00 €**Pubblicazione: **04/11/2019**ISBN: **9788868993702****L'AUTORE**

Roberta Schira, è scrittrice, publicista e gourmet. Da tempi non sospetti scrive intorno al cibo usando occhi sempre diversi: costume, psicologia, narrativa e condizione femminile. Ha pubblicato una dozzina di libri, dai trattati di antropologia alimentare al romanzo, dalla *Cucinoteriapia* sino al *Bonton a tavola*, l'ultimo uscito con Salani. Per la sua formazione è considerata "psicologa del gusto"; scrive di cultura e critica gastronomica per il *Corriere della Sera* e altre testate nazionali. È tra le poche firme italiane del prestigioso sito di cultura del cibo www.finedininglovers.com, promotore dell'evento *The Fifty Best Restaurants in the World*. Ha fatto suo il motto di Eleanor Roosevelt: "Nessuno può farti sentire inferiore senza il tuo permesso".