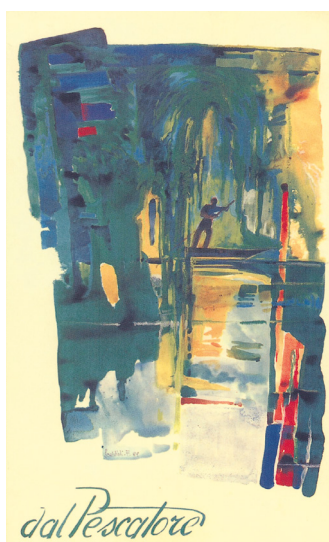
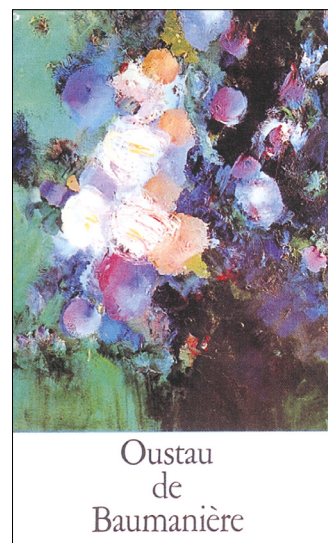


TRE STELLE MICHELIN

MARETTI
EDITORE

*Enciclopedia dell'alta ristorazione mondiale con la storia
dei 286 ristoranti tristellati dal 1933 al 2020*



Autore: **Maurice von Greenfields**
alias **Maurizio Campiverdi**

Uscita: **settembre 2020**

Copertina: **cartonata**

Formato: **15,5 x 24 cm**

Pagine: **720**

Lingua: **italiano**

Prezzo: **30,00 euro**

ISBN: **978-88-9397-016-7**

Questo libro ricopre un arco temporale di centoventi anni di storia, il presente e il futuro della gastronomia mondiale, dal 1900 (prima edizione della Guida Michelin) sino al 2020 (anno di questa pubblicazione). Una piccola bibbia per gli amanti della cucina stellata, che potranno apprezzare i racconti dei templi dell'alta gastronomia francese e internazionale, gustarsi i menu e le ricette dei celebri chef dell'*haute cuisine*, analizzare le evoluzioni editoriali e i nuovi accordi commerciali della Michelin, osservare le ascese stellate e i declini gastronomici che si sono susseguiti tra il XX e XXI secolo, e scoprire i nuovi simboli utilizzati dalla celebre Guida Rossa. *Dulcis in fundo*, entrerete a far parte, come veri e propri commensali, delle esperienze gastronomiche vissute direttamente dall'autore che fanno di questo libro un *unicum* nel suo genere. Sono 286 i ristoranti Tristellati che troverete all'interno del volume, tutti quelli che sono stati insigniti delle Tre stelle Michelin dal 1933 (anno in cui compaiono per la prima volta) a oggi. Ciascun Tristellato viene accompagnato da una scheda descrittiva frutto della conoscenza diretta dello stesso Campiverdi; le schede dei ristoranti non provati in prima persona sono contraddistinte dal simbolo (N.V.) (non visitato dall'autore). Grazie a questo manuale culinario attraverserete più di un secolo di avvenimenti gastronomici in tre Continenti diversi (Europa, America e Asia). Stelle e Forchette saranno le vostre compagne di viaggio. Buona lettura!

Prefazione al volume di Manfredi Nicolò Maretti