La MERENDA ITALIANA

con i migliori salumi d'Italia

a cura di • edited by
Sabatino Sorrentino

Fotografie di Lido Vannucchi • Prefazione di Andrea Grignaffini

MARETTI EDITORE
www.marettimanfredi.it

NOVITÀ OTTOBRE 2022

Nessun Paese al mondo può vantare una proposta così variegata di merende come l'Italia, con oltre 400 pani e 700 salumi in dispensa, la bottega alimentare di quartiere resta l'indirizzo pop dove cercare quella preferita.
Torta fritta con culatta di Busseto, pane toscano e finocchiona, soppressata campana e pane cafone, mafalda e salumi siciliani… sono solo alcuni esempi di un lusso gastronomico plebiscitario, e molte volte con il valore aggiunto di una produzione artigianale a gestione familiare che ancora resiste nel retrobottega nazionale.
A monte di quest'opera ci sono dieci anni di lavoro sul campo grazie alla Guida Salumi d'Italia che ho voluto fortemente a partire dalla primavera 2012 quando con un gruppo di amici (sommelier; chef; norcini; critici gastronomici; scuole alberghiere) iniziammo le prime degustazioni e visite alle aziende, un progetto audace che in cinque edizioni ha saputo censire e catalogare gran parte della salumeria nazionale portando alla luce un comparto unico al mondo per quantità, tipicità e qualità.
Dunque, questo libro nasce con il pretesto di alimentare i riflettori a favore della salumeria italiana stretta tra due fette di pane da nord a sud con le sue tipicità, e implica anche in questo comparto una diversità culturale e produttiva tutta nostrana da salvaguardare. Insomma: merenda che vai, cultura che trovi.
La merenda nazionale è farcita di storie e aneddoti da raccontare ed è proprio al Culatello di Zibello il Re della Salumeria Italiana adagiato sulla torta fritta con un ricciolo di burro (come da tradizione) che abbiamo dedicato la copertina, un abbinamento raffinato. L'iconografia di questo progetto è un'istantanea in movimento che nel tempo da necessità si è trasformata in desiderio, in pieno stile italiano.
Oggi, ritengo che questo comparto meriti più attenzione a partire dagli operatori di settore, ristoratori, chef, sommelier, bottegai e scuole alberghiere. Vi è la necessità di elevare la cultura della salumeria italiana come in passato hanno saputo fare moda, arte, musica, vino e tutto quello che ci rappresenta come made in Italy nel mondo.

Sabatino Sorrentino

MARETTI EDITORE
Uscita ottobre 2022
Lingua Italiano, Inglese
Pagine 160
Formato 16,8 × 24 cm
Rilegatura filo refe
Copertina cartonata
Prezzo € 34 £ 30 $ 34
ISBN 978-88-9397-071-6

Via S. Pier Grisologo 38, 40026 Imola (BO) - tel. +39 0542 20293 - libri@manfrediedizioni.com