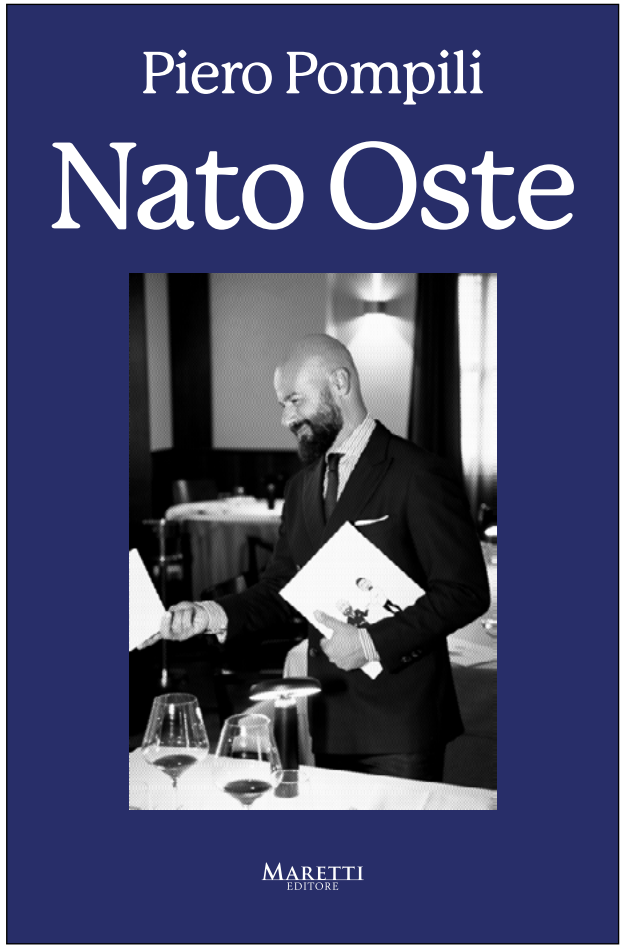


COLLANA
FOOD

A CHI SI RIVOLGE
amanti del cibo,
della ristoriazone
e della gastronomia

LINGUA IT
PAGINE 96
FORMATO 15 × 23 cm
RILEGATURA filo refe
COPERTINA rigida
ISBN 978-88-9397-124-9
PREZZO 20€

Piero Pompili

Nato Oste

Quella di Piero Pompili è una vita che vale la pena vivere per poterla raccontare. In questo volume, uno degli osti più noti d'Italia sveste i panni professionali per farsi autore e raccontarsi, tracciando in qualche modo il bilancio dei suoi primi 50 anni con il desiderio di condividere e testimoniare uno spaccato del settore della ristorazione e dell'accoglienza bolognese. E non solo.

Di natali marchigiani, Pompili delinea con fermezza il suo percorso sin dall'infanzia. Nato in una famiglia che ha saputo trasmettergli il rispetto e la dignità del lavoro, sin da adolescente, nelle pause scolastiche dell'Istituto tecnico commerciale che frequentava, era solito prestare servizio negli hotel della costa Adriatica anziché godersi le meritate vacanze come tutti gli amici. Un passaggio fondamentale, questo, che lo indirizzerà negli anni a venire a perseguire *il bello* e riconoscerne il valore oltre il canone meramente estetico. Come dimostra la scelta di trasferirsi a Bologna che si rivelerà poi definitiva – almeno per i successivi 30 anni – e che gli permetterà di godere di straordinarie opportunità umane e professionali.

Sono gli anni dei grandi incontri e delle continue scoperte, incentivati dalla sfida di poter contribuire alla crescita dell'offerta gastronomica nel capoluogo emiliano. Cruciali i confronti e le riflessioni con Pia Passalacqua, scrittrice di importanti testi culinari, Stefano Bonilli, il compianto Direttore del Gambero Rosso, Enzo Vizzari, già Direttore de L'Espresso, lo Chef Fulvio Pierangelini e non ultimo, bensì più importante di tutti, Arnaldo Laghi, con cui Piero ha intrapreso un percorso di vita lungo 22 anni.

In questi lustri e grazie a queste amicizie più o meno intense, Piero ha avuto modo di concepire una sua personale visione nel mondo della ristorazione che gli ha permesso di portare la cucina bolognese all'attenzione non solo nazionale ma anche internazionale – e di cui solo adesso prende piena consapevolezza.

E sarà proprio tra queste pagine che si descriverà il percorso di formazione e la presa di coscienza, tra analisi e memorie che riaffiorano con vive emozioni, dando nuova linfa vitale alle parole che con sagacia e sensibilità lui sceglierà per inchiodare la propria esistenza.

Un libro per trovare *nero su bianco* attese e inattese risposte su uno dei personaggi più carismatici, controversi e irriverenti della ristorazione italiana.

MARETTI
EDITORE
www.marettimanfredi.it