9 giorni a settimana

Riccardo Succi

con i contributi di
Enrico Cerea
Alberto Cauzzi
Beppe Romeo

asina luna

Cosa c'è dietro a un ristorante? In genere non è dato sapere.

Quello che i libri raccontano, che le televisioni e i media rivelano, sono perlopiù storie d'imprenditoria, vite di chef, raccolte di ricette. Ma cosa si sperimenta davvero dentro le mura di un ristorante? Quali sono le dinamiche concrete, reali, di chi sta e lavora "dietro alle quinte"?

Cosa succede se un componente della brigata si taglia e si fa male in cucina o se durante un servizio salta la corrente in sala? Quali mansioni svolge davvero un lavapiatti? Che vita fa un cameriere? Come comportarsi se un tavolo disdice all'ultimo momento? Quali sono le amicizie che un titolare deve avere per risolvere i problemi inerenti al suo lavoro che giornalmente gli si presentano? A che ora si può considerare realmente finito il lavoro e si può pensare di andare a letto?

Questo libro è la testimonianza in prima persona di Riccardo Succi – chef e patron insieme alla moglie Tiziana del ristorante Asina Luna – di come vanno realmente le cose nel complicato e affascinante mondo della ristorazione.

Il lettore lo accompagna a vivere una giornata *tipo*, dalla mattina alla sera, calandosi con lui in problemi e soluzioni, in gioie e dolori, in decisioni repentine e strategie lungimiranti che il suo ruolo di titolare quotidianamente gli impone.

È un racconto di vite, di professionalità e di interazioni che si concentra sugli aspetti relazionali e "umani" che caratterizzano questo particolare tipo di attività.

COLLANA
FOOD

A CHI SI RIVOLGE
amanti della ristorazione,
della carne frollata,
del dry aged, della selvaggina

LINGUA IT
PAGINE 64
FORMATO 15 × 23 cm
RILEGATURA filo refe
COPERTINA rigida
ISBN 978-88-9397-129-4
PREZZO 20,00€

9 788893 971294

MARETTI
EDITORE
www.marettimanfredi.it