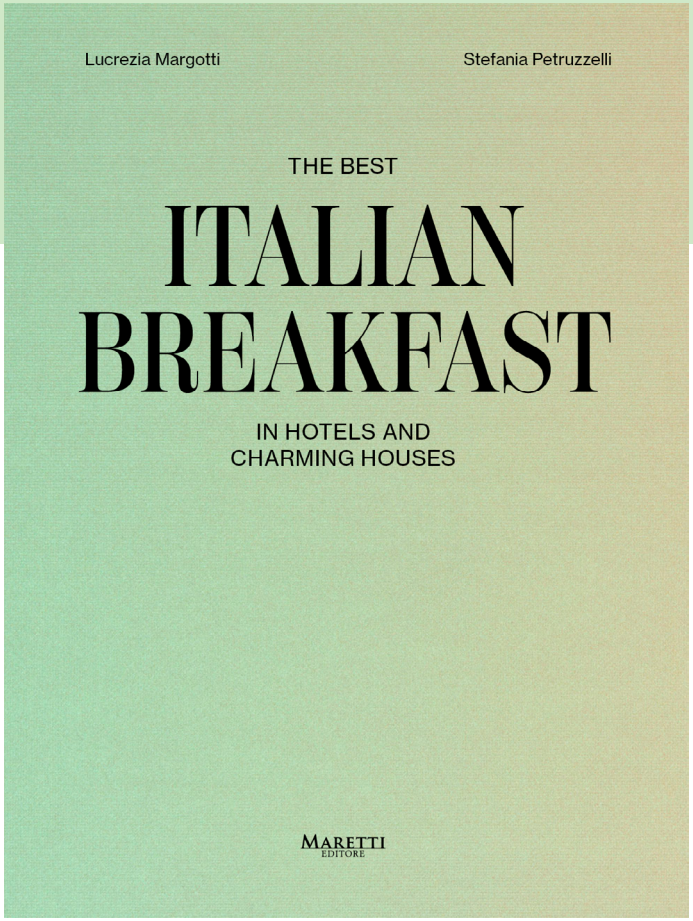


COLLANA
Food & Lifestyle

A CHI SI RIVOLGE
Amanti della colazione, dell'hôtellerie, del lifestyle, della dolcevita italiana

USCITA Novembre 2025
LINGUA Italiano, inglese
PAGINE 208
FORMATO 20 × 27 cm
RILEGATURA Filo refe
COPERTINA Con bandelle
ISBN 978-88-9397-121-8
PREZZO 55 €

THE BEST

ITALIAN BREAKFAST

IN HOTELS AND CHARMING HOUSES

Contrariamente agli altri momenti conviviali, da tempo oggetto di una narrazione critica e gastronomica che ne ha sancito il valore culturale, la colazione è rimasta ai margini del racconto, pur essendo il pasto più frequentemente degustato nelle strutture ricettive.

Non un semplice rito di passaggio tra il risveglio e l'inizio della giornata, ma un momento che definisce la qualità dell'accoglienza e che, soprattutto nelle strutture di alto livello, deve rispondere a un criterio imprescindibile: presentare una prima istantanea delle peculiarità gastronomiche del distretto territoriale di appartenenza.

Il progetto nasce con l'intento di valorizzare le strutture che hanno saputo interpretare la colazione come un'esperienza sensoriale ed estetica. Sono stati selezionati hotel e residenze di charme che non si limitano a offrire una colazione d'autore, ma rendono quest'ultima una dichiarazione di intenti: un modello di ospitalità capace di integrare la filiera produttiva locale in un sistema di eccellenza che valorizzi il tessuto economico e sociale del territorio; una cura del benessere dell'ospite a tal punto profonda da trasformare la colazione in uno spazio di connessione autentica con la destinazione.

L'attenzione è rivolta a chi ha scelto di lavorare con fornitori locali, di esaltare i prodotti della propria regione, di creare un dialogo tra le realtà artigianali. A chi ha elevato la colazione a memoria: perché il ricordo del risveglio è intimamente legato al suo sapore.

CASA MARIA LUIGIA

DALLA GIOCONDA

J.K. PLACE CAPRI

L'ALBERETA RELAIS & CHÂTEAUX

MANDARIN ORIENTAL MILAN

MASSERIA MOROSETA

PALAZZO VENART LUXURY HOTEL

PETRA SEGRETA RESORT

ROSEWOOD
CASTIGLION DEL BOSCO

VILLA CRESPI

VILLA ROSA – LA CASA DI LELLA

WINKLER HOTELS

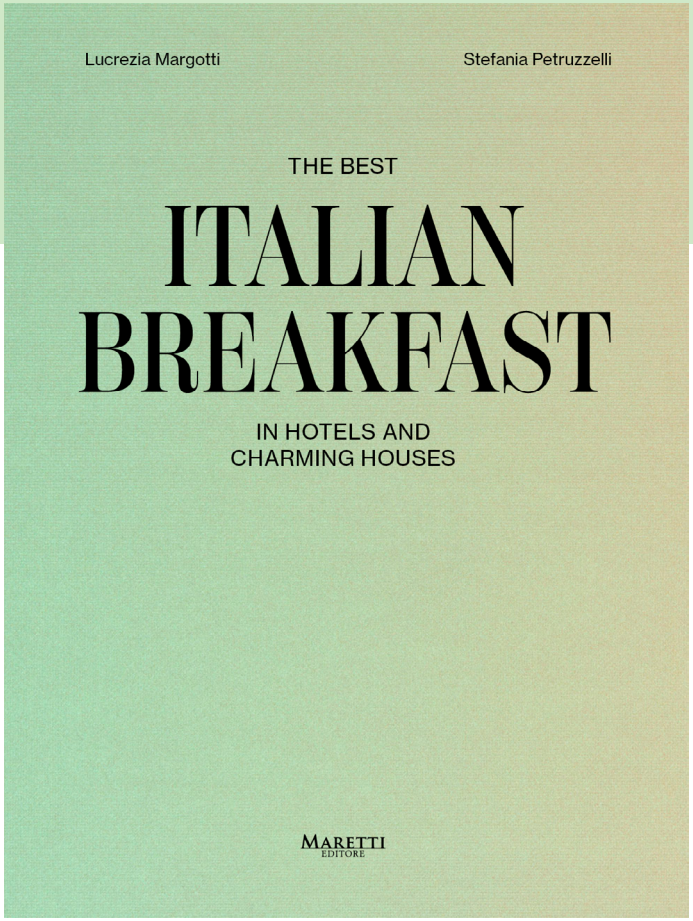
9 788893 971218

A CURA DI
Lucrezia Margotti
Stefania Petruzzelli

PREFAZIONE
Massimo Bottura

INTRODUZIONE
Luigi Cremona

MARETTI EDITORE
www.marettimanfredi.it



COLLANA
Food & Lifestyle

A CURA DI
Lucrezia Margotti
Stefania Petruzzelli

A CHI SI RIVOLGE
Amanti della colazione, dell'hôtellerie, del lifestyle, della dolcevita italiana

USCITA Novembre 2025
LINGUA Italiano, inglese
PAGINE 208
FORMATO 20 × 27 cm
RILEGATURA Filo refe
COPERTINA Con bandelle
ISBN 978-88-9397-121-8
PREZZO 55 €

THE BEST

ITALIAN BREAKFAST

IN HOTELS AND CHARMING HOUSES

LUCREZIA MARGOTTI

Lucrezia Margotti (Roma, 1991) nasce dall'incontro di due anime: quella toscana, dove l'orto del nonno diventava ogni giorno tavola e vita quotidiana, e quella campana, segnata dall'abbondanza e dalla generosità che si riversavano in piatti ricchi di ospitalità e convivialità. Lucrezia è cresciuta tra la terra lavorata con pazienza e la cucina delle nonne, che custodivano e tramandavano tradizioni regionali. Tra l'immagine più viva e rappresentativa, la colazione con l'uovo sbattuto, gesto semplice che racchiudeva il senso intimo del nutrimento come amore, casa e appartenenza.

La sua formazione, arricchita dalla Scuola Romana di Fotografia, le ha trasmesso sensibilità estetica, disciplina e capacità di osservazione. Dopo aver conseguito un Master in Marketing, Comunicazione e Organizzazione di Eventi e in Food & Beverage Manager, Lucrezia ha coniugato le sue passioni per i viaggi e la gastronomia collaborando con Luigi Cremona, una tra le voci più autorevoli del giornalismo enogastronomico italiano; un incontro decisivo che ha orientato il suo futuro. Un'esperienza che le ha aperto le porte del settore enogastronomico, permettendole di intraprendere un percorso improntato sulla ricerca, sull'autenticità e sull'approfondimento delle diverse identità territoriali, rafforzando le sue passioni e plasmando le scelte professionali e personali. Il suo interesse si è progressivamente focalizzato sul concetto di ospitalità in tutte le sue molteplici declinazioni, acquisendo competenze specifiche nell'organizzazione di eventi enogastronomici. L'ingresso in Rai le ha poi permesso di misurarsi con realtà complesse e progetti di ampio respiro. Qui ha affinato la capacità di gestire situazioni articolate, mettendo sempre al centro la risoluzione dei problemi, e lavorando a stretto contatto con professionisti che hanno contribuito a rafforzare la sua professionalità nel campo dell'ospitalità e dell'accoglienza.

Lucrezia continua a unire radici e innovazione, dimostrando come il cibo e l'ospitalità possano essere non solo esperienza, ma anche strumento di cultura e relazione.

STEFANIA PETRUZZELLI

Stefania Petruzzelli, PhD, dopo un lungo periodo di ricerca accademica in Letteratura italiana e comparata, volta a indagare i nessi tra cultura e antropologia, ha orientato i suoi studi verso la comprensione dei cambiamenti epistemologici contemporanei, in particolare nei campi della sostenibilità e dei sistemi alimentari. Il suo percorso accademico, avviatosi con studi in Filologia moderna, si è ampliato con progetti presso lo *Stanford Literary Lab* e con un Dottorato di Ricerca in Italianistica.

La sua carriera professionale si è sviluppata nel mondo accademico e nella consulenza per il settore privato e istituzionale. L'esperienza nel valorizzare le infrastrutture simboliche per potenziare il soft power dei Paesi e nel definire strategie di comunicazione sostanziate da un solido substrato culturale è stata richiesta da brand di alto profilo e figure autorevoli a livello internazionale. La passione per le narrazioni gastronomiche – nutrita dal continuativo interesse per la cultura culinaria ed enologica – si è tradotta nello studio delle dinamiche globali del cibo quale leva di cambiamento sistemico e dispositivo interpretativo del contemporaneo.

Lavora come *Researcher and Content Specialist* per un'organizzazione non profit internazionale impegnata nella trasformazione sostenibile del sistema alimentare globale. Svolge attività di ricerca e scrittura per governi, *think tanks*, imprese e realtà attive nelle politiche del cibo. Fa parte del *Future Leaders Program* dell'ISPI (*Istituto per gli Studi di Politica Internazionale*).

È riconosciuta per la sua partecipazione a forum internazionali; tra i più noti, la conferenza della *Observer Research Foundation* (ORF) in occasione del G20 in India, dove ha ricoperto il ruolo di relatrice. Le sue pubblicazioni per l'ORF e l'ISPI, insieme a numerosi articoli scientifici in ambito umanistico, attestano una conoscenza ampia e interdisciplinare dei fenomeni culturali e globali.

9 788893 971218

MARETTI EDITORE
www.marettimanfredi.it

THE BEST

ITALIAN BREAKFAST

IN HOTELS AND CHARMING HOUSES







9 788893 971218

MARETTI EDITORE

www.marettimanfredi.it