

Guida Salumi d'Italia 2027

Un progetto pionieristico: la prima guida italiana dedicata all'alta salumeria. A cadenza biennale e giunta alla settima edizione, è un'opera di riferimento per conoscere le eccellenze dell'arte salumiera italiana. Questa edizione premia il Miglior Prosciutto di Parma DOP, il Miglior Prosciutto di San Daniele DOP, il Miglior Culatello di Zibello DOP, il Miglior Prosciutto Cotto, la Migliore Mortadella, il Miglior Salume Contemporaneo e tante altre eccellenze. Accanto ai prodotti, la Guida valorizza i Migliori Operatori, la Migliore Carta dei Salumi, la Migliore Salumeria d'Italia, i Maestri di Lama, gli affettati in vaschetta proposti in GDO e le Donne della salumeria italiana. Tre Focus approfondiscono la Salumeria BIO, la Salumeria piccante e il Consorzio del Prosciutto di San Daniele DOP. Oltre 250 produttori valutati, 68 eccellenze insignite del prestigioso riconoscimento dei Cinque Spilli, 25 Premi Speciali che rappresentano la selezione di una Guida costruita attraverso competenza, rigore e passione.

Guida Salumi d'Italia
Conoscere il salume.
Conoscere l'Italia.

DIRETTORE
Sabatino Sorrentino

PREFAZIONE
Fausto Arrighi

COLLANA Food & Wine

A CHI SI RIVOLGE
Amanti della salumeria, agricoltori, gourmet amanti della cucina. Enologi, sommelier, produttori, ristoratori.

LINGUA Italiano, inglese
PAGINE 160
FORMATO 16,8 × 24 cm
RILEGATURA Filo refe
COPERTINA Cartonata
ISBN 978-88-9397-158-4
PREZZO 34 €

9 788893 971584

MARETTI
EDITORE
www.marettimanfredi.it