

# Cucina legata al territorio? Ci aiuta la Guida alle Buone Tavole della Tradizione

scritto da Enzo Radunanza | 20/12/2018



**L'Accademia Italiana della Cucina ha pubblicato l'edizione 2019 della sua guida ai ristoranti che propongono menù legati al territorio di origine. Degli 878 locali segnalati, 765 sono in Italia e 113 all'estero.**

Quante volte sarà capitato di trovarsi in viaggio e volersi fermare in una buona trattoria del posto ma senza farsi rovinare la giornata con brutte sorprese? Oppure che ci chiedano consigli su un **ristorante tipico nella nostra zona**? In quest'ultimo caso, non è mai una risposta semplice perchè, magari non li abbiamo provati tutti personalmente. D'altra parte si tratterebbe, comunque, di valutazioni soggettive che investono di una certa responsabilità.

Nella scelta di un ristorante, alcuni elementi non sono opinabili. Si pensi alla genuinità delle materie prime e alla qualità dei piatti, alla professionalità e rapidità del servizio e per ultimo, ma non meno importante, al rapporto qualità-prezzo.

Altri aspetti, invece, assumono una diversa rilevanza per ciascuno di noi come la simpatia dei

titolari, il senso di accoglienza che si respira nel locale, la territorialità della proposta enogastronomica, la maggiore o minore predisposizione dello chef a rispettare la tradizione, l'eleganza o la "rusticità" dell'arredamento.

A tutti i buongustai che amano girare per ristoranti e sperimentare i sapori italiani e internazionali, possono essere utili dei suggerimenti forniti da esperti gastronomi che potrebbero evitare di trasformare quei momenti di relax e coccole in esperienze negative e inutilmente costose. Di guide in circolazione ce ne sono tante, da quelle più blasonate che danno stelle e giudizi severi a quelle meno popolari ma altrettanto autorevoli e attendibili.

Una di queste è la **Guida alle Buone Tavole della Tradizione** edita dall'[Accademia Italiana della cucina](#), istituzione fondata nel 1953 da **Orio Vergani** con lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero. Oggi è presieduta da Paolo Petroni.

## **Guida alle Buone Tavole della Tradizione 2019**

L'edizione 2019 della **Guida alle Buone Tavole della Tradizione** presenta importanti novità. Per la prima volta, è disponibile anche in libreria e risulta ancora più curata e ampliata con ben **878 locali segnalati** di cui **765 in Italia** e **113 all'estero**.

Ciò che distingue questo volume da altri è il **focus sui ristoranti che offrono una cucina legata al territorio**, seppure con qualche spinta creativa e innovativa. Gli esperti delle varie delegazioni dell'Accademia Italiana della cucina, hanno girato l'Italia e il mondo mangiando in moltissimi locali di cui hanno effettuato una attenta valutazione.

Il risultato è stato una selezione di 878 ristoranti italiani e stranieri che propongono piatti con materie prime di qualità, a [km zero](#) - o comunque molto vicini - e un servizio professionale e garbato. Il tutto ad un **prezzo equilibrato in rapporto all'intera esperienza a tavola**.

### **Una consultazione semplice e immediata**

Un pregio della **Guida alle Buone Tavole della Tradizione** è di essere facile e chiara nella consultazione. Azzecata la scelta di pagine bianche e luminose con caratteri chiaramente leggibili, benché si tratti di un libro quasi tascabile e non voluminoso.

La prima parte è riservata ai [ristoranti italiani](#), con una suddivisione per regioni, mentre la seconda riguarda le buone tavole all'estero.

Ad ogni **ristorante recensito viene riservata una scheda descrittiva** contenente una breve presentazione dell'attività, i piatti tipici che offre e quelli da non perdere nonché tutti i riferimenti per contattare il locale e raggiungerlo.

Una comoda didascalia a fondo pagina, aggiunge altre utili dettagli come il numero di coperti, i giorni di chiusura, i prezzi medi, la disponibilità di parcheggio, l'accessibilità o meno ai cani.

Insomma, se visitando una destinazione qualsiasi vogliamo immergerci anche nella cultura che si esprime attraverso il cibo, questa guida tascabile ed elaborata da autorevole critici gastronomici, al costo di € 13,90 ([Scontata su Amazon a 11,82 €](#)), è quello che ci serve.

**Acquista la guida su Amazon**