**TAVOLEDOC LIGURIA:**

**UNA TERZA EDIZIONE CHE SA DI TERRITORIO**

**28 marzo 2022, Genova, Sala Trasparenza del Palazzo della Regione - Presentata la terza edizione di TavoleDOC Liguria.**

Cambio di luogo per la presentazione alla stampa della nuova edizione: da Milano a Genova, signora della Liguria e capoluogo della regione di cui la guida promuove ricchezze e varietà. Riunendo la migliore ristorazione delle quattro province, la **Casa Editrice Multiverso** realizza la **terza edizione** di una guida che rappresenta una scommessa: quella sul territorio ligure e su chi quotidianamente investe le proprie energie per trasformare le sue materie prime in prodotti prelibati.

La nuova edizione pone le basi per il suo successo presentando diverse novità. Prima fra tutte, il cospicuo aumento dei **ristoranti aderenti: 50** in guida quest’anno – ben 18 in più rispetto all’edizione precedente - le nuove insegne partecipanti arricchiscono l’offerta permettendo una distribuzione più omogenea per provincia e una panoramica più ricca sulla ristorazione ligure di qualità. L’aumento dei ristoranti aderenti è inoltre testimonianza dell’entusiasmo rispetto all’iniziativa TavoleDOC e alla capacità di cooperare in nome della passione per l’alta cucina per dare valore ed autorevolezza ad una tradizione enogastronomica condivisa.

Logo, copertina e volume con uno stile rinnovato, cavalcano il desiderio di ripartenza che da quasi due anni pervade l’intero panorama gastronomico.

La terza edizione si fregia del **Patrocinio della Regione Liguria**, un riconoscimento importante che simboleggia l’unione di intenti nella valorizzazione delle ricchezze che questo splendido territorio offre.

Ospiti della Regione, nella Sala Trasparenza gli attori della Guida ci hanno tenuto a raccontarne i principi e le novità.

**Elio Ghisalberti**, direttore editoriale di TavoleDOC, ha sottolineato “come la scommessa sul territorio ligure iniziata con la prima edizione possa essere considerata vinta, alla luce di una sempre maggiore partecipazione e della valorizzazione di realtà anche piccole ma assolutamente in linea con la cucina di alta qualità. (…) La forza di un progetto come TavoleDOC risiede nella rete che questa guida è stata in grado di tessere, sia grazie al comune obiettivo che accomuna i ristoratori sia grazie al continuo confronto che è alla base di ogni sana crescita”.

**Mario Cucci** il primo autore del progetto nonché colui che quotidianamente lo anima e lo rende concreto, è intervenuto ragionando sul concetto di *buona cucina ligure*: attenta selezione della materia prima, tecnica e tradizione, in un connubio capace di regalare soddisfazioni al palato ed esprimere le ricchezze di un territorio così vario e ricco.

Onorati della presenza dell’Assessore al Lavoro, ai Trasporti e al Turismo **Giovanni Berrino** il cui contributo ha sottolineato l’importanza della connessione tra cucina e turismo: “Per il turista oggi è sempre più importante vivere le esperienze e assaporare un territorio. La guida TavoleDOC Liguria viene incontro a questa esigenza, fa conoscere e promuove le particolarità enogastronomiche della Liguria le nostre autenticità ed eccellenze, vi si trova uno spaccato della migliore cucina regionale nostrana. Un manuale che sicuramente sarà apprezzato dai tanti turisti che verranno in Liguria per visitare le sue bellezze, per mangiare e bere bene, per scoprire gusti e luoghi. Un bel viaggio nell’enogastronomia di qualità e dell’alta ristorazione ligure".

L’Editore **Petra Cucci** ha tenuto a sottolineare che “TavoleDOC è, oltre alla guida, un ampio progetto di comunicazione che investe altri importanti canali come il sito TavoleDOC, e le pagine Instagram e Facebook”.

Ristoratori, giornalisti e produttori si sono poi riuniti presso il ristorante The Cook di Ivano Ricchebono per un aperitivo gourmet dove è stato possibile degustare le etichette di vino e di olio presenti in guida.

L’ANIMA E IL GUSTO DELLA LIGURIA

Per TavoleDOC, alta cucina significa sempre qualità del servizio e ospitalità, rispetto rigoroso per gli ingredienti e la capacità di interpretare autenticamente il tesoro enogastronomico del territorio.

L’amore per il cibo si coniuga all’interno della Liguria e di ciò offre: una regione ricchissima, grazie alla presenza di paesaggi diversi, dal mare alla montagna passando per le colline e cercando in ogni luogo di valorizzare ciò che lo contraddistingue.

Anche la terza edizione, quindi, propone l’iniziativa Menu TavoleDOC: due periodi di tempo, in particolare dal 1 aprile al 30 maggio e dal 1 settembre al 30 ottobre, in cui sfruttare i menu fissi dei ristoranti aderenti che quest’anno hanno scelto tra le fasce di prezzo di 45€ - 60€ e 90€. È così che editori e ristoratori permettono di rendere fruibile a un’ampia platea di consumatori, con particolare attenzione ai più giovani, il valore della cucina e della proposta enogastronomica ligure, declinata nelle sue più varie forme possibili.

I NUOVI VOLTI DI TAVOLEDOC

Sono ben 18 i nuovi ristoranti aderenti alla Terza Edizione di TavoleDOC Liguria: una crescita importante che aumenta il prestigio della guida sia a livello qualitativo che quantitativo.

I nuovi ristoranti:

20TRE a Genova, Cantine Cattaneo a Sestri Levante, Da Ü Titti a Lingueglietta, Gianni d’Amato a Tellaro, Hostaria Ducale a Genova, Il Marin a Genova, Il Vescovado a Noli, La Lucerna di Ferro ad Ameglia, La Sosta a Laigueglia, Lord Nelson a Chiavari, Magiargè a Bordighera, Osteria della Foce a Genova, Osteria Moderna a Chiavari, Portobello a Sestri Levante, Rezzano Cucina & Vino a Sestri Levante, Ristorante A\_Grillo a Imperia, Salvo Cacciatori a Oneglia e Toe Drue a Genova.

si aggiungono al gruppo di ristoratori che rinnova la sua partecipazione all’iniziativa di TavoleDOC Liguria:

· A Spurcacciun-a · Ai Torchi · Boma Ristorante Caffè · Claudio · Come a Casa · Da Gin · DOC · Il Gallo della Checca · Il Giardino del Gusto · Il Pirata · Il Rosmarino · Il Sogno ·Impronta d’Acqua · Ippogrifo · La Brinca · La Conchiglia · La Veranda Grand Hotel Arenzano · Locanda Nelli · L’Agave · Manuelina · Nove · Orto by Jorg Giubbani · Osteria della Corte · Quintilio · Raieü · Roma · San Giorgio · Santamonica · Scola · The Cook al Cavo · Trattoria detta del Bruxaboschi · Viola

Tra i produttori che hanno abbinato le loro etichette ai piatti degli chef:

Azienda Agricola Biologica BioVio, Azienda Agricola Altavia, Azienda Agricola Fontanacota, Azienda Agricola Giacomelli di Petacchi Roberto, Azienda Agricola La Bettigna, Azienda Agricola La Colombiera, Azienda Agricola Laura Aschero, Azienda Agricola Lucchi & Guastalli, Azienda Agricola Senaxi di Emanuele Dasso, Azienda Agricola Scola, Azienda Agricola Vis Amoris, Ca’ Del Bosco, Castelli di Gabiano, Cà du Ferrà, Cascina Feipu dei Massaretti, Cantine Lunae, Hic et Nunc srl Soc. Agricola, La Cantinetta di Roberto Imarisio, La Ricolla – Daniele Parma, Luppola, Villa Cambaiso Wine.

Un ringraziamento per il supporto va a: Regione Liguria, ROS – Forniture Alberghiere, Sant’Agata 1907.

Uscita: 28 marzo 2022

Editore: Multiverso

Pagine: 224

Formato: 16x24 cm

copertina cartonata dorso quadro

Prezzo: euro 10

ISBN 9788894594584

Distribuzione: in distribuzione presso tutti i ristoranti aderenti,   
in vendita presso tutti i principali siti di libri

Copie: 12.000

Direttore Editoriale: Elio Ghisalberti