



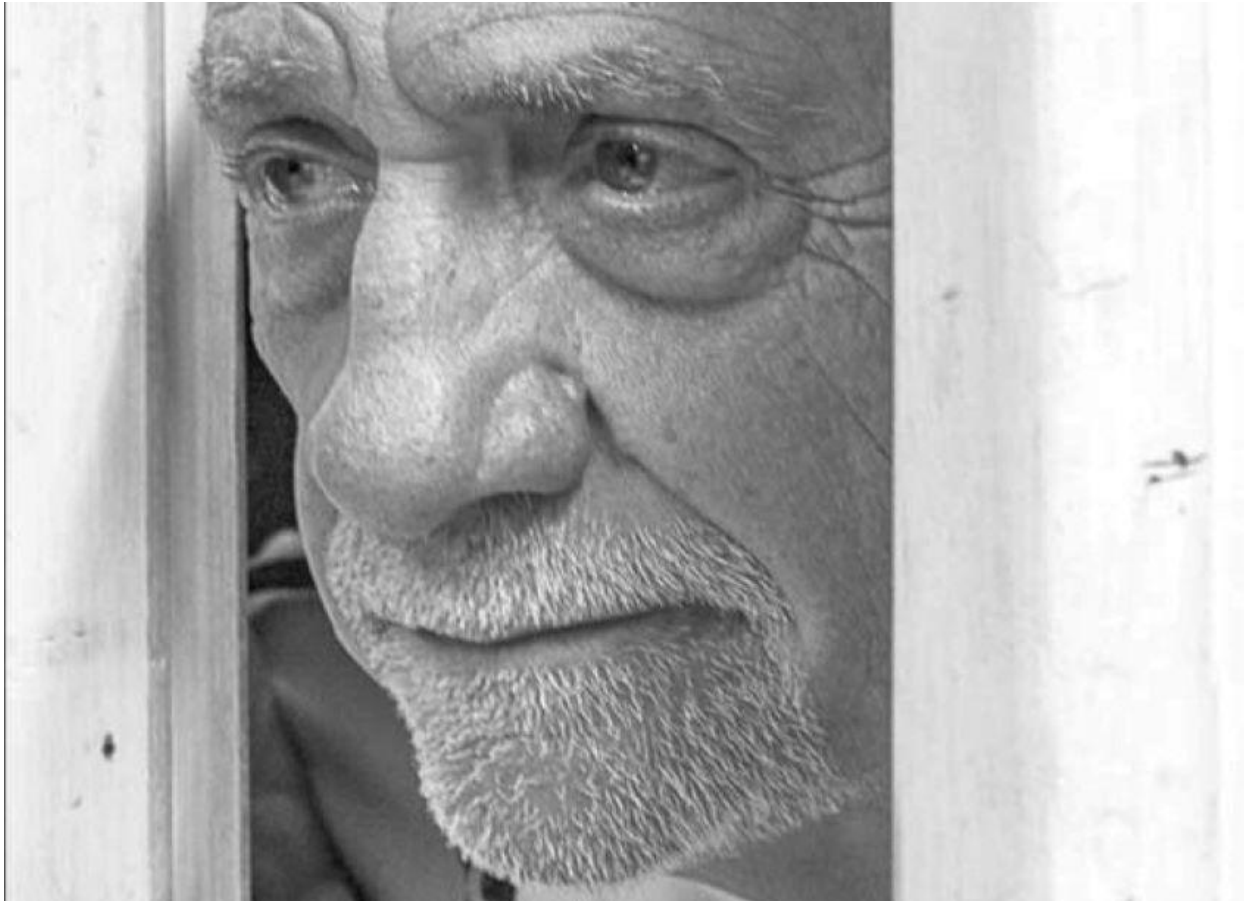
“Al Ristorante come al Teatro”: in uscita il nuovo libro di Fausto Arrighi

Un bel manuale di comportamento edito da Maretti Editore, scritto dal già Direttore della Guida Michelin Italia. Un volume da leggere in un fiato per chef, camerieri e clienti, impreziosito dai contributi di Massimo Bottura e Niko Romito

Mangiare è un'esperienza complessa, un'esperienza multisensoriale che coinvolge i cinque sensi. Gli odori, ad esempio, possono evocare ricordi, stimolare l'appetito e aggiungere un livello di piacere alla degustazione di un piatto, così come la sua presentazione è cruciale per l'esperienza culinaria. Il modo in cui il cibo è disposto sul piatto, infatti, i colori vibranti e la presentazione estetica possono aumentare l'appetibilità e suscitare un interesse visivo. Proprio come a teatro.

Cuochi, camerieri, ristoratori e clienti: spettatori e, allo stesso tempo, protagonisti nel bel libro “**Al Ristorante come a Teatro**” di **Fausto Arrighi**, 36 anni alla **Guida Michelin Italia**, prima come ispettore e poi come direttore della famosa “rossa”.

Un’interessante **pubblicazione dedicata al mondo dell’alta ristorazione**, con minuziose descrizioni dei ruoli e modalità? di servizio, suggerimenti e consigli anche per i clienti, come solo un grande esperto del mondo della ristorazione poteva fare.



Fausto Arrighi vanta 9000 ristoranti provati nella sua carriera internazionale (Foto @ Maretti Editore).

Fausto Arrighi, una lunga esperienza nel mondo dell’alta cucina

Arrighi nasce a Martignana di Po (CR) nel 1951 e vive attualmente a Cremona. Terminati gli studi e dopo alcune esperienze nel settore alberghiero in diversi paesi europei, approda alla **Guida Michelin** nel ruolo di ispettore superando una selezione molto severa. Qui passa quasi tutta la sua vita lavorativa, 36 anni, dei quali 28 da ispettore e 8 da direttore responsabile, provando in questi lunghi anni più? di 9.000 ristoranti in Italia e non solo.

La pensione non frena la sua voglia di fare, partecipa a congressi di settore in Italia e all'estero, scrive su riviste gastronomiche e continua la sua attività? come consulente di ristoranti in tutta Europa. Ora segue le cucine di chef che hanno voglia di crescere.

Al Ristorante come al Teatro: che lo spettacolo abbia inizio!

Nel teatro, gli attori eseguono una performance per intrattenere il pubblico. Al ristorante, i cuochi preparano piatti deliziosi e il personale serve il cibo in modo accurato, creando una sorta di "performance culinaria" per i clienti.

Apprezzare il cibo in modo consapevole può trasformare un pasto in un'esperienza gratificante e significativa, spiega nel suo libro **Fausto Arrighi**: in "**Al Ristorante come al Teatro**" cuochi e camerieri, maître e sommelier, gli stessi clienti, sono attori, registi e direttori d'orchestra.

Un percorso nel mondo della ristorazione fatto di descrizione dei ruoli, consigli e modalità di servizio, con contributi importanti di due grandi nomi tra le stelle italiane in cucina: **Massimo Bottura** e **Niko Romito**.

La cucina è cuore e non per forza perfezione di forme: è immaginare la tavola e il ristorante come un teatro, dove il senso del gusto svolge un ruolo cruciale nell'esperienza culinaria, contribuendo al piacere e alla soddisfazione legati al cibo.

Lo testimoniano anche i capitoli dedicati ai ricordi della lunga carriera di **Arrighi**, dal suo primo tre stelle nel 1978, **L'Auberge du Père Bise** in Alta Savoia al ristorante del grande **Paul Bocuse**.

Un'attenta analisi del gusto e della ristorazione d'eccellenza con lo chef sul palco e nei loggioni e in platea il cliente, ultimo ma non ultimo, nel volume edito da **Maretti Editore**: consigli su modi, maniere e comportamenti per renderlo ancor più a suo agio e perfettamente in accordo con ogni teatro (gioco di parole per situazione) voglia, debba vivere e gustare.

Al Ristorante come a Teatro di Fausto Arrighi (128 pp – euro 24 – **Maretti Editore**)

Acquistabile [qui](#)

Data di creazione

03/02/2024

Autore

malinda-sassu