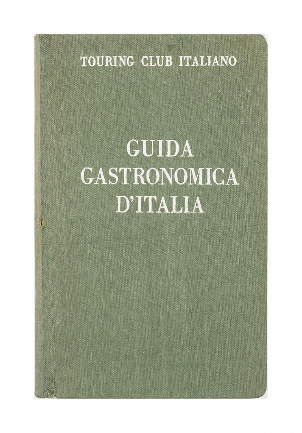
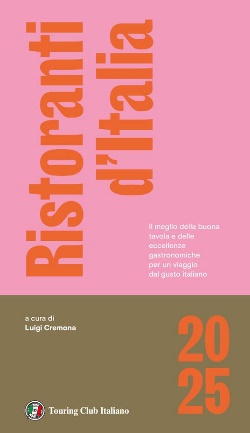
**AN2912** *Scheda creata il 9 luglio 2025*

****

**Descrizione storico-bibliografica**

\***Guida gastronomica d'Italia** / Touring Club italiano. - Milano : Touring Club Italiano, 1931 (Mondaini e C.). - 16. p. 527. ((Ristampata nel 1950, 1956, 2003. - CUBI 291548. - BNI 1931-3794. - CUB0332496; LO10037823

\***Guida gastronomica d'Italia** / Touring Club Italiano. - Milano : T.C.I., 1960. - 527 p. ; 16 cm. - RML0126073

\***Guida gastronomica d'Italia** / di Felice Cunsolo - Milano : Touring club italiano, 1969. - 514 p. : ill. ; 22 cm. - BNI S2492. - SBL0285250

Autore: Cùnsolo, Felice

\***Alberghi e ristoranti** : Italia ... / Touring club italiano. – 1994-1995. - Milano : Touring club italiano, 1993-1994. - 2 volumi : ill. ; 23 cm. ((Annuale. - BVE0168876

\***Alberghi e ristoranti d'Italia** ... – 1996-2024. - Milano : TCI, 1995-2023. – 30 volumi : ill. ; 23 cm. ((Annuale. – A cura di Teresa e Luigi Cremona. - CFI0395374

Curatori: Cremona, Luigi; Cremona, Teresa

\***Ristoranti d'Italia** / a cura di Luigi Cremona. - 2025- . - Milano : Touring Club Italiano, 2024- . - volumi : ill. ; 23 cm. ((Annuale. - BVE1012081

Curatore: Cremona, Luigi

Fanno parte di: \*Guida Touring [poi] \*Guide accoglienza

Autore: Touring club italiano

Soggetti: Culinaria – Italia - Guide; Gastronomia - Italia – Guide; Alberghi - Italia - Guide; Ristoranti - Italia - Guide

Classe: D641.5945 ; 647.944501

**Informazioni storico-bibliografiche**

**Alberghi e ristoranti d’Italia 2024.** A oltre 30 anni dalla prima edizione, la storica guida, curata da Teresa e Luigi Cremona, conferma la strada intrapresa nel segno della valorizzazione e sostenibilità del nostro Paese mettendo in risalto sempre più i territori e le giovani promesse della ristorazione italiana. Come sottolinea Giulio Lattanzi, Direttore Generale del TCI, Alberghi e Ristoranti d’Italia 2024 offre una visione completa dei territori e della cucina italiani e rivela come il turismo sia fortemente legato alle eccellenze enogastronomiche. Il viaggio inizia dal cibo e prosegue attraverso l’arte, la storia e le bellezze naturali lungo un percorso ideale. Sono 58 gli itinerari che raccontano sapori e profumi della terra, del mare e della tradizione dei nostri borghi e delle grandi città e permettono di scoprire e riscoprire le loro peculiarità gastronomiche e i prodotti tipici, ristoranti, trattorie o indirizzi per lo street food da provare e tenere a mente, ma anche botteghe enogastronomiche, cantine ed enoteche, pasticcerie e forni, e ancora caseifici e aziende agricole per acquisti a chilometro zero. Alla valorizzazione dei territori fa riferimento anche l’indicazione dei:

* paesi Bandiera Arancione: nella guida, sono oltre 200 le strutture selezionate nelle piccole eccellenze dell’entroterra certificate dal Touring Club Italiano,
* indirizzi di Buona cucina e Stanze italiane (le proposte a “misura d’uomo”),
* Camere e Cucine d’autore,
* Olimpo dell’accoglienza e della ristorazione,
* insieme ad alcune segnalazioni di affittacamere, agriturismi e suggerimenti per una pausa veloce
* si conferma la sezione Electric friendly con una selezione di strutture certificate che offrono servizi dedicati a chi viaggia in elettrico.

Una guida cartacea, anche in quest’epoca digitale, perché, come afferma Luigi Cremona: “La carta offre riflessione e la possibilità di fare il punto della situazione. Sfogliare una guida cartacea consente di soffermarsi, con tranquillità e attenzione, su dettagli e particolarità, di leggere e rileggere, cercare e trovare”. Per questo, accanto al sito dedicato, ai messaggi social e alla app, il Touring Club Italiano ha scelto di continuare a stampare la versione in carta della guida, da molti sempre apprezzata e richiesta. Una certezza legata alla tradizione, quella che la guida propone, ma anche uno sguardo al futuro con un particolare interesse verso le nuove leve della ristorazione, messe in evidenza nel premio Top di domani. Quest’anno, infatti, i 4 giovanissimi chef selezionati in tutta Italia si distinguono per talento, curiosità, spiccata personalità e sensibilità nell’interpretare la propria professione e sono:

* Guido Paternollo, executive chef del Pellico3 di Park Hyatt a Milano,
* Irina Stratan, sous chef de La Paterna di Giavera del Montello (TV),
* Giulio Gigli, chef e fondatore di UNE a Foligno (PG),
* Dario Pandolfo, chef di Cala Luna di Cefalù (PA).

TITOLO: Alberghi e ristoranti d’Italia 2024

EDITORE: Touring Servizi

COLLANA: Guide Touring

FORMATO: 13 x 22,5 cm

PAGINE: 800

PREZZO: € 22 <https://www.salaecucina.it/it-it/alberghi-e-ristoranti-ditalia-2024.aspx>

**Il Touring Club Italiano presenta la guida Ristoranti d’Italia 2025 14 dicembre 2024 | 15:00 | C. S.**

Una mappa del gusto con 2.500 ristoranti, botteghe, cantine e 58 itinerari tematici. Spazio ai giovani chef con il Premio Miglior Novità e il Premio Top di Domani, e grande attenzione all’accoglienza con il Premio Miglior Servizio di sala. Il Touring Club Italiano presenta la nuova edizione della guida “Ristoranti d’Italia 2025”, una testimonianza concreta della volontà di rinnovarsi e di interpretare i cambiamenti del nostro Paese. La guida si conferma un punto di riferimento per i viaggiatori, offrendo non solo un repertorio di indirizzi dove mangiare, ma anche una mappa ricca di suggerimenti per vivere esperienze enogastronomiche uniche, sia nelle grandi città che nei piccoli borghi italiani e promuovere un turismo consapevole e sostenibile, attento alla qualità e alla valorizzazione delle eccellenze locali. La guida, a cura di Luigi Cremona, esce in un momento in cui la ristorazione italiana non è mai stata così creativa e in fermento. Tanto che la ristorazione è il comparto con il maggior numero di investimenti dopo quello dell'energia, e nel 2023 circa un imprenditore del settore su due ha investito nel rinnovo del parco attrezzature e nel potenziamento degli strumenti digitali. Anche la FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), nel Rapporto Ristorazione 2024, comunica che il 2023 è andato a gonfie vele, con un fatturato che ha toccato i 54 miliardi di euro (+4% rispetto all'anno precedente). Ciò nonostante qualche criticità nel settore esiste. Ad esempio secondo l'Osservatorio sulla ristorazione di TheFork e Format Research, le nuove aperture, pari al 9%, non compensano il 15% delle chiusure. Inoltre il 70% delle imprese di ristorazione denuncia la carenza di personale e la difficoltà a trovarne di qualificato. Ma la trasformazione in atto nel mondo della ristorazione è ancor più articolata. Una sorta di fluidità trascende ormai generi e categorie, con format che si contaminano, ristoranti che si rinnovano in bistrot, trattorie che si riscoprono contemporanee, enoteche che apparecchiano una cena. Così come sta cambiando anche il modo di stare a tavola, più veloce, spesso con il piatto unico che sostituisca le diverse portate, ma anche più consapevole ed esigente, attento alla provenienza delle materie prime e all'equilibrio dei nutrienti. La guida del Touring si rimodella insieme a queste tendenze e fa scelte precise, ovvero puntare sui giovani, sia nel segnalare nuove aperture sia nell'assegnazione dei premi, oltre ad arricchire la guida con racconti di storie di persone e di prodotti, e itinerari del gusto in ogni regione. Accanto ai 2.000 ristoranti, tra cui quelli che sfiorano l'Olimpo con chef di prestigio assoluto, quelli firmati "Cucina d'Autore" dove i piatti sono impeccabili, quelli premiati "Buona Cucina" di impronta regionale e familiare, oltre a locali che offrono un'alternativa al classico sedersi a tavola, oltre le 470 botteghe e cantine e i 58 itinerari del gusto, la guida punta soprattutto sui giovani per i quali è confermato il Premio Top di Domani, con quattro promesse, chef selezionati in tutta Italia che si distinguono per talento, curiosità, spiccata personalità e sensibilità nell’interpretare la propria professione. e sul racconto del legame tra cibo e territorio.  Tra le innovazioni della guida il Premio Miglior Novità che mette in luce le aperture più recenti e interessanti, privilegiando ancora i giovani che inaugurano attività perseguendo un'idea, un sogno, e il Premio Miglior Servizio di sala, che vuole riconoscere il merito della figura del cameriere, spesso oscurato dalle luci della ribalta puntate sullo chef. Uno squilibrio a causa del quale è difficile trovare personale di sala, soprattutto preparato. L’enogastronomia si conferma un tema centrale per la promozione del territorio italiano, capace di raccontare la cultura, le tradizioni e l’identità delle diverse regioni. Per il Touring Club, il cibo è da sempre un’espressione culturale a tutti gli effetti: un linguaggio che, come il patrimonio storico e artistico, contribuisce a plasmare e raccontare il mondo. La “Guida Ristoranti d’Italia 2025” abbraccia questa filosofia, raccontando il cibo come risultato della nostra identità e come strumento per far conoscere e valorizzare i territori. **La nuova guida si inserisce in una lunga tradizione che risale al 1931**, con la pubblicazione della prima Guida Gastronomica del Touring Club Italiano. Quella storica edizione rappresentò un rigoroso censimento del patrimonio agroalimentare italiano, coinvolgendo una vasta rete di collaboratori, dai consoli volontari a cuochi, ristoratori e insegnanti. Ancora oggi, quella guida è considerata un punto di riferimento per la mappatura del nostro ricco patrimonio gastronomico. Ispirandosi a questo illustre precedente, la nuova Guida Ristoranti d’Italia 2025 introduce due nuove sezioni in ogni regione: Una storia un'idea rivela la creatività umana e la cultura del saper fare che fanno della cucina italiana ciò che è: 18 donne e uomini, uno per regione, precursori ispirati da un'idea innovativa, che l'hanno perseguita con successo. Storie di chef, pasticceri, imprenditori e artigiani che hanno scommesso sul proprio territorio, trasformandolo in un punto di forza. Esempi virtuosi di come il cibo possa diventare un veicolo per la valorizzazione culturale e per la promozione di un turismo esperienziale e autentico. Dalla terra al piatto, invece, pone i riflettori su alcuni prodotti che fanno parte della molteplicità di biodiversità, materie prime e prodotti di eccellenza del nostro Paese: alcuni sono noti, altri da scoprire e altri ancora da preservare. Con i suoi itinerari del gusto, 58 in tutto, “Ristoranti d’Italia 2025” è anche una guida di viaggio. Un viaggio consapevole, un viaggio di prossimità con tante proposte a chilometro zero. La sezione Territori a Tavola è una mappa di luoghi da visitare, con tanti suggerimenti di piccoli produttori, botteghe, cantine, caseifici, posti dove mangiare e qualche spunto per dormire. Perché l'Italia, con le sue meraviglie d'arte e architettura, è anche altro: Venezia è anche la Venezia dei "bacari", Milano è immenso incubatore di cucina, Firenze è quella della bistecca Fiorentina, Palermo è un grande banco di street food e mercati, e i piccoli comuni e borghi medievali sono laboratorio delle più rinomate Dop, Doc, Igp. La guida “Ristoranti d’Italia 2025” è disponibile nelle principali librerie e online. Un invito a tutti i viaggiatori a partire per un viaggio tra sapori, tradizioni e territori, per scoprire l’Italia in modo nuovo, autentico e sostenibile. La guida vive costantemente e si anima al di fuori della carta stampata anche nella newsletter mensile "Gusto Touring - Saperi e sapori" per parlare di temi enogastronomici, ristorazione, gusti e tendenze, territori. Di cultura del cibo, un piccolo sistema con spunti per accendere curiosità e fornire qualche risposta. A firmarla, il critico gastronomico Luigi Cremona, curatore anche della guida da oltre 30 anni, che ogni volta sceglie un tema di riflessione sulla gastronomia di oggi e propone una storia esemplare di ristorazione, oltre a qualche consiglio su prodotti e territori. <https://www.teatronaturale.it/tracce/libri/43895-il-touring-club-italiano-presenta-la-guida-ristoranti-d-italia-2025.htm>.

Il meglio della buona tavola e delle eccellenze gastronomiche per un viaggio del gusto italiano. Una nuova guida che vuole rappresentare una nuova mappa del gusto. Una guida che conduce i viaggiatori alla scoperta dell’Italia enogastronomica raccontando i territori con le loro tipicità, le storie dei loro protagonisti e un’accurata selezione di indirizzi per mangiare e a per fare acquisti a chilometro zero. Una nuova guida dedicata ai viaggiatori del gusto, sempre più consapevoli e appassionati. Una selezione di 1900 ristoranti e 500 indirizzi per gli acquisti a chilometro zero certificata da Luigi Cremona, curatore della guida; Oltre 300 nuovi suggerimenti per andare a mangiare; 58 itinerari che raccontano l’Italia gastronomica attraverso i suoi territori, i suoi borghi d’eccellenza, ma anche i paesi dell’entroterra o di montagna e che non dimentica i quartieri di piccole e grandi città; 18 racconti dedicati agli artigiani del gusto, alle loro storie e idee; 18 focus dedicati alle eccellenze locali, ai prodotti tipici, più o meno noti che siano, da quelli a coltivazione biologica a quelli vanno preservati e riportati nelle nostre cucine; Scoperta di nuovi talenti, ovvero i giovani chef che spiccano per coraggio, talento, curiosità e sensibilità, ai quali viene riconosciuto il premio Top di domani; Nuovo premio Miglior Novità riconosciuto alle 4 migliori nuove realtà che si distinguono per l’idea innovativa di cucina e di accoglienza; Nuovo premio Miglior Servizio di sala assegnato a 4 figure che si distinguono per la professionalità del loro servizio; Una guida che non si esaurisce sfogliando le sue oltre 600 pagine ma che prosegue iscrivendosi sul sito touringclub.it alla nuova newsletter Gusto Touring, curata da Luigi Cremona. Ogni mese, propone anticipazioni, aggiornamenti, approfondimenti e altro. <https://www.ibs.it/ristoranti-d-italia-2025-libro-vari/e/9788836582792?gad_source=1&gad_campaignid=20985279339&gclid=CjwKCAjwprjDBhBTEiwA1m1d0gTLrYVVOAxqHFAyIETZw_-qSVTQEOSDBtd7bHZNLg2gyRrP4g0Z1BoCh3MQAvD_BwE>.

**Note e riferimenti bibliografici**

* Il Touring Club Italiano e la guida Gastronomica d'Italia : creazione, circolazione del modello e tracce della sua evoluzione (1931-1984) / Agnese Portincasa. - [S.l.] : [s.n.], [2008?]. - [P. 83-118] ; 21x30 cm. - Titolo dell'intitolazione. - Fotocopia del contributo pubblicato in: Food & history. - Turnhout : Brepols, 2009, volume 6, n. 1 2008.