



---

le guide  
pag.3



---

ricette e dintorni  
pag.15



---

i saggi  
pag.25



---

il periodico  
pag.32



# le guide



## vini d'Italia 2011

€ 30,00 | ISBN 9788889711828

3

LE GUIDE



La più autorevole guida del settore ha il merito di aver accompagnato produttori e appassionati nell'era del rinnovamento dell'enologia italiana. Ulteriormente ampliata, Vini d'Italia 2011, giunta alla ventiquattresima edizione, recensisce oltre 2300 cantine e valuta oltre 18mila vini con il punteggio classico da 0 a 3 Bicchieri a seconda del livello qualitativo.

*The most authoritative guide in the sector has been the loyal companion of producers and aficionados during the era of the renaissance of Italian wines. Bigger than ever, Vini d'Italia 2011, now in its twenty-fourth edition, reviews over 2300 wineries and rates over eighteen thousand wines using the classic point system of 0 to 3 Bicchieri to indicate the level of quality.*

## italian wines 2011

€ 30,00 | ISBN 9781890142216

4

LE GUIDE

Giunta alla sua quattordicesima edizione, la guida è la versione inglese di Vini d'Italia 2011 del Gambero Rosso, opera fondamentale e insostituibile per tutti coloro che operano nel settore o nutrono interesse verso il vino italiano di qualità.

Disponibile da febbraio 2011.



*Now in its fourteenth edition, this guide is the English-language version of Gambero Rosso's Vini d'Italia 2011. An essential, unparalleled book for anyone who works in the wine sector or has an interest in quality Italian wine.*

## Berebene low cost 2011

€ 7,50 | ISBN 9788889711842

5

LE GUIDE

È la storica pubblicazione del Gambero Rosso dedicata al vino "per tutti". L'équipe del Gambero seleziona il meglio della produzione vinicola italiana reperibile sullo scaffale dell'enoteca (o della grande distribuzione) entro gli 8 euro. Oltre 4000 etichette di ogni regione d'Italia.



*The classic Gambero Rosso publication devoted to wines for everyone. The Gambero Rosso team chooses the best wines produced in Italy that cost under 8 euros on wine shop or supermarket shelves. Over 4,000 labels from every region of the country.*

# bollicine d'Italia 2011

€ 10,00 | ISBN 9788889711859

6

LE GUIDE

Propone un'accurata selezione dei migliori spumanti italiani. Un panorama affascinante e in continua evoluzione, che richiede una guida sicura per assaggiare il meglio. Indispensabile, allora, il vademecum degli esperti del Gambero Rosso, che hanno effettuato migliaia di assaggi per arrivare a proporvi le 350 migliori etichette di bollicine del Bel Paese.



*A careful selection of the best Italian spumante. A fascinating and continually changing scene demands a reliable guide to assure tasting the best bottles. The volume from Gambero Rosso's experts, now in its eighteenth edition, is the result of thousands of tastings and suggests the 350 best sparkling labels of Italy.*

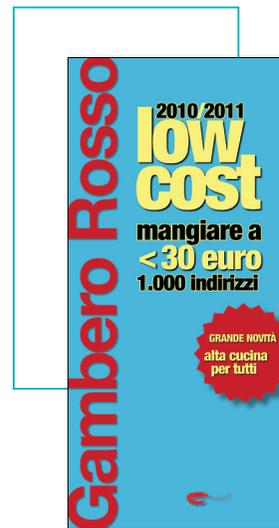
# Gambero Rosso low cost 2010 | 2011

€ 9,90 | ISBN 9788889711774

7

LE GUIDE

La guida "a portata di tasca" del Gambero Rosso si presenta in un'edizione profondamente rinnovata, ricca di segnalazioni e indirizzi per chi non vuol rinunciare ai sapori della buona tavola senza spendere più di 30 euro.



*A completely revamped version of the Gambero Rosso guide to affordable Italy. Places to look for when you want to eat really well without spending more than 30 euros.*

# Ristoranti d'Italia 2011

€ 22,00 | ISBN 9788889711811

8

LE GUIDE

1.900 indirizzi recensiti per la ventunesima edizione di Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso.

Una fotografia puntuale e dettagliata della ristorazione italiana e una seria verifica della sua continua evoluzione. Tre Forchette, Tre Gamberi e Tre Bottiglie i simboli dell'eccellenza per le tre rispettive categorie.



*Almost 2,000 restaurants reviewed for the twenty-first edition of Gambero Rosso's Ristoranti d'Italia. A detailed and up-to-date picture of eating out in Italy and a careful look at its evolution. Tre Forchette, Tre Gamberi and Tre Bottiglie (forks, shrimp and bottles) are the symbols for the top restaurants, trattorias and wine bars.*

# Roma 2010|2011

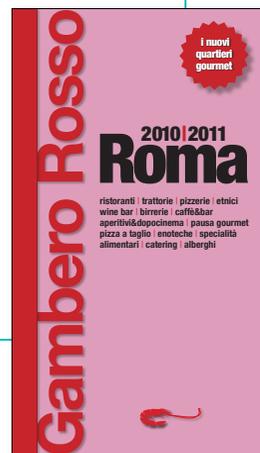
€ 10,00 | ISBN 9788889711798

9

LE GUIDE

Quasi quattrocento fra ristoranti, trattorie, wine bar e birrerie visitati e valutati, circa centocinquanta alberghi e diverse centinaia fra negozi di generi alimentari, enoteche e catering.

Tra le gustose novità di quest'edizione, segnaliamo le classifiche dei "Quartieri Gourmet" e un'attenzione particolare alla gastronomia tradizionale, con i migliori interpreti della cucina romana.



*Almost four hundred restaurants, trattorias, wine bars and pubs visited and evaluated, about one hundred and fifty hotels, and hundreds of food and wine shops. Among the new features of this edition are ratings for "Gourmet Neighborhoods" and special attention devoted to traditional food, with a listing of the best places to eat classic Roman cooking.*

# Milano 2011

€ 10,00 | ISBN 9788889711781

10

LE GUIDE

Racconta di una Milano sempre più ricca e golosa, attenta alle nuove tendenze a misura di vero buongustaio. Tra le gustose novità di questa edizione, un focus sui quartieri gourmet, le zone dove si concentra il maggior numero di indirizzi golosi; siano essi in centro o in periferia.



*The guide to the newest trends in city that is more and more focused on excellent food. Among the new features in this edition, a look at the gourmet neighborhoods where the best food is to be found, both in the center and the outskirts.*

# Viaggiarbene 2011

€ 16,50 | ISBN 9788889711866

11

LE GUIDE

È la guida dei viaggiatori "golosi" e propone uno sguardo attento e approfondito sul mondo dell'ospitalità e della ristorazione italiana. Non solo hotel di lusso e "cinque stelle", ma anche alberghi diffusi (novità di quest'anno), agriturismi, bed & breakfast e affittacamere, per rispondere alle esigenze più disparate, con le Tre Chiavi Rosse e le Tre Chiavi Oro a rappresentare l'eccellenza dell'ospitalità italiana.



*A guide for foodie travelers. A careful look at where to stay and where to eat around Italy. Besides luxury hotels, the guide also lists alberghi diffusi, agriturismi, bed & breakfast places and private homes taking paying guests – something for everyone. Tre Chiavi Rosse and Tre Chiavi Oro (red and gold keys) are the symbols for hotel excellence.*

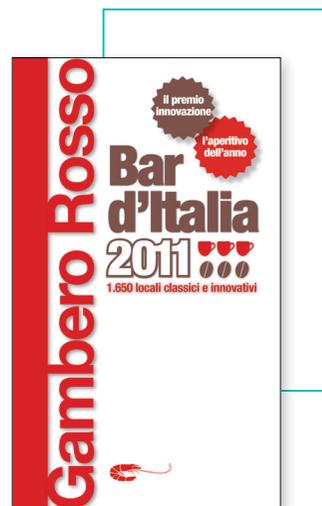
# Bar d'Italia 2011

€ 10,00 | ISBN 9788889711903

12

LE GUIDE

La guida, unica del genere, rappresenta un vademecum indispensabile e preziosissimo per scegliere il bar giusto per ogni momento della giornata e a seconda delle esigenze. Oltre 1600 segnalazioni e per ogni esercizio una doppia valutazione in chicchi e tazzine, da uno a tre a seconda del grado di eccellenza.



*The only guide of its type on the market, this is a unique and useful help in finding the perfect coffee bar for every moment of the day, wherever you are in Italy. Over 1600 reviews. For each bar, a score in coffee beans and cups, ranging from one to three, according to the level of excellence attained.*

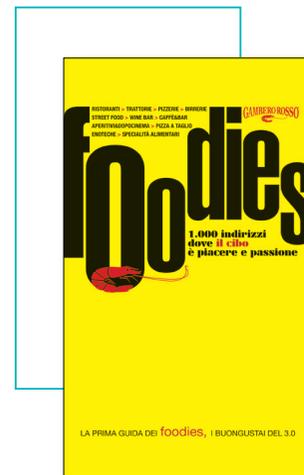
# foodies

€ 14,90 | ISBN 9788889711835

13

LE GUIDE

È il vademecum dei buongustai, per i quali il cibo è passione vera, autentica, un piacere da condividere con gli altri. Foodies è pertanto una guida a loro immagine e somiglianza, che seleziona il meglio sul mercato in fatto di prodotti, vini, botteghe gastronomiche, bar, ristoranti, trattorie, wine bar, enoteche: dal Piemonte alla Sicilia, 1000 indirizzi dove il cibo è passione e piacere.



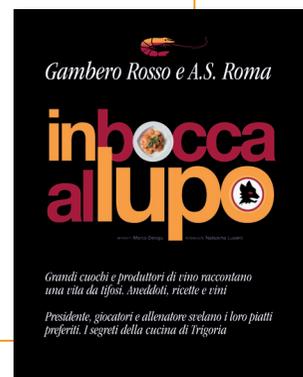
*A guide for gourmands, those for whom food is an abiding passion to share with others. Foodies is the guide to the best on the market, whether products, wines, food and wine shops, bars, restaurants, trattorias, or wine bars, From Piedmont to Sicily, 1000 addresses where food is a passion and a pleasure.*

# ricette e dintorni



## in bocca al lupo

€ 25,00 | ISBN 9788889711880



Gambero Rosso e la Roma: un libro insolito che vede protagonisti, in un divertente percorso intrecciato, i giocatori e alcuni dei più famosi ristoratori e produttori romani.

Appendice finale con il cuoco e la cucina di Trigoria: cosa mangiano i giocatori durante gli allenamenti, prima della partita. Un menu tipo della settimana. Piatti e scaramanzie in vista di un incontro decisivo.

15

RICETTE &  
DINTORNI

*Gambero Rosso e AS Roma: an unusual book that features, in an entertaining way, Roma players and some of the most famous restaurant owners and producers among their fans. The team and their trainers speak about their feelings about food and in particular about their favorite Roman dishes. After the players have held the field, restaurateurs and producers describe their feelings about the Roma team and tell stories about the worries, joys and sorrows of important games.*

GAMBERO ROSSO®

# DIVENTA CITTADINO DEL GUSTO

www.gamberorosso.it

## ABBONAMENTO SPECIALE GAMBERO ROSSO

SCOPRI TUTTI I VANTAGGI,  
LE PROMOZIONI E GLI APPUNTAMENTI

### SCONTI E PROMOZIONI PER GLI ABBONATI SPECIALI GAMBERO ROSSO

Oltre a ricevere per un anno i 12 numeri del MENSILE  
l'abbonato speciale ha diritto a sconti e promozioni.  
Consulta ogni giorno il sito per scoprire le nuove convenzioni



### CITTÀ DEL GUSTO DI ROMA

sconto dal 10% al 15% sui corsi amatoriali di cucina e vino delle Scuole  
sconto del 10% al Teatro del vino - Wine Bar della Città del gusto  
sconto del 15% sulle cene di gala del Teatro della Cucina  
sconto del 15% sull'acquisto delle Guide e dei libri del Gambero Rosso al Negozio della Città del gusto  
sconto del 15% sull'acquisto di oggetti per la tavola e attrezzi per la cucina al Negozio della Città del gusto  
sconto del 30% sull'acquisto delle Guide e dei libri del Gambero Rosso su [www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)



### CITTÀ DEL GUSTO DI NAPOLI

sconto del 20% sui corsi amatoriali di cucina e vino delle Scuole  
sconto del 15% alla Terrazza del vino/Wine Bar della Città del gusto di Napoli  
sconto del 15% al Bar Osteria della Città del gusto  
sconto del 15% al Caffè dei Congressi della Città del gusto  
sconto su alcuni eventi organizzati dal Gambero Rosso



### MOSTRE ORGANIZZATE DALL'ASSOCIAZIONE CIVITA IN TUTT'ITALIA

sconto sul biglietto di ingresso e sul catalogo della mostra (salvo eccezioni)

La formula di Abbonamento Speciale è acquistabile esclusivamente sul sito [www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it).  
Sull'homepage del sito inserisci le parole Abbonato Speciale nel motore di ricerca e scopri com'è facile ricevere la tessera.

N.B. Puoi regalare l'abbonamento scegliendo l'opzione "REGALO" durante l'acquisto.

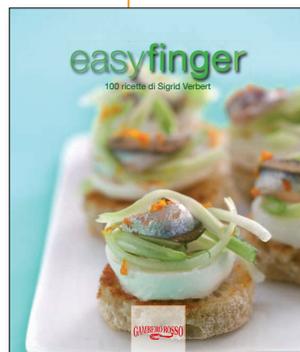
## easyfinger

€ 16,00 | ISBN 9788889711637

18

RICETTE &  
DINTORNI

Sigrid Verbert, fotografa e autrice gastronomica, ci propone 100 ricette da mangiare in un boccone, 100 finger food irresistibili, semplici da eseguire e dagli ingredienti facilmente reperibili. Il tutto corredato da splendide foto e da testi chiari e diretti.



*Sigrid Verbert, photographer and food writer, suggests 100 recipes for little bites, 100 irresistible finger foods, simple to prepare and made with easy-to-find ingredients. Splendid photographs and clear, uncomplicated text.*

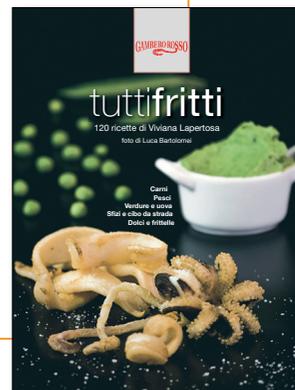
## tuttifritti

€ 16,00 | ISBN 9788889711620

19

RICETTE &  
DINTORNI

Croccante, fragrante, fumante: è il fritto perfetto, goloso e irresistibile. 120 ricette d'Italia e dal mondo corredate da curiosità, trucchi e segreti per non piangere sull'olio versato realizzate da Viviana Lapertosa.



*Crisp, fragrant, hot: the perfect fried food is tempting and irresistible. 120 recipes from Italy and the world, along with tricks, secrets and oddities to insure good results. Designed by Viviana Lapertosa, the book is subdivided into thematic chapters by ingredient: meat, fish, vegetables, sweets and more. Each chapter is further divided into three sections.*

## Così mangiavamo

€ 18,00 | ISBN 9788889711262

20

RICETTE &  
DINTORNI

Stefania Barzini, attraverso i ricordi personali, ripercorre con arguzia e ironia cinquant'anni della nostra storia attraverso la tavola. Le mode e le manie, i piatti, gli ingredienti e le ricette che ci hanno segnato e ossessionato. Un "come eravamo" del cibo raccontato con divertimento e passione.



*Stefania Barzini, in a personal memoir, reviews with insight and irony fifty years of Italian history as revealed by the dinner table. The fashions and fads, the dishes, ingredients and recipes that marked and obsessed Italians. A backward look at food, narrated with humor and passion.*

## pasta

€ 18,00 | ISBN 9788889711064

21

RICETTE &  
DINTORNI

Pasta Sapori e profumi dal sud è un invito a portare in tavola tutto il colore e il sapore del sud ma, al tempo stesso, l'universalità della pasta, la sua capacità ineguagliabile di farsi amare ed apprezzare in ogni angolo del mondo: tante ricette, facili da preparare, firmate da sette grandi chef.



*Pasta Sapori e profumi dal sud is an invitation to bring all the color and flavor of Southern Italy to the table. Pasta, that universal food, unmatched in its ability to inspire love all over the world, is in the limelight. Dozens of easy recipes from seven great chefs.*

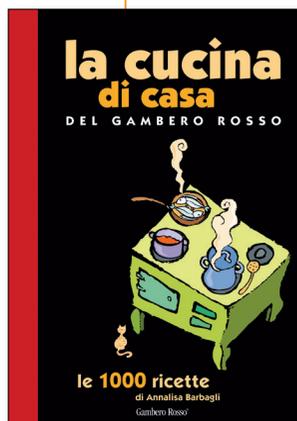
## la cucina di casa

€ 35,00 | ISBN 9788887180534

22

RICETTE &  
DINTORNI

1000 ricette legate alla tradizione gastronomica mediterranea, spiegate in ogni dettaglio e con un linguaggio semplice ma accurato, realizzabili con gli strumenti di casa. Un manuale pratico e di facile consultazione, indispensabile nella cucina di tutti i giorni. Edizione con cofanetto.



*The Gambero Rosso cookbook with 1,000 recipes based on Mediterranean culinary traditions and common, easily purchased seasonal ingredients. The recipes explain each step in detail, revealing each secret that guarantees their success, using simple, clear language. Boxed edition.*

## El Bulli 1998-2002

€ 140,00 | ISBN 9788478711390

23

RICETTE &  
DINTORNI

El Bulli 1998-2002: l'unico volume tradotto in italiano della "trilogia" dedicata alla cucina di Ferran Adrià, distribuito dal Gambero Rosso. Il libro abbraccia gli anni che hanno visto il genio catalano diventare un punto di riferimento per la cucina mondiale. Il volume è organizzato in due parti - un catalogo di foto e un'analisi evolutiva della cucina - ed è completato da un prezioso cd-rom.



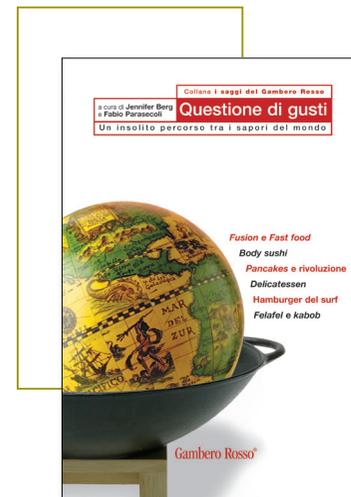
*El Bulli 1998-2002: the only volume of a trilogy about Ferran Adrià's cooking that has been translated into Italian. Distributed by Gambero Rosso. The book covers the years during which the genius from Catalonia became a world-famous chef. The volume has two parts - a catalogue of photographs and an analysis of the development of his cooking. A cd-rom completes the volume.*

# I Saggi



## Questioni di gusti

€ 16,00 | ISBN 9788889711231



Una raccolta di saggi scritti nell'ambito del master di studi gastronomici della New York University che traccia un insolito percorso tra i sapori del mondo cercando di proporre uno sguardo diverso sul gusto degli altri. Dalla cucina dei gitani d'Europa al fast food in Iran e Medio Oriente, dagli spuntini dei surfisti alla provocazione del body sushi.

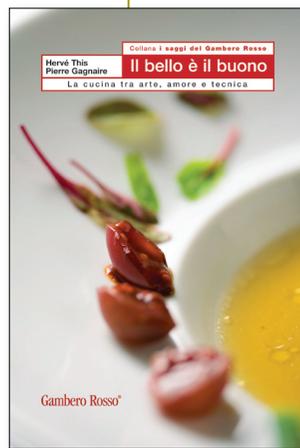
*A collection of essays written while the authors were completing their Master's degrees in Food Studies at New York University. The volume offers innovative views of the world's flavors.*

*From the cooking of Europe's gypsies to fast food in Iran and the Middle East, from surfers' snacks to body sushi.*

## Il bello è il buono

€ 21,00 | ISBN 9788889711255

Un libro curioso, intrigante, frutto del felice incontro tra due grandi del mondo gastronomico e scientifico francesi: da un lato, Hervé This il chimico fisico caposcuola della gastronomia molecolare; dall'altro, il celebre chef Pierre Gagnaire. Un incontro fatto di provocazioni filosofiche, di nuove idee, di ricette da sperimentare alla scoperta della gustosa relazione tra il bello e il buono.



26

LE GUIDE

*An unusual, intriguing book, the result of the meeting of two French masters, one culinary, the other scientific.*

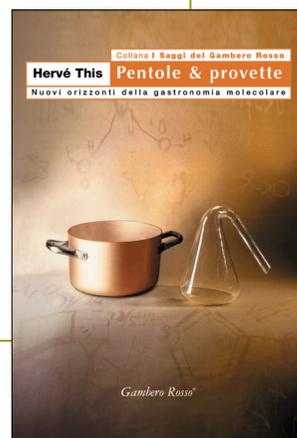
*Hervé This is the chemist-physicist behind molecular gastronomy, Pierre Gagnaire the celebrated chef. Armed with philosophy, new ideas and recipes to try, the two explore what makes food good – and good to look at.*

## Pentole & provette

€ 16,00 | ISBN 9788887180633

La maionese impazzisce, il soufflé non gonfia, le verdure anneriscono? A tutto c'è una spiegazione scientifica.

Le teorie e i risultati più importanti di Hervé This sulla "gastronomia molecolare": tutti i trucchi per risolvere piccoli problemi in cucina. Quarta ristampa.



27

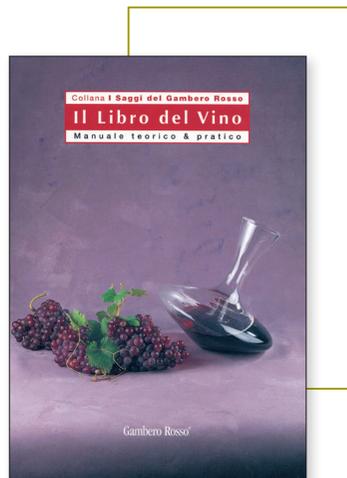
LE GUIDE

*The mayonnaise separates, the soufflé doesn't puff up, the vegetables go black? There's a scientific explanation for everything. Hervé This' theories and most important discoveries based on 'molecular gastronomy'. All the tricks for resolving cooking's every day problems. Fourth reprinting.*

## Il Libro del Vino

€ 16,00 | ISBN 9788887180794

La teoria: storia e geografia del vino, tecniche di produzione e d'invecchiamento, vitigni, DOC e DOCG. La pratica: le tecniche di degustazione, gli abbinamenti, la cantina di casa e quella del ristorante, il servizio e i bicchieri. Un manuale semplice ma completo per avventurarsi nell'affascinante mondo dell'enologia.



28

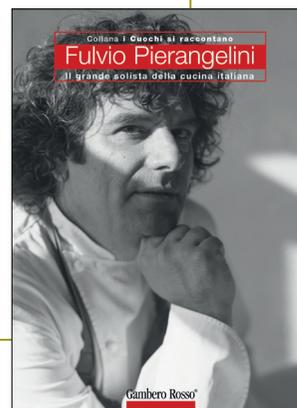
LE GUIDE

*The theory: history and geography of wine, techniques of production and aging, varieties, DOC and DOCG.*

*The practise: tasting techniques, pairings, home and restaurant wine cellars, service and glasses. A simple but complete manual for exploring the fascinating world of wine.*

## Fulvio Pierangelini

€ 12,00 | ISBN 9788889711019



Di solito restio a concedere i segreti della sua arte, Fulvio Pierangelini - uno dei massimi cuochi italiani - si lascia per una volta indagare, consentendo di andare alla radice della sua ispirazione e di un'arte di estrema semplicità. Sondare la sensibilità di Pierangelini significa anche spiegare come un piatto buono può diventare sublime.

29

LE GUIDE

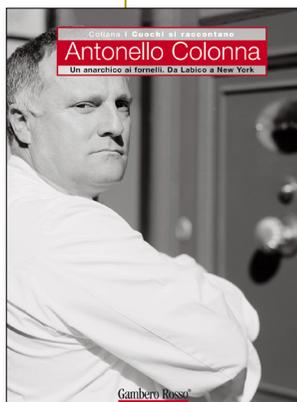
*Although he doesn't usually reveal his secrets, Fulvio Pierangelini, one of Italy's best-known chefs, just this once explores the roots of his inspiration, his simple but unknowable art. Sounding the depths of Pierangelini's sensibilities means explaining how a dish that is simply good can become sublime.*

## Antonello Colonna

€ 12,00 | ISBN 8887180857

Un racconto che parte dai prodotti dei campi per tracciare un affresco della nostra storia.

Lo chef è ritratto nella sua bizzarra genialità e in una dimensione umana che non sempre traspare nella quotidianità del lavoro frenetico e pulsante. Colonna racconta se stesso e il suo mondo, disegna un pezzo di storia a cavallo tra la Prima e la Seconda Repubblica. E racconta, insieme ai genitori, le sue "ricette segrete".



30

LE GUIDE

*A tale that starts with country foods and traces an image of our history. A portrait of the strange brilliance of a chef, the human qualities that are not always obvious in the frenetic pulsing work of daily kitchen life. Colonna talks about himself and his world, describing a life story spanning Italian history between the so-called First and Second Republic, from 1948 to the present. He shares with us his family recipes.*

# il periodico





# Il Mensile del Gambero Rosso

€ 4,90

Tendenze culinarie ed enologiche, ricette, itinerari golosi, curiosità, provocazioni: tutto questo è il Gambero Rosso, il mensile punto di riferimento indispensabile per appassionati e addetti ai lavori.



32

PERIODICO

*Food and wine trends, recipes, food routes, new and provocative ideas: all this in the monthly Gambero Rosso, published in Italian, the essential magazine for wine fans and professionals.*

