



## COMUNICAT DE PRESĂ

---

### ***Românește. Punct și de la capăt***

### **Chef Florin Dumitrescu lansează prima carte despre bucătăria românească modernă**

**Pe 2 septembrie, Chef Florin Dumitrescu lansează a doua sa carte de bucate, *Românește. Punct și de la capăt*, marcând o dublă premieră pentru gastronomia românească. Este prima oară când un chef publică o carte despre bucătăria românească modernă, dar și prima oară când un chef cu 3 stele Michelin semnează prefața pentru o carte a unui autor român. Cartea *Românește. Punct și de la capăt* va fi disponibilă timp de 2 luni exclusiv în magazinele Lidl din țară.**

Renumit pentru pasiunea sa pentru aromele locale, Chef Florin Dumitrescu prezintă în noua sa carte peste 60 de rețete românești culese din toată țara și adaptate la vremurile moderne conform viziunii sale. *Românește. Punct și de la capăt* ilustrează astfel povestea gastronomică a României, pe care autorul a descoperit-o în călătoriile sale culinare prin diferite regiuni ale țării.

Colecția surprinzătoare de rețete autohtone își propune să reprezinte o inspirație pentru bucătarii români, dar și pentru oamenii care gătesc acasă tradițional. „Bucătăria românească are multe de spus. Și cred că noi toți, atât noul val de bucătari tineri, care deja aduc schimbări în peisajul culinar românesc, cât și orice om care gătește cu bucurie acasă, putem să păstrăm gustul autentic al preparatelor noastre și să prezentăm lumii bucătăria românească într-o nouă formă,” spune Chef Florin Dumitrescu.

Cartea este împărțită în patru capitole – Aperitive, Ciorbe, Feluri principale și Deserturi – și cuprinde rețete clasice românești, adaptate cu creativitate la vremurile noastre, în viziunea lui Chef Florin Dumitrescu. Cele patru capitole se bucură de aprecierea unor importanți *chefi* care semnează câte un citat pentru fiecare dintre acestea: Gheorghe Vătafu, Cristian Broglia, Henrik Sebok, Richard Hawke.



## COMUNICAT DE PRESĂ

---

Prefața primei cărți despre bucătăria românească modernă este semnată de celebrul chef francez Yannick Alleno, unul dintre cele mai importante nume din scena mondială de *fine dining* și deținător a 3 stele Michelin. „(...) Într-adevăr, sunt tare impresionat să văd că bucătăria românească a progresat în acești ultimi ani. Totul este bine gândit – aromele, partea vizuală și chiar selecția ingredientelor – pentru a descoperi o adevărată identitate culinară, (...)” spune Chef Yannick Alleno în prefață.

Fiecare dintre preparatele din carte este prezentat împreună cu povestea sa, iar printre cele mai inedite se numără balmoșul, specific bucătăriilor din Bucovina, storceagul, descoperit în gospodăriile pescarilor, sau laptele de bou, descoperit în Țara Moților în căutarea rețetelor autentic românești pe care Lidl să le transforme în preparate Cămara Noastră.

Lansarea cărții *Românește. Punct și de la capăt* are loc la Sibiu, distins anul acesta cu titlul *Regiune Gastronomică Europeană 2019*, datorită tradițiilor culinare foarte bine păstrate, dar și diversității influențelor culturale locale. Programul *Sibiu Regiune Gastronomică Europeană 2019*, susținut de Lidl, și promovat de Chef Florin Dumitrescu, în calitate de ambasador al acestuia, este o oportunitate de a face cunoscută regiunea la nivel european prin produsele tradiționale și locale, pe care autorul le-a înscris, de asemenea, în cartea sa.

Cartea *Românește. Punct și de la capăt* este disponibilă timp de 2 luni exclusiv în magazinele Lidl din țară, începând cu 2 septembrie, la prețul de 49,99 lei.

**Pentru mai multe informații, vă rugăm să vizitați:**

[www.lidl.ro](http://www.lidl.ro)

[www.surprize.lidl.ro](http://www.surprize.lidl.ro)

[Facebook Lidl Romania](#)

[Instagram @LidlRomania](#)

[Twitter Lidl Romania](#)