dal **2 DICEMBRE** 2019
al **8 DICEMBREE** 2019

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

2 DICEMBRE – DISTRIBUZIONE MODERNA

Inalpi avvia iniziative di welfare per la salute

Il servizio di screening del melanoma è stata approvato e messo in atto, nell'ambito delle politiche di welfare dei servizi per la salute, rivolto ai dipendenti Inalpi. L'iniziativa è coordinata in collaborazione con l'Irccs di Candiolo e con la partecipazione di medici dermatologi altamente specializzati. Le visite si stanno svolgendo e si svolgeranno presso l'infermeria dello stabilimento Inalpi di Moretta nei mesi di novembre e dicembre.

Il melanoma è un tumore maligno che compare quasi esclusivamente sulla pelle per una proliferazione anomala dei melanociti. I melanociti sono le cellule che costituiscono i nevi, quindi il melanoma può insorgere per la trasformazione di un nevo, da tempo presente sulla cute, oppure può insorgere ex novo su cute sana.

La diagnosi precoce avviene durante l'incontro con il medico specialista. Dopo una visita obiettiva completa dei nevi, se il medico specialista lo riterrà necessario, inviterà il paziente ad ulteriori approfondimenti.

Sono inoltre in corso le iniziative di prevenzione del tumore del colon: visite ed eventuale e successivo percorso avviene interamente presso l'Istituto.

L'opera di sensibilizzazione di Inalpi è però continua e va oltre, invitando ad aderire ai "Sabati della prevenzione dell'istituto di Candiolo": l'Irccs, infatti, ha avviato specifiche iniziative suddivise per patologia. Durante alcune giornate (sempre il sabato), coloro che intendono aderire, possono presentarsi in istituto per essere sottoposti a consulenza da parte degli specialisti.

02 Dicembre 2019

2 DICEMBRE – COSA BOLLE IN PENTOLA

Cosa bolle in Pentola

Home | Ricette | Consigli & Segreti | Ristoranti | Vetrina | Agenda | Affiliazione | Ce

AtelieReale, il Panettone Reale delle Langhe di Chef Gian Piero Vivalda 2019

novembre 2019 - Il desiderio di una pasticceria alta, artigianale, fatta con una selezione dei migliori ingredienti che il territorio italiano può offrire (e che rispecchia la filosofia dello storico ristorante bistellato piemontese) si incarna a pieno nel panettone creato da Gian Piero Vivalda e prodotto nel suo AtelieReale, il laboratorio di panificazione inaugurato nel 2016.La sua lunga lievitazione naturale, con lievito madre, è la perfetta espressione di una grande e insuperabile tradizione italiana.

Il Panettone Reale delle Langhe di Gian Piero Vivalda è dunque un panettone a lunga lievitazione naturale, impastato con farine macinate a pietra, con il succo d'Uva Moscato d'Asti Saracco, le scorze di arancia candita Agrimontana, l'acqua minerale naturale di sorgente alpina Sparea e il burro Inalpi di filiera piemontese certificata: tutti ingredienti di eccellenza che ne esaltano il gusto e la fragranza, rendendolo un dolce davvero unico.

Nata nel 1815 quale locanda a metà tra mescita e stazione di posta nel cuore di una piana cuneese sospesa tra Langhe e Monviso, in una bisecolare cascina di famiglia, L'Antica Corona Reale è oggi un raffinato ristorante con orto, insignito di due stelle Michelin (dal 2009), quattro capelli nella Guida 2019 dell'Espresso, membro di Relais & Châteaux ed apprezzato da una vasta clientela italiana e straniera, e dal 2016 con annesso laboratorio di pasticceria (AtelieReale).
Lo chef Gian Piero Vivalda rappresenta la sesta generazione della medesima famiglia alla guida dell'intera realtà.

AtelieReale viene inaugurato nel 2016, proprio a lato del dehors estivo del ristorante, recuperando gli ambienti della vicina cascina: 200 mq di spazi luminosi, affacciati sui tavoli sotto il pergolato da un lato, e sull'orto dall'altro, dotati delle migliori attrezzature disponibili, tra cui una cucina Molteni rosso fuoco, un'impastatrice e due celle lievitatrici.
"Tutti i giorni – racconta lo Chef - la clientela più affezionata usciva dal ristorante con almeno un pacco dei nostri grissini stirati a mano – racconta lo chef - pensare di aumentare la produzione è stato del tutto naturale".
Così ha aperto l'AtelieReale.Il primo panettone nacque quasi per scherzo nel 2010 utilizzando un forno statico, l'anno successivo ne produssero 500 da regalare agli ospiti: da quel momento la crescita divenne esponenziale.
Responsabile di AtelieReale sin dall'apertura è il pasticcere cuoco Luca Zucchini (Torino, classe 1988), già capo-pasticcere del ristorante dal 2011, un cuoco di formazione, pasticcere autodidatta per passione, con specializzazioni nella panificazione e lievitazione fatte presso Morandin (con Rolando e la figlia Francesca) e in pasticceria con il Campione del Mondo Fabrizio Donatone.

Quattro le qualità di Panettone prodotte nel 2019:
Con Uvetta e Canditi (il classico panettone Milano)
Con glassa (il classico panettone Torino, disponibile solo dall'8 dicembre) con Nocciola IGP Piemonte, Mandorla Sicilia e succo d'uva Moscato d'Asti Saracco
Con Albicocche e Cioccolato (con Albicocche di Costigliole Agrimontana e Cioccolato Fondente 70% origine Sierra Leone Bodrato)
Con Zibibbo e Uva passita di Donna Fugata (un'edizione limitata di soli 1000 panettoni)

2 DICEMBRE - DOLCESALATO

PRIMO PIANO

IL GELATO *si fa tech*

BLOCKCHAIN, CAPSULE, SFOGLIE, MACCHINARI ALL'AVANGUARDIA. FORSE È UN PO' PREMATURO PARLARE DI GELATOTECH, MA SICURAMENTE UNO DEI SIMBOLI DEL MADE IN ITALY ALIMENTARE HA RICEVUTO NEGLI ULTIMI ANNI UNA MASSICCIA DOSE DI INNOVAZIONE E TECNOLOGIA

Di Antonio Iannone

Chi ha detto che l'innovazione sia lesiva per il miglior patrimonio agroalimentare al mondo? In realtà è vero esattamente il contrario. L'innovazione tecnologica può essere infatti un efficientissimo mezzo per valorizzare, tutelare e promuovere il made in Italy agroalimentare. E il gelato può rappresentare uno dei più fulgidi esempi di come uno dei simboli dell'agrifood italiano stia vivendo una seconda vita proprio grazie all'innovazione.

IL GELATO IN... BLOCKCHAIN

La blockchain è la tecnologia più chiacchierata del momento. Con l'avvento del "paradigma del consumatore moderno" caratterizzato da una sempre maggior attenzione verso la tracciabilità dei prodotti, la blockchain può rappresentare la risposta più diretta a tale esigenza.
Foodchain può allora considerarsi come la pioniera mondiale nell'applicazione di tale tecnologia alla filiera agroalimentare e tra i suoi numerosi progetti va annoverata la prima filiera del caffè tracciata in blockchain, in collaborazione con la Torrefazione San Domenico.
Ed è proprio a Foodchain che si è rivolto il gelatiere **Alberto Marchetti** per sviluppare la sua idea: **"La Blockchain del gelato", in collaborazione anche con Inalpi e San Domenico.**
Presentato all'ultima edizione di Cheese, lo scopo del progetto è tracciare la filiera di due gusti di gelato – crema e caffè – utilizzando appunto la tecnologia blockchain. Scannerizzando il QR code generato alla fine di tutti i processi di filiera, l'utente finale sarà in grado di conoscere la storia che si cela dietro al suo gelato. A tal proposito, abbiamo scambiato due chiacchiere con Alberto Marchetti.

Come e quando è nata l'idea di tracciare il gelato in blockchain?
Ho sempre puntato a valorizzare le materie prime offrendo ai miei clienti la massima trasparenza. Il cartello ingredienti è ben visibile in tutti i miei negozi e questo per me è un dovere. Il vero segreto di un buon gelato è utilizzare solo ciò che serve, e il cartello ingredienti mi aiuta in questo racconto. Il mio impegno è quello di offrire un gelato fresco, semplice e buono. Fresco: perché il mio gelato viene lavorato e mantecato ogni giorno nei miei laboratori a vista. Semplice: perché uso solo quello che serve e vado a trovare le materie prime personalmente, girando per l'Italia e attingendo a Slow Food. Buono: la bontà sta nello scegliere ingredienti di alta qualità e freschi che rievochino emozioni vere come quelle dell'infanzia.
La blockchain diventa un prezioso alleato di questo racconto.

Quali sono gli obiettivi del progetto?
Il primo obiettivo è la trasparenza. E il coinvolgimento del cliente in un processo di lavorazione che è complesso ma al tempo stesso semplice. Io e i miei fornitori lavoriamo in sinergia per offrire il massimo e la blockchain valorizza questo nostro lavoro.

095047

in particolare a Cheese ho potuto lavorare con due partner, Roberto Messineo e Inalpi, i quali da tempo stanno portando avanti un discorso di tracciabilità delle loro materie prime. Mettere insieme i nostri lavori è stato un po' come mettere insieme i pezzi di un gustosissimo puzzle.

Qual è stato il primo feedback dei clienti?
Direi ottimo. A Cheese i clienti si sono divertiti a utilizzare i loro cellulari per tracciare il gelato al caffè e al fiordilatte. Ora l'obiettivo è portare tale tecnologia anche nelle piccole gelaterie.

IL GELATO IN... CAPSULE

Cosa ci sarebbe di meglio di un buon gelato artigianale italiano per concludere una bella cena al ristorante? In questo caso il condizionale però è d'obbligo, in quanto la mancanza di celle di stoccaggio adeguate per il gelato artigianale, unita alla ridotta shelf life dello stesso (1 o 2 giorni) e a tutti i problemi inerenti la perdita di qualità e lo spreco, fanno sì che il gelato artigianale sia prerogativa delle gelaterie, avulso invece completamente dalle logiche del fuori casa. La soluzione sviluppata da **Foodconcepts** mira a invertire tale tendenza. La startup milanese ha sviluppato e brevettato un innovativo sistema di mantecatura espressa destinato al settore Horeca che permette di **preparare e servire anche una singola porzione di gelato con la stessa consistenza e cremosità di quello artigianale**. La soluzione è composta da capsule da 700 grammi, stoccabili in normale cella frigorifera a -20°C e dal macchinario per la mantecatura, disponibile in noleggio operativo o affitto mensile.
Abbiamo raggiunto Mattia Monti, un passato in Eataly, e ora CEO di TAN Food, holding di investimenti milanese, nonché general manager della startup.

Cosa ti ha colpito del progetto, tanto da portarti a investire?

I NUMERI DEL GELATO

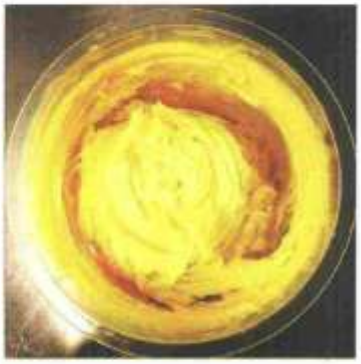
*FONTE: Euromonitor International, Istituto del gelato italiano/Eurisko - ** FONTE: Markedine

INALPI: *sicurezza e trasparenza*

Inalpi è da sempre portatrice di una filosofia aziendale che mette in primo piano la trasparenza verso i consumatori e la sicurezza dei propri prodotti, frutto di una filiera corta e certificata, creata per dare garanzia di controllo e qualità ai consumatori che vogliono essere informati e che esprimono il desiderio di poter conoscere la storia di ogni prodotto che portano sulle loro tavole.
Da alcuni anni è attivo il servizio **Inalpi Traccia**, strumento attraverso il quale i consumatori possono risalire, mediante l'inserimento del lotto di produzione nell'apposito spazio dedicato reperibile sul sito www.inalpi.it, alla stalla da cui proviene il latte 100% piemontese di filiera: un progetto che **consente di identificare il percorso dalla materia prima al prodotto finito, fino al suo arrivo sugli scaffali**. Risulta quindi facile comprendere come, per l'azienda di Moretta (CN), sia stato naturale aderire al progetto "La Blockchain del gelato", dando così ulteriore sbocco a un impegno già preso nel passato con i propri consumatori.
Non va infine dimenticato il carattere innovativo della tecnologia blockchain, anche questo un elemento della filosofia Inalpi, che da sempre fa dell'innovazione uno dei propri pilastri: perché innovazione è sinonimo di confronto, crescita e miglioramento.

Il gelato sta vivendo una seconda vita grazie all'innovazione

095047



Le cose che mi hanno colpito maggiormente sono state da una parte la duplice scalabilità del modello sia nel settore Horeca sia in quello retail, e dell'altra l'ottimizzazione delle operations e degli sprechi a fronte di una qualità di prodotto eccellente. La mia esperienza pregressa mi ha sicuramente aiutato a comprendere la difficoltà del mondo della ristorazione ad avere un gelato di alta qualità sempre fresco, a causa delle problematiche di gestione dello stock e dei volumi di vendita altalenanti.

A che punto è la startup?
Abbiamo recentemente completato lo stabilimento produttivo e iniziato a commercializzare il prodotto, e al momento abbiamo una quindicina di clienti tra cui catene e ristoranti singoli. Stiamo inoltre facendo un test in una catena di ristorazione fast casual per un format di shop-in-shop di gelateria.

Che obiettivi avete per il futuro?
La nostra intenzione è di focalizzarci su **due canali: Horeca**, puntando principalmente a catene di ristoranti, e **Retail**, sviluppando un format di gelateria di alta qualità con il nostro brand GIO, gelato italiano originale. In merito allo sviluppo retail apriremo la nostra prima gelateria il mese prossimo.

IL GELATO IN... SFOGLIA

Una gelateria artigianale senza laboratorio, montata su un carretto dei gelati moderno. Quello che a prima vista potrebbe sembrare un doppio ossimoro è invece la sintesi di **Mashcream**, format innovativo di gelateria espressa, che permette di **preparare il gelato artigianale 100% italiano, espresso, in sfoglie, e con un grande impatto visivo**.
L'offerta di Maschream comprende i preparati e la piastra per la produzione, che può essere installata su bike o carretto, in un perfetto equilibrio tra antico e moderno. A tutt'oggi il format può già vantare 20 punti vendita mobili e una gelateria fissa a Senigallia. Come è nata l'idea e quali sono le ambizioni del format? Ne abbiamo parlato con **Giacomo Bizzarri, fondatore e CEO della startup**.

Come è nata l'idea?
L'idea mi è venuta durante un viaggio fatto nel 2014 in Thailandia, paese in cui ho assistito a questa particolare preparazione espressa del gelato su di una piastra fredda. Una volta rientrato in Italia, dopo essermi registrato su *Sharktank* (reality show sulle startup andato in onda su Italia1 in sole tre puntate, poi cancellato, ndr) mi diedero solo un mese per realizzare il primo prototipo funzionante, impresa che riuscii a portare a termine grazie a un tecnico frigorista di Senigallia. Col prototipo già pronto, i canali social aperti e il brevetto di utilità registrato,

spinto da un grande entusiasmo, ho aperto la startup e presentato il format a Sigep 2016.

Come funziona la tecnologia?
La piastra è a tutti gli effetti un impianto di refrigerazione, solo che al posto di funzionare dentro un frigo, raffredda la temperatura esterna, refrigerando in pratica una superficie piatta.

Che progetti hai per il futuro?
L'obiettivo primario è ovviamente continuare a sviluppare le linee di business, ovvero lo street food, lo shop in shop e aprire un secondo store. Come quarto dovremmo lanciare a breve una proposta diretta al consumatore. Il futuro sarà diviso tra Italia, dove siamo alla ricerca di un partner industriale, e gli Stati Uniti.

2 DICEMBRE – LEULTIMENOTIZIE.UE

Ultimi 7 giorni

L'Unione Ristoranti Buon Ricordo portabandiera della cucina italiana all'Ambasciata d'Italia a Parigi

Home > Le Ultime Notizie > Comunicati stampa

"Un grandissimo onore per l'invito ricevuto dall'Ambasciata d'Italia a Parigi, e una grandissima soddisfazione per il successo che abbiamo ottenuto, per il secondo anno consecutivo, alla Serata di Gala che il 25 novembre ha fatto da Gran Finale alla Settimana della Cucina Italiana nel Mondo". Così il Presidente dell'Unione dei Ristoranti del Buon Ricordo Cesare Carbone commenta il successo della serata nella capitale francese, nel corso della quale gli chef di 12 ristoranti associati hanno portato con i loro piatti il selezionatissimo gruppo di invitati a fare un goloso ***"Giro d'Italia gastronomico"***, da Nord a Sud della penisola italiana.

I dodici ristoranti presenti a Parigi erano **La Manuelina di Recco, I 5 Campanili di Busto Arsizio, Boccadoro di Noventa Padovana, La Forchetta di Parma, Al Cavallino Bianco di Polesine Parmense, Osteria di Fornio di Fidenza, Osteria in Scandiano di Scandiano, La Fefa di Finale Emilia, Da Delfina di Artimino, Lo Stuzzichino di Massa Lubrense, L'Antico Borgo di Morano Calabro.** Attiva ed entusiasta coordinatrice della serata è stata la **Famiglia Mori,** con Massimo e Celine Mori del **Mori Venice di Parigi**, storico associato all'URBR nella capitale francese. Con loro erano presenti la Vice presidente **Giovanna Guidetti** e il Segretario generale organizzativo **Luciano Spigaroli**. All'evento hanno dato il loro contributo, con i loro eccellenti prodotti, anche i partner del Buon Ricordo, che affiancano l'associazione nella valorizzazione dell'eccellenza della cucina regionale italiana: **Confagricoltura, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Latterie Inalpi, Zanussi Professional.**

La medesima sera **in Italia** altri 3 ristoranti associati al Buon Ricordo, hanno imbandito una riuscitissima cena simbolica in omaggio alla missione parigina: **Le Querce di Cantù**, **Del Duca di Volterra** e **Taberna De' Gracchi di Roma**, che ha ospitato per l'occasione a cucinare insieme il **Ristorante Bassetto di Ferentino**. Un evento unico e irripetibile, i cui partecipanti hanno avuto il piacere di ricevere in regalo il medesimo piatto in ceramica dipinto a mano dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare, dedicato alla Cena di Gala e dato in omaggio agli ospiti di Parigi.

4 DICEMBRE - ITALIAATAVOLA

Unione Ristoranti del Buon Ricordo Il nuovo corso della tradizione

Pubblicato il 04 Dicembre 2019 | 15:05

Le Officine del Volo di Milano hanno chiamato a raccolta partner, associati e sostenitori sotto i vessilli della buona cucina italiana. Presentata la Guida 2020: 9

nuovi ingressi e 12 specialità .

Una serata dai toni caldi, carica di entusiasmo e soprattutto di progetti dopo i risultati lusinghieri del biennio 2018-2019. L'Unione **Ristoranti del Buon Ricordo** si è presentata compatta e determinata per affrontare il 2020 con ancor più adrenalina in corpo. Il presidente **Cesare Carboni** e il segretario generale **Luciano Spigaroli** hanno illustrato il nuovo corso dell'Unione che ha tagliato il traguardo dei 55 anni.

Luciano Spigaroli, Cesare Carboni, Alberto Monachesi

«Il nostro progetto di rilancio, avviato nel 2018 - ha spiegato Spigaroli - ci sta riportando ai fasti degli inizi. Puntiamo con sempre maggior determinazione sui valori della cucina regionale con l'obiettivo di diventare un circuito enogastronomico che sia un'occasione per visitare l'Italia, un Paese che a tavola offre tradizione, sorrisi e informalità e dove il nostro ospite si possa sentire come a casa sua».

Ma il Buon Ricordo vuole andare oltre, valicando i confini nazionali. «Stiamo cercando di fare qualcosa di importante per la cucina italiana, che deve arrivare ovunque. In Europa oggi siamo già presenti e intendiamo svilupparci ulteriormente», ha puntualizzato Spigaroli.

Il Molise entra nell'Unione con la Locanda Belvedere di Pratola (Is)

Obiettivo confermato dalla Guida 2020 presentata a Milano che agli otto piatti dall'estero ne aggiunge due, da Germania e Ungheria. Ben 103 gli associati, con una regione new entry, il Molise, 9 nuovi ingressi e 12 specialità inedite (3 ristoranti hanno fatto una sostituzione).

Il turn over delle specialità è stato operato dall'Hotel Ristorante Foresta di Morena (Tn) che ha inserito Guanciale di manzo al Teroldego Doc con polenta di storo, dal Ristorante Acquadolce di San Felice del Benaco (Bs) con Pappardelle al luccio in salsa gardesana e dal Ristorante Il Pernambucco di Albenga (Sv) con Cozze ripiene, antica ricetta ligure.

Le Cozze ripiene

Questi i nuovi ingr...

- Albergo Ristorante Selvatico (Rivazzano Terme, Pv) - Malfatti del Selvatico
- Locanda Belvedere (Pratola, Is) – Ravioloni scapolesi De.Co con sugo di capra
- Nù Trattoria italiana dal 1960 (Acuto, Fr) – Costine glassate alle erbe ciociare
- Osteria Der Katzlmacher (Monaco, Germania) – Raviolone di magro ma non troppo
- Ristorante m'Ama (Praiano, Sa) – Tonno rosso del Tirreno scottato con senape, miele e primizie di stagione
- Antica Osteria del Cerreto (Abbadia Cerreto, Lo) – Lombata di coniglio con pancetta e olive al balseto laudense
- Ristorante Pascalò (Marina di Vietri, Sa) – Cacio, limone e S. Marzano
- Trattoria Paolino (Vercelli) – Panissa alla Vercellese
- Trattoria Pomo d'Oro (Budapest, Ungheria) – Fegato d'oca gratinato alla mozzarella di bufala.

Nel corso della serata, **Alberto Monachesi**, responsabile organizzativo di Tipicità, la manifestazione che mette in primo piano i valori enogastronomici delle Marche, ha consegnato a Carboni e Spigaroli una targa a nome dei 300 operatori affiliati. Un riconoscimento in onore dell'amore per la tradizione che li accomuna.

Partner dell'Unione Ristoranti del Buon Ricordo per il 2020 sono Confagricoltura, Coppini Arte Olearia, Filette, Franciacorta, Inalpi, Parmigiano Reggiano, Zanussi Professional.

4 DICEMBRE - NEWSFOOD

CWS MONTECARLO – CHEFS WORLD SUMMIT 2019… UN SUCCESSO MA CON POCHI CHEF

4 DICEMBRE 2019 | 0 COMMENTI

IN : ATTUALITÀ , FIERE & EVENTI , FOTOGALLERY , IN EVIDENZA , INTERNATIONAL , PRIMA PAGINA , RISTORAZIONE E ACCOGLIENZA

0

(A breve interviste e video… espositori, Bernard Fournier chef, hotel Fairmont…)

Grimaldi Forum, MonteCarlo, 24 -25-26 novembre 2019

Grande successo del CHEFS WORLD SUMMIT 2019… ma con pochi chef

L' ITALIA MESSA IN ONORE AL MONTECARLO CWS-CHEFS WORLD SUMMIT grazie agli espositori del padiglione ITALIA dove lo chef **Marco Bonea** nello stand FRAME ha rappresentato degnamente, con i suoi assaggi, la cucina pugliese e italiana.
Nello stand INALPI e Agrimontana , invece, piatti e assaggi dell'Antica Corona Reale. Per il caffè c'erano vari punti bar di Caffè Illy, anche in sala stampa.

La quarta edizione del **CWS 2019 – Chefs World Summit,** un congresso internazionale che riunisce chef superstellati, ed esperti nel campo della gastronomia, da tutto il mondo, si è tenuta dal 24 al 26 novembre al Grimaldi Forum di Monaco.

Catherine Decuyper, Fondatrice CWS – Presidente Informa Markets Paris

Presieduto dalla sua fondatrice **Catherine Decuyper**, Presidente Informa Markets Paris. Al centro del Grimaldi Forum erano esposti prodotti e servizi dedicati all'alta cucina ma lo scopo principale del CWS, vertice mondiale degli chef, è quello di discutere sulle problematiche attuali e del prossimo futuro che interessano i professionisti dell'alta ristorazione. Attraverso tavole rotonde e seminari, le testimonianze consentono di condividere buone pratiche, di percepire le tracce da esplorare, di immaginare come ognuno può agire per migliorare la propria situazione.

Al CWS 2019 di Montecarlo sono stati trattati tre temi principali: - nuovi concetti di ristorazione, dalla progettazione al finanziamento e alla comunicazione; - l'ecologia è al centro delle preoccupazioni per la salvaguardia del pianeta e gli chef in tutto il mondo, si chiedono come affrontare e gestirne le responsabilità;- formazione e reclutamento, le difficoltà a reperire personale qualificato sia in cucina che in sala.

CIRCUITO DA LAVORO

DÎNER DE GALA
GALERIE CRISTAL

Tanti gli chef presenti, sembravano grandi ufficiali alla parata… con medaglie, fasce e decorazioni varie, purtroppo molti gli assenti a causa degli aeroporti chiusi per maltempo; chef stellati italiani non ne abbiamo visti (anche loro vittime del maltempo)… nonostante fossero tra gli invitati e segnalati come "International Ambassadors" come **Annie Feolde** -Chef Exécutif Enoteca Pinchiorri – Firenze, **Moreno CEDRONI** Chef Exécutif La Madonnina Del Pescatore – Senigallia, **Anthony GENOVESE** Chef Exécutif Il Pagliaccio Roma, **Fabio PISANI** Chef – Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano…), e di pubblico, a causa del maltempo che la Costa Azzurra ha subito proprio alla vigilia dell'evento, dovuto a forti precipitazione che hanno causato gravi danni alle strade e all'ambiente, la cancellazione di tutti i voli aerei, treni, e l' impossibilità alle auto d' arrivare a Montecarlo. Sabato pomeriggio la polizia monegasca ha diramato un allerta meteo rosso con l'invito a non usciere dalle proprie abitazioni e dagli alberghi.

CWS CHEFS WORLD SUMMIT 2019

Il tandem **Regis Marcon** (tre stelle), **Olivier Nasti** (due stelle) ha curato il reclutamento, la formazione, la trasmissione e **Romain Meder**, chef esecutivo del ristorante tre stelle Alain Ducasse presso la Plaza-Athénée, il decimo Festival Internazionale di Fotografia Gastronomica.

Responsabili della programmazione: lo chef **Philippe Joannes**, direttore degli eventi culinari della SBM e **Didier Aniès**, chef del Fairmont Monaco, capo del comitato organizzatore.

C'è stato molto pubblico attorno agli stand degli espositori che hanno presentato le loro ultime creazioni, particolarmente interessato alle degustazioni delle eccellenze degli espositori Italiani.
Parallelamente al programma dei dibattiti della conferenza, Success Stories e demo live, il Summit mondiale degli chef ha ospitato numerosi eventi:
• L'annuncio in anteprima della classifica dei 100 Chef 2020 organizzata dalla rivista Le Chef.
• Il Festival Internazionale di Fotografia Culinaria.
• La Coppa Internazionale di Cucina / Trofeo del Principe Alberto II di Monaco, organizzata da Les Cuisiniers de France in collaborazione con il vertice mondiale degli chef.

La cerimonia di apertura si è conclusa in serata con un coctail party curato da 28 chef che hanno deliziato circa 800 ospiti.
Invece la Cena di Gala si è svolta nella serata di lunedì nello splendido FAIRMONT HOTEL, con la degustazioni di grandi eccellenze gastronomiche di alcune Aziende che hanno esposto al CWS. caviale, foie gras, formaggi, salumi, alta pasticceria e fiumi di Champagne…

L'ITALIA PROTAGONISTA CON GLI ESPOSITORI AL CWS- CHEFS WORLD SUMMIT DI MONTE CARLO

L' Italia è stata rappresentata da una decina di espositori nell'area ITALIA gestita da Tommaso Chiarella, che da molti anni si prodiga per far conoscere le eccellenze del nostro Bel Paese in Francia, soprattutto a Monte Carlo.

E'stato un vero trionfo, tanti chef pluristellati sono stati assidui frequentatori e assaggiatori presso i nostri stand dove hanno potuto assaporare le nostre prelibatezze cucinate, dallo chef **Marco Bonea** nello stand FRAME; ma

anche taralli, pasta e prodotti di Puglia, pecorino sardo stagionato nell'argilla di Fossada, olio evo Peranzana di Agricola Piano, Erbaluce di Caluso di Tenuta Roletto…

La stilista degli chef Laura Bottomei ha presentato le sue collezioni di divise da lavoro e Luciano Pio Papagna, con le sue bretelle bianche, il tempio del wedding in Puglia, Lo Smeraldo.

Il giovanissimo (ha solo 11 anni ma è già una star) Tommy Miglietta e la sua band hanno allietato con la loro musica e la Pizzica salentina.

L'AMBASCIATORTE D' ITALIA A MONACO IN VISITA PRESSO GLI ESPOSITORI ITALIANI

L'Ambasciatore d' Italia, S.E. Cristiano Gallo ci ha fatto l' onore di visitare il nostro Padiglione Italia all'interno dello Chefs World Summit. La delegazione italiana è stata successivamente ricevuta in Ambasciata per uno scambio di vedute sulle opportunità che il mercato monegasco offre ai prodotti di eccellenza italiani, non solo dell'agro alimentare.

PREMIO INTERNAZIONALE EXCELLENCE AGLI ESPOSITORI ITALIANI

Il prestigioso PREMIO INTERNAZIONALE EXCELLENCE, Presidente Tommaso Chiarella, è stato conferito al giovane artista musicale ***Tommy Miglietta*** *e a tutte le Aziende espositrici nel Padiglione ITALIA, con la seguente motivazione: Per i meriti professionali acquisiti e per aver raggiunto un ottimo livello di eccellenza e un altissima qualità di servizio di rilevanza internazionale.*

Tommy Miglietta premiato da Tommy Chiarella

Espositori premiati : ***LO SMERALDO*** *– Canosa di Puglia, Luciano Pio Papagna;* ***CIRCUITO DA LAVORO*** *– Roma, Laura Bottomei;* ***AGRICOLA PIANO*** *– Apricena, Raffaele Piano;* ***TENUTA ROLETTO*** *– Cuceglio, Antonino Iuculano;* ***AZIENDA AGRICOLA FOSSADA*** *– Escalaplano, Rino Farci;* ***FRAME*** *– Canosa di Puglia, Francesco Attorre e Marian Zamfir, Giosuè Gilberto Di Molfetta.*

PREMI CWS MONTECARLO – CHEFS WORLD SUMMIT 2019

" International Cup Of Cuisine – Trophy Prince Albert II of Monaco"
Lo chef **Jacques Maximin** ha assegnato il primo premio al vincitore.
Lo chef **Jean-Laurent Basile** ha ricevuto il premio per il miglior dessert.
A **Fabien FERRE,** responsabile di Christophe Bacquié a Le Castellet, il secondo posto e ha ricevuto un assegno di 5000 euro.
Louis Gachet sous-chef di Arnaud Faye al ristorante La Chèvre d'Or nel villaggio di Éze è il vincitore del primo premio: un'opera artistica creata appositamente per il concorso, consegnatagli da **Philippe Joannes** (direttore di eventi culinari presso la Société des Bains de Mer), un assegno da 12.000 euro, un vaso di Sèvre del Presidente della Repubblica francese e il Trofeo

del Principato di Monaco.

Come ogni anno, prima del cocktail di apertura sono state presentate la classifica dei "100 chef", la classifica leader mondiale degli chef iniziata dalla rivista Le chef nel 2015 e la cerimonia dei primi 10 premi.
Non sorprende che, dopo il suo 1 ° posto di miglior ristorante del Mondo su 50, le sue 3 stelle Michelin in Francia e la sua elezione come chef dell'anno 2019, **Mauro Colagreco** – Chef Argentino ma di chiare origini italiane- ottenga così un nuovo riconoscimento internazionale, più apprezzato perchè selezionato e giudicato dai suoi stessi colleghi chef di fama mondiale. Sul podio davanti a **Christophe Bacquié** (2 °) e **Arnaud Donckele** (3 °), subentra ad **Arnaud Donckele** (2019), **Michel Troisgros** (2018), **Alain Passard** (2017), Michel Bras (2016) e **Pierre Gagnaire** (2015).

L' appuntamento è per l' anno prossimo, sempre a MonteCarlo, per la V edizione del CWS – CHEFS WORLD SUMMIT 2020.

PS: Le aziende agroalimentari italiane interessate a partecipare ai prossimi eventi nel Principato di Monaco possono ricevere informazioni **cliccando qui**

Testi e foto di Tommaso Chiarella
Inviato speciale internazionale per NEWSFOOD.COM
e Giuseppe Danielli

NOTA: Purtroppo, a causa degli impegni causati dal maltempo non è stato possibile incontrare e intervistare S.M.S il Principe Alberto II per consegnargli i Panettoni "Regali" che il Maestro Fiasconaro ha confezionato per l'occasione ma siamo sicuri che potrà gustarli nei suoi Regali appartamenti

Redazione Newsfood.com

Crea/Invia pdf

CONDIVIDI SU

5 Notizie Prima Pagina , Alta Ristorazione , Chef , Giuseppe Danielli , Monte Carlo

4 DICEMBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA Su proposta degli Stati Generali, l'accordo sulla filiera

La Carta del Latte: Inalpi c'è

MORETTA Inalpi ha sottoscritto "La Carta del Latte". Si tratta di un importante documento realizzato raccogliendo quanto espresso dagli Stati Generali della filiera lattiero-casearia, riuniti a Milano il 18 settembre in occasione del primo "Diary Summit" e che ha visto l'industria di Moretta tra i principali relatori.

Si tratta di vero "patto di filiera", una dichiarazione di intenti condivisa tra gli attori del settore, che ha l'obiettivo di garantirne un'adeguata crescita.

La Carta del Latte è un impegno che indica ai produttori la via dell'incontro, dello scambio, della cooperazione, della formazione e della comunicazione verificata e limpida in concerto con le associazioni di consumatori e le istituzioni pubbliche, ma sottolinea anche l'esigenza di confronto costante e periodico su argomenti di forte attualità come la valorizzazione del Made in Italy e la conseguente lotta all'Italian sounding.

I sottoscrittori, per lo più imprenditori privati, sono però coscienti di non aver forze sufficienti per far raggiungere un pieno sviluppo al settore, e chiedono quindi la collaborazione di coloro che sono investiti di responsabilità politiche a livello comunitario, governativo e regionale, formulando precise richieste: programmazione sul medio periodo, finanziamenti pubblici dedicati e destinati all'innovazione, al ricambio generazionale e all'avvicinamento dei giovani, campagne di comunicazione contro le fake news, sensibilizzazione della UE contro le pratiche commerciali sleali e di progettare un'organizzazione comune di mercato.

«Un impegno importante quindi, che Inalpi è stata ben lieta di sottoscrivere – dicono dall'azienda di Moretta – perché rispecchia scelte aziendali portate avanti da anni con costanza e determinazione, come la creazione della filiera del latte piemontese controllata e garantita in ogni suo passaggio, l'innovazione, la formazione, la tracciabilità del prodotto, la comunicazione chiara e verificabile. Scelte che hanno reso Inalpi leader nel settore lattiero-caseario e hanno creato un'importante valorizzazione del territorio in cui opera».

EC

4 DICEMBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

Screening del melanoma all'Inalpi Nuovo progetto del welfare aziendale

MORETTA Lo "screening del melanoma" è stato approvato e messo in atto, nell'ambito dei servizi per la salute, a favore dei dipendenti Inalpi. L'iniziativa è coordinata in collaborazione con l'Istituto di Candiolo e con la partecipazione di medici dermatologi specializzati. Le visite si svolgono nell'infermeria dello stabilimento Inalpi di Moretta nei mesi di novembre e dicembre.

Sono inoltre in corso le iniziative di prevenzione del tumore del colon: visite ed eventuale successivo percorso si svolgono interamente presso l'Istituto.

La vicinanza di Inalpi alla campagna di sensibilizzazione e di ricerca portata avanti da tempo dalla Fondazione piemontese per la ricerca sul cancro onlus è concreta anche in termini di condivisione, ed è questa la ragione per cui l'azienda di Moretta è stata partner, venerdì 29 novembre, alla Nuvola Lavazza, alla terza edizione del Premio Langhe Roero e Monferrato consegnato, quest'anno, a Roberto Benigni. L'evento si è aperto con il benvenuto a cura dello chef Federico Zanasi (ristorante Condividere) ed è proseguita con una cena curata dallo chef Carlo Cracco.

4 DICEMBRE – PANIFICAZIONE E PASTICCERIA

Rovagnati partner di Guida alle Pizzerie d'Italia

Rovagnati ha presentato la sua partnership con Guida alle Pizzerie d'Italia, firmata da Gambero Rosso. L'atteso evento, che ha premiato le migliori pizzerie del nostro Paese, si è tenuto il 23 Settembre a Napoli. La partnership celebra il sodalizio tra Rovagnati e Gambero Rosso, due realtà che promuovono l'eccellenza del Made in Italy nel mondo.

Quella tra Rovagnati, attraverso la sua "Food Academy" e Gambero Rosso è una collaborazione nata già nel 2018 con un contest televisivo tra giovani chef, andato in onda su Gambero Rosso Channel. Lo stesso format è stato riproposto nel 2019 con il nome di "Sfida alla Pizza Gourmet".
6 giovani talenti affiancati da 6 maestri pizzaioli si sono sfidati nella reinterpretazione in chiave gourmet di un piatto italiano d'eccellenza, la pizza al Gran Biscotto, il prosciutto cotto più celebre d'Italia. Stati Uniti, Francia, Italia, Regno Unito, Germania e Svizzera: la tradizione italiana ha fatto il giro del mondo.
La partecipazione all'evento si legge, oltre che nel sodalizio con Gambero Rosso, anche nell'importanza che il mondo dell'ho.re.ca italiano e internazionale riveste per Rovagnati. La partnership con Guida alle Pizzerie d'Italia è dunque il naturale proseguimento di un percorso destinato a crescere.
Durante l'evento di presentazione della guida alle migliori pizzerie d'Italia è stato possibile degustare le pizze accompagnate dal prosciutto cotto d'alta qualità Gran Biscotto – nelle sue versioni Classico, Arrosto e Affumicato – dal Gran Milano - il prosciutto crudo unico di casa Rovagnati realizzato con soli 3 ingredienti: carne, aria e sale marino – alla Mortadella Riserva Oro di carne 100% italiana con pistacchio di Bronte Dop.
Questi gustosi ingredienti sono stati mixati per l'occasione nelle originali creazioni di Salvatore Santucci, con la sua pizza gourmet con Crudo Gran Milano, mousse di pere e fior di latte; Stefano Callegari, con la "Pizza in bocca" (ispirata al saltimbocca), con salvia in cottura e prosciutto crudo passato nel vino bianco; Michele Leo, che ha presentato una deliziosa Capricciosa, con Gran Biscotto, carciofi freschi, fior di latte, pomodoro San Marzano, Parmigiano Reggiano, olive taggiasche e funghi porcini ed Enzo Piccirillo, con la sua originale preparazione a base di radicchio, prosciutto crudo e ricotta.

Formaggio a due velocità

Presentati in occasione di Cheese i dati Ismea relativi al consumo di formaggio in Italia, che mostrano la crescita dei settori di qualità a scapito dei formaggi che potremmo chiamare 'di massa'. Complessivamente il trend è però negativo, anche se il settore mantiene il primato nell'ambito industriale.

È uno dei settori più importanti del sistema agroalimentare nazionale di cui, con un fatturato pari a 16,3 miliardi di euro, detiene il primato nell'ambito industriale di cui rappresenta il 12%. Eppure i dati sui consumi delle famiglie italiane elaborati dall'Ismea indicano un trend complessivamente in flessione negli ultimi anni. È questa la lettura diffusa in occasione di Cheese, la manifestazione internazionale dedicata ai formaggi a latte crudo di qualità organizzata da Slow Food e Città di Bra con il contributo della Regione Piemonte.
Infatti, secondo l'istituto di studi e servizi per il mercato agricolo e alimentare, la spesa sostenuta dalle famiglie italiane per i consumi domestici di latte e derivati è progressivamente diminuita nell'ultimo quinquennio (-4% tra il 2014 e il 2018). La flessione dei consumi domestici è proseguita anche nel 2018 (-1,3% rispetto al 2017 in termini di spesa), confermando il lattiero caseario come uno dei settori più critici dell'agroalimentare.
In particolare, continua a essere penalizzante per la filiera la contrazione dei consumi di formaggi (-1,9% in volume e -1,2% in valore tra il 2017 e il 2018), troppo spesso oggetto di attacchi appositamente costruiti.
Un quadro molto duro in netto contrasto rispetto a quello che si è visto nelle vie e piazze di Bra, dove oltre 400 allevatori, casari e affinatori provenienti dall'Italia e dall'estero hanno mostrato un settore tutt'altro che in sofferenza. E le conferme arrivano dalle richieste di partecipazione degli espositori - in

aumento edizione dopo edizione a fronte di un regolamento molto più restrittivo che consente, anche per quest'anno, di soli formaggi a latte crudo - oltre che dall'interesse del pubblico e degli esperti del settore.
Ed è qui che i dati meritano la lente d'ingrandimento: a fronte di un generalizzato calo dei consumi domestici i dati Ismea rilevano, infatti, segmenti molto dinamici, ad esempio in virtù delle caratteristiche qualitative in termini di tipicità e tradizione come nel caso dei formaggi Dop-Igp. Al contrario dei prodotti più 'indifferenziati', come formaggi spalmabili, mozzarella vaccina, latte uht standard, che non incontrano le preferenze di consumo delle famiglie italiane, mostrando una forte contrazione. Senza dubbio gioca un ruolo fondamentale nell'indirizzare la scelta dei consumatori la maggiore attenzione agli aspetti salutistici e al benessere, la maggiore responsabilità verso le sorti del pianeta, il legame con il territorio di origine dei prodotti.
Insomma, come dice Slow Food da decenni, il formaggio è comunque un alimento per cui è consigliabile un consumo programmato e quindi perchè accontentarsi di una proposta qualsiasi? Dopo anni di battaglie, gli italiani stanno cominciando a capire che ciò che è buono per gli animali lo è anche per la salute di chi si nutre del cibo che da essi deriva. E quindi scendono gli acquisti dei prodotti che non vengono identificati con un territorio, il savoir faire dei produttori, la biodiversità di pascoli e razze animali. In sintesi, meglio poco ma buono - come gusto, per l'ambiente ma anche per la salute - anche se spesso questi formaggi hanno tutto un mercato a sé stante a volte parallelo rispetto a quello delle grandi catene. Proprio per il loro attaccamento al territorio, sono molto diffusi per questa tipologia di prodotti la vendita diretta in caseificio, nei mercati contadini, presso piccoli distributori e botteghe, presso le osterie, o addirittura al pascolo e perfino con l'e-commerce. Questi produttori hanno costruito un'economia parallela che funziona e che può crescere ancora diventando un esempio virtuoso di utilizzo della terra. Del resto un'idea di mondo possibile dobbiamo costruirla a partire da chi ogni giorno mette in pratica un'alternativa, dimostrandoci che Naturale è possibile!

Fonte: Ufficio Stampa Cheese

5 DICEMBRE – DINERS CLUB MAGAZINE

Il PANE (non) è più quello di una volta

I consumi calano, lo dicono i dati, ma in totale controtendenza nascono **laboratori** e **bakery**; il pane si riscopre al centro della tavola, non solo in senso letterale, e cresce l'attenzione per uno dei prodotti principi dell'alimentazione che diventa oggetto per palati gourmand, attenti a ingredienti e tecnica, e sempre meno al prezzo. Storie curiose dell'arte della **panificazione**.

Il pane sta vivendo un'epoca d'oro, nel vero senso della parola. Sì, perché da un lato diminuisce il consumo, soppiantato com'è da nuove mode e dalla guerra ormai imperante a carboidrati e glutine, dall'altro vede però il fiorire di panifici per veri intenditori, di laboratori annessi a ristoranti stellati, di un'attenzione verso questo lievitato che ne fa lievitare la qualità, ma spesso anche i prezzi.
Definirli fornai o panettieri è quasi limitante: spesso sono giovani, con una laurea in tasca e una passione che non li ferma davanti a nulla. Come Aurora Zancanaro, trentenne con qualche tatuaggio, che a un certo punto decide che è arrivato il momento di creare qualcosa di totalmente suo: nasce **Le Polveri**, micro panificio in zona Porta Genova a Milano. "Quando ho chiesto il finanziamento, mi hanno detto che ero la classe di rischio più alta, ma questo non mi ha fermato" racconta. Il suo micro laboratorio di produzione e vendita è micro a tutti gli effetti: 45 metri quadrati totali, dove si muove, lei che è alta un metro e ottanta, con disinvoltura tra nuvole di farina e l'aroma del pane che si sprigiona dal forno.

In via Ausonio 7, a Milano, il micro panificio artigianale con laboratorio a vista **Le Polveri** è il regno di Aurora, che ogni giorno sforna pane di ottima qualità.

"Desideravo creare una bottega di quartiere, avere un rapporto diretto con i clienti, che oggi entrano e chiedono 'il pane dell'Aurora'; siamo aperti da quasi due anni (novembre 2017) e i risultati sono molto al di sopra delle aspettative" continua con soddisfazione, raccontando di come dopo un periodo da ricercatrice in chimica e un'esperienza a Londra lavorando per panifici e mulini, sia poi tornata a casa per aprire un luogo che la rappresenti, con libri e una macchina del caffè, dove acquistare il pane e intrattenersi un po'. E il pane? "Innanzitutto le basi: uso solo lievito madre e farine bio macinate a pietra. Qui produco il pane classico, quello che sta bene con tutto, ma mi prendo anche qualche libertà, facendo un po' di free-style" scherza. E aggiunge: "Sto avendo grandi soddisfazioni dall'impiego della segale, ho quadruplicato la produzione". Il duro lavoro non la spaventa – "nelle settimane normali lavoro circa 75 ore" -, tiene corsi di panificazione e spera di trasmettere questa sua passione alle persone.

Progetto affine, ma che va oltre la sola panificazione, quello di **Marigold**: lei, Sophie, appassionata di panificazione e dolci, dalle forti radici danesi; lui, Domenico, già chef dell'American Academy, calabrese doc. Insieme, dopo alcuni anni sulla scena foodies romana con il loro home restaurant, hanno dato vita a un luogo eclettico e un po' ibrido, dal sapore e dal design nordico, ma in pieno quartiere Ostiense, a Roma.
Il bancone zincato della caffetteria ogni giorno mette in bella mostra dolci e pane appena sfornato – in tre tipologie –, mentre nella luminosa sala si può scegliere se accomodarsi al tavolo sociale oppure a uno dei tavolini minimal, circondati da pezzi d'arredo scovati dagli stessi proprietari ai mercatini d'antiquariato, con l'aggiunta di qualche inflessione italiana come le ceramiche pugliesi. Aperto dalle 8 alle 17 (ma nel weekend fino alle 23), la proposta varia a seconda dell'ora del giorno, passando dagli ormai famosi cinnamon swirl, alle omelette o al pane di segale con avocado.

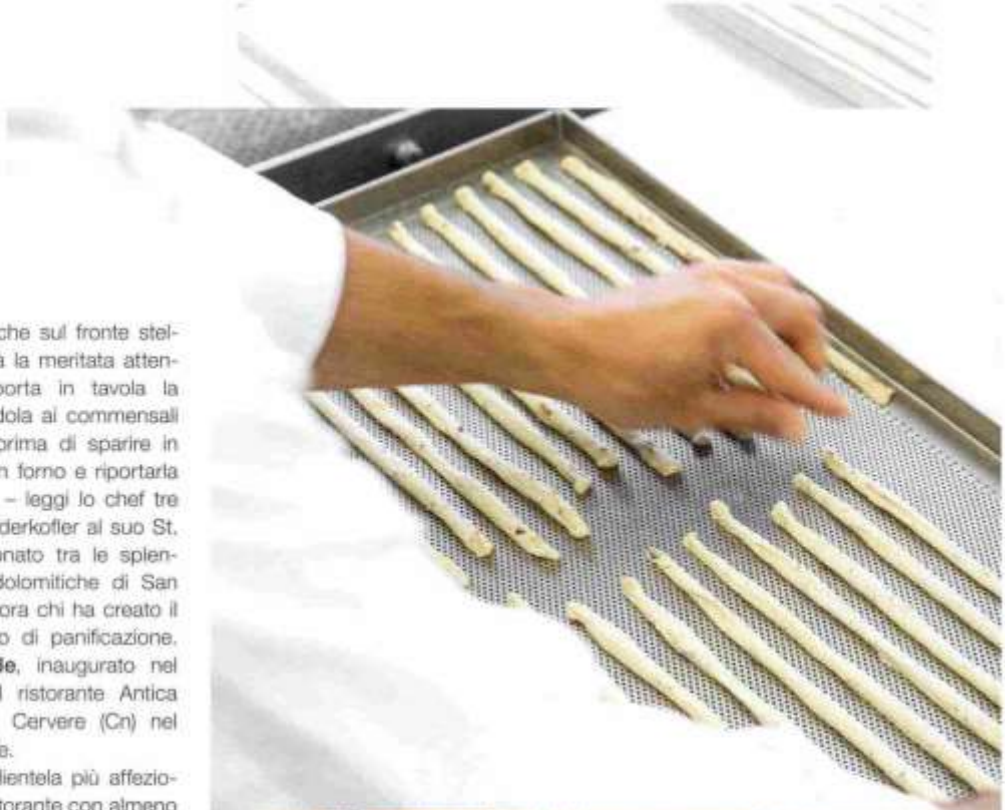
A Roma, in via Giovanni da Empoli 37, **Marigold** mixa atmosfere e sapori nordici con una cucina dalle forti radici italiane.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

"Tutto il nostro ***pane*** è fatto in casa mediante l'utilizzo di farine macinate a pietra del "Molino Dallagiovanna". Una miscela messa a punto che combina una farina di tipo 2 e un mix di ben **9 cereali**. I grissini, a loro volta di nostra produzione, vengono tirati a mano e prodotti con burro e farina di polenta bramata "Del Dominio", un piccolo produttore veneto".

Simone Zanon,
chef dell'*Antica Osteria Ronchettino*

Gli ingredienti provengono preferibilmente da produttori locali, una filosofia racchiusa già nel nome Marigold, che significa calendula, fiore amato da Sophie e Domenico, che lo raccolgono a Villa Pamphili per completare qualche piatto.
Torniamo a Milano, periferia sud, e varchiamo la soglia dell'Antica **Osteria Ronchettino**, a inizio '900 bottega storica e oggi baluardo della milanesità in cucina. Qui, in un'atmosfera shabby-chic all'interno di una cascina secentesca, tra mattoni a vista, stufe a legna e arredi d'epoca, lo chef Simone Zanon propone una cucina stagionale fortemente legata alla tradizione. Tutto è rigorosamente fatto in casa. Anche il pane, cotto nello storico forno a legna, e i grissini, tirati a mano e prodotti con farina di polenta taragna e burro. Il degno accompagnamento per piatti simbolo come la cotoletta, nella versione "Orecchia d'Elefante" o "Imperiale" del peso di 4 chili, e il fritto misto con animelle, cervella e mondeghili.



Nel frattempo anche sul fronte stellato il pane ritrova la meritata attenzione: c'è chi porta in tavola la pagnotta definendola ai commensali "il vostro pane" prima di sparire in cucina, metterla in forno e riportarla calda e fragrante – leggi lo chef tre stelle Norbert Niederkofler al suo St. Hubertus, incastonato tra le splendide montagne dolomitiche di San Cassiano – e ancora chi ha creato il proprio laboratorio di panificazione. Come **AtelieReale**, inaugurato nel 2016, accanto al ristorante Antica Corona Reale, a Cervere (Cn) nel cuore delle Langhe.

"Tutti i giorni la clientela più affezionata usciva dal ristorante con almeno un pacco dei nostri grissini stirati a mano: pensare di aumentare la produzione è stato del tutto naturale" racconta lo chef Gian Piero Vivalda, due stelle Michelin, sesta generazione alla guida dell'intera attività. Non solo pane e grissini per il consumo al ristorante dunque, ma una produzione contenuta che a marchio AtelieReale viene venduta in alcuni rivenditori selezionati ed enoteche.

All'**AtelieReale** i grissini sono rigorosamente stirati a mano mentre il panettone è a lunga lievitazione come vuole la tradizione.

"Tutti i giorni la clientela più affezionata usciva dal ristorante con almeno un pacco dei nostri grissini stirati a mano".

Gian Piero Vivalda,
chef del ristorante *Antica Corona Reale*

Se di grissini ne vengono prodotti circa 45 chili al giorno – la lavorazione impiega circa 12 ore e vengono lasciati lievitare tutta la notte –, fiore all'occhiello è il cosiddetto Panettone Reale delle Langhe, a lunga lievitazione naturale, impastato con farine macinate a pietra e con l'aggiunta di ingredienti di primissima qualità come il burro inalpi di filiera piemontese certificata e l'acqua minerale di sorgente alpina Sparea. Nato quasi per scherzo, inizialmente regalato agli ospiti del ristorante, oggi ne vengono prodotti circa 15mila all'anno, racconta il responsabile di AtelieReale, Luca Zucchini, prima pastry chef del ristorante e oggi a capo di 6 persone e dedito in toto alle lavorazioni di panificazione e pasticceria. Dall'estate – in vendita da settembre – si è aggiunta anche la Nuvola, un dolce che strizza l'occhio alle merende all'aperto, il cui nome rimanda immediatamente alla consistenza soffice e deliziosa, dove l'arte dell'impasto e della lievitazione trovano pieno compimento.

5 DICEMBRE – INFORMAZIONE

Buon Ricordo: 9 new entry, 3 nuove specialità. Pubblicata la Guida 2020

Unione Ristoranti Buon Ricordo, 9 new entry, 3 nuove specialità, importanti partner. Pubblicata la Guida 2020, scaricabile anche dal sito. Nove nuovi ristoranti sono entrati nell'Unione Ristoranti del Buon Ricordo, la prima associazione di ristoratori nata in Italia. Sono quindi 103 i locali (di cui 10 all'estero fra Europa e Giappone) che fanno parte del sodalizio, fondato nel 1964.

Milano, 05/12/2019 (informazione.it - comunicati stampa - cibi e bevande)

Nove nuovi ristoranti sono entrati nell'**Unione Ristoranti del Buon Ricordo,** la prima associazione di ristoratori nata in Italia. Sono quindi **103 i locali** (di cui 10 all'estero fra Europa e Giappone) che fanno parte del sodalizio, fondato nel **1964** per salvaguardare e valorizzare le tante tradizioni e culture gastronomiche italiane, che allora correvano il rischio di perdersi sotto la spinta dell'omologazione del gusto e la moda della cosiddetta cucina internazionale, mentre la cucina tipica delle regioni era, come scrisse Vincenzo Bonassi, "sconosciuta o negletta". A una felice e puntuale idea di **Dino Villani**, uomo di cultura e maestro di comunicazione (a cui si devono, fra l'altro, il primo concorso di Miss Italia, il Premio Suzzara ideato con Zavattini, l'idea di far diventare il 14 febbraio la Festa degli Innamorati), si associò un gruppo di ristoranti di qualità con l'obiettivo di ridare notorietà e prestigio alle tante espressioni locali della tradizione gastronomica italiana, a quell'epoca poco valorizzata. A caratterizzare ciascun ristorante, e a creare fra loro un trait d'union, è oggi come un tempo il **piatto-simbolo dipinto a mano** dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare su cui è effigiata la specialità del locale, che viene donato agli ospiti in memoria di una piacevole esperienza gastronomica da ricordare. Per conoscere da vicino i Ristoranti del Buon Ricordo e le loro specialità, si può consultare il sito www.buonricordo.com o sfogliare la **Guida 2020** appena pubblicata, in distribuzione gratuita nei ristoranti associati e scaricabile dal sito.

9 new entry e 3 cambi piatto

Questi i **9 nuovi ristoranti**, con le loro specialità: ad Abbadia Cerreto (LO) l'**Antica Osteria del Cerreto** con la ***Lombata di coniglio con pancetta e olive al Balseto Laudense***, a Rocchetta a Volturno (IS) la **Locanda Belvedere** con i ***Ravioli scapolesi de.co con sugo di capra***, a Acuto (FR) la **NU' Trattoria Italiana dal 1960** con le ***Costine glassate alle erbe ciocare***, a Praiano (SA) il **Ristorante M'ama** con il ***Tonno rosso del Tirreno, scottato con senape, miele e primizie di stagione***, a Vietri sul Mare (SA) il **Ristorante Pascalò** con gli ***Spaghetti cacio, limone e San Marzano***, a Rivanazzano Terme (PV) il **Ristorante Selvatico** con i ***Malfatti del Selvatico***, a Vercelli la **Trattoria Paolino** con la ***Panissa alla vercellese***, a Monaco di Baviera il **Ristorante Der Katzlmacher** con il ***Raviolone di magro ma non troppo***, a Budapest la **Trattoria Pomo d'Oro** con il ***Fegato d'oca gratinato alla mozzarella di bufala***.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario,

Come prevede lo Statuto del Buon Ricordo, i ristoranti possono cambiare periodicamente la loro **specialità**. Le nuove proposte sono: il ***Guanciale di manzo al teroldego doc con polenta di storo*** dell'**Albergo Ristorante Foresta** a Moena (TN), le ***Pappardelle al Luccio in salsa gardesana*** del **Ristorante Acquadolce** a San Felice del Benaco (BS), le ***Cozze ripiene antica ricetta ligure*** del **Ristorante Pernambucco** a Albenga (SV).

Il Buon Ricordo guarda avanti

I ristoranti dell'URBR rappresentano al meglio la straordinaria ricchezza e poliedricità della cucina regionale italiana, di cui sono custodi e propositivi protagonisti contemporanei. Alle loro tavole si vive un'esperienza conoscitiva ed emozionale, si riscoprono antichi sapori dimenticati nell'archivio della memoria e se ne gustano di nuovi sapientemente composti. Perché il Buon Ricordo guarda avanti. Non è solo tutela della tradizione gastronomica del Bel Paese, ma anche e soprattutto **valorizzazione in chiave contemporanea** di queste radici: questa è la linea lungo cui si sta muovendo con decisione il Consiglio direttivo dell'associazione, presieduto da **Cesare Carbone** del Ristorante La Manuelina di Recco e coordinato dal Segretario generale operativo **Luciano Spigaroli** del Ristorante Al Cavallino Bianco di Polesine Zibello.

I partner

Al Buon Ricordo si affiancano importanti partner, che ne condividono e sostenendone i progetti. I loro nomi si accostano a quello dell'associazione per promuove il meglio dell'enogastronomia italiana. Realtà importanti ed autorevoli, simbolo del Made in Italy: ***Confagricoltura, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Latterie Inalpi, Zanussi Professional.***

5 DICEMBRE – LARENA
ILGIORNALEDIVICENZA
BRESCIAOGGI

5.12.2019

Tags: TORINO , Scherma

Scherma: passa per il Piemonte la qualificazione ai Giochi

Aumenta
Diminuisci
Stampa

(ANSA) - TORINO, 05 DIC - La scherma italiana trova casa in Piemonte. Sono 1.500 gli atleti in gara nel weekend a Vercelli, che ospita il Gran Prix Kinder Joy of Moving di spada maschile e femminile under14, primo appuntamento nazionale del percorso che li condurrà ai Campionati Italiani 2020 di categoria. E' il preludio di un altro grande evento, il Grand Prix Fie - trofeo Inalpi, al Pala Alpitour di Torino dal 7 al 9 febbraio. Tappa europea del circuito internazionale di fioretto, vedrà in pedana i maggiori interpreti della specialità, a caccia di punti per le Olimpiadi del 2020. "Il Piemonte è una terra fertile per la scherma. Non solo per la capacità di formare talenti, ma anche per quella di avviare sinergie che permettono di ospitare grandi eventi", afferma Giorgio Scarso, presidente della Federazione Italiana Scherma. "La scherma, in Piemonte, ha una lunga e radicata storia - aggiunge l'assessore allo Sport della Regione Piemonte, Fabrizio Ricca -. Vogliamo che la nostra regione rimanga nel cuore degli schermitori". (ANSA).

GTT

5 DICEMBRE – RIVISTA IDEA

NUOVE INIZIATIVE DI "INALPI" PER IL "WELFARE" DELLA SALUTE

È stato approvato e messo in atto servizio di "screening" del melanoma, nell'ambito delle politiche di "welfare" dei servizi per la salute, rivolto ai dipendenti di "Inalpi" (*sopra: il presidente del Cda dell'azienda di Moretta, Ambrogio Invernizzi*). L'iniziativa è coordinata in collaborazione con l'Irccs (Istituto di ricerca e cura sul cancro) di Candiolo e con la partecipazione di medici dermatologi altamente specializzati.

Le visite si stanno svolgendo e si svolgeranno presso l'infermeria dello stabilimento "Inalpi" di Moretta.

Il melanoma è un tumore maligno che compare quasi esclusivamente sulla pelle per una proliferazione anomala dei melanociti. I melanociti sono le cellule che costituiscono i nevi, quindi il melanoma può insorgere per la trasformazione di un nevo, da tempo presente sulla cute, oppure può insorgere "ex novo" su cute sana.

La diagnosi precoce avviene durante l'incontro con il medico specialista.

Dopo una visita obiettiva completa dei nevi, se il medico specialista lo riterrà necessario, inviterà il paziente a ulteriori approfondimenti.

Sono inoltre in corso le iniziative di prevenzione del tumore del colon, con visite ed eventuale e successivo percorso avviene interamente presso l'Istituto di Candiolo.

L'opera di sensibilizzazione di "Inalpi" è però continua e va oltre. Infatti l'azienda ricorda e invita ad aderire ai "Sabati della prevenzione dell'istituto di Candiolo": il centro, infatti, ha avviato specifiche iniziative suddivise per patologia. Durante alcune giornate (sempre il sabato), coloro i quali intendono aderire, possono presentarsi in istituto per essere sottoposti a consulenza da parte degli specialisti.

La vicinanza di "Inalpi" alla campagna di sensibilizzazione e di ricerca portata avanti da tempo dalla Fondazione piemontese per la ricerca sul cancro Onlus è concreta anche in termini di condivisione. Per questa ragione l'azienda di Moretta è stata "partner", presso "Nuvola Lavazza", della terza edizione del premio "Langhe, Roero e Monferrato" consegnato, come riferiamo in queste pagine, a Roberto Benigni.

L'evento si è aperto con il benvenuto a cura dello chef Federico Zanasi (ristorante "Condividere") ed è proseguito con una cena curata da Carlo Cracco del "Ristorante Cracco-Milano".

5 DICEMBRE – TORINOGGI

NUOVAPERIFERIA

EVENTI | 05 dicembre 2019, 14:12

Scherma, la strada per Tokyo 2020 passa da Torino con la tappa europea di fioretto maschile e femminile

Appuntamento dal 7 al 9 febbraio 2020 al Pala Alpitour

La scherma italiana trova casa in Piemonte. Dal 7 al 9 febbraio 2020 al Pala Alpitour di Torino si svolgerà il Grand Prix FIE trofeo "Inalpi".

Si tratta della tappa europea del circuito internazionale di fioretto maschile e femminile, che vedrà in pedana nella tre giorni torinese, i maggiori interpreti della specialità, a caccia di punti importanti per la qualificazione ai Giochi Olimpici di Tokyo 2020. La strada verso l'appuntamento a cinque cerchi passa quindi da Torino: lo scorso anno la tappa nel capoluogo piemontese vide, per le fasi finali, oltre 2mila persone assiepare la tribuna dell'impianto.

Un evento internazionale preceduto questo weekend dalla Prima prova nazionale del Gran Prix "Kinder Joy of Moving" di spada maschile e femminile under14, in programma da sabato 7 a domenica 8 dicembre a Vercelli. Saranno circa 1500 gli atleti dai 10 ai 14 anni, provenienti da ogni parte d'Italia, che si sfideranno sulle pedane vercellesi per il primo appuntamento nazionale del

percorso che li condurrà ai Campionati Italiani 2020 under14.

"La scherma, in Piemonte, - ha detto l'assessore regionale allo Sport Fabrizio Ricca, annunciando che Federica Isola e Andrea Moros saranno testimonial dello sport nella nostra regione - ha una lunga e radicata storia che vogliamo aiutare a consolidare anche nel futuro".

"Il Piemonte - ha aggiunto Giorgio Scarso, presidente della Federazione Italiana Scherma -continua a rappresentare una terra fertile per la scherma italiana. Non solo per la capacità delle società piemontesi di formare talenti che oggi rappresentano il presente ed il futuro della scherma azzurra, ma anche per la capacità di avviare sinergie istituzionali che permettono di ospitare grandi eventi schermistici.

5 DICEMBRE – TUTTOTRASPORTI

LOGISTICA

IL RATING DELLA QUALITÀ

Per promuovere la sicurezza, l'ecosostenibilità, l'etica e la responsabilità sociale nel settore della logistica e dei trasporti nasce l'indice Tcr

di Paolo Barilari

Progettare e costruire un prodotto e poi affidarlo a qualcuno per la distribuzione. Come fa un committente a sapere che si sta affidando a un trasportatore di qualità? Una delle possibili soluzioni è quella offerta dal Tcr, Transport Compliance Rating, un sistema di valutazione delle aziende in base a una serie di parametri.
Il progetto, nato dalla collaborazione tra Fiap, Federazione italiana dei trasportatori professionali, e il mondo della committenza, ha l'obiettivo di promuovere e favorire la cultura della qualità, della sicurezza, dell'ecosostenibilità, dell'etica e della responsabilità sociale, tra gli operatori e i dipendenti delle aziende che operano nella logistica e nel trasporto su gomma. Un modello che, attraverso la valutazione del rischio, un'ispezione e un giudizio finale, consente di avere un risultato oggettivo sull'affidabilità del trasportatore a cui viene consegnato il prodotto. Nella scelta troppo spesso l'elemento determinante è il costo del servizio, tralasciando tutti gli altri aspetti che riguardano le aree di rischio a cui la committenza è, spesso inconsapevolmente, soggetta. La prima azienda firmataria e co-fondatrice dell'Osservatorio, oltre a Fiap è stata la Ferrero Industria Dolciaria: insieme hanno dato vita all'Otcr, Observatory Transport Compliance Rating. Quest'ultimo ha il compito di raccogliere dati sul settore del trasporto e della logistica, permettendo un confronto trasparente. Un comitato tecnico scientifico coordina tutto il processo di audit presso i vettori, con la collaborazione di enti certificatori Asacert e Dekra.

Una classifica di affidabilità

Il processo di valutazione è costituito da una serie di azioni, tra le quali ci sono: l'individuazione del vettore, la fornitura di un questionario generale da compilare da parte del vettore, l'inserimento dei dati nel portale Tcr, una visita in azienda e l'analisi dei dati da parte e dell'ente certificatore, che determinano il rating, la valutazione finale. Al momento l'Osservatorio ha individuato le seguenti aree di analisi di un'azienda di trasporto: struttura e organizzazione societaria, sicurezza del prodotto, sicurezza dei luoghi di lavoro, rispetto ambientale, sicurezza stradale, coperture assicurative, tecnologie e sistemi informativi. "Sono orgoglioso dell'avvio di questo progetto - dice Alessandro Peron, segretario dell'Osservatorio Tcr - finalmente un passo concreto verso un modello di valutazione equo e trasparente, che permette di identificare in modo certo le imprese di trasporto e logistica virtuose e consente ai committenti una scelta consapevole del proprio fornitore, tutelando la correttezza e la lealtà della competizione di mercato. Un progetto che mira a dare un impulso forte ed innovativo al settore". Evidenti le ricadute positive per tutti: chi utilizza i servizi di trasporto potrà finalmente identificare in modo chiaro le aziende di qualità a cui affidare la propria merce; le aziende di trasporto virtuose potranno avere una relazione privilegiata con i propri committenti; la società tutta, avrà vantaggi in termini economici e di benessere sociale.

I committenti
Fra i più noti firmatari del Tcr, ci sono Ferrero e Conad (nelle foto), oltre a Bayer, Vincenzi, Bormioli, Campari, Sant'Anna, Inalpi, Iper, Latte Sorgente ed ECR/GS1 (socio sostenitore). In totale, compresi i trasportatori, sono circa 120 aziende coinvolte nel progetto.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

5 DICEMBRE – VENTI4ORE

L'Unione Ristoranti Buon Ricordo portabandiera della cucina italiana all'Ambasciata d'Italia a Parigi

Home > Le Ultime Notizie > Comunicati stampa

"Un grandissimo onore per l'invito ricevuto dall'Ambasciata d'Italia a Parigi, e una grandissima soddisfazione per il successo che abbiamo ottenuto, per il secondo anno consecutivo, alla Serata di Gala che il 25 novembre ha fatto da Gran Finale alla Settimana della Cucina Italiana nel Mondo". Così il Presidente dell'Unione dei Ristoranti del Buon Ricordo Cesare Carbone commenta il successo della serata nella capitale francese, nel corso della quale gli chef di 12 ristoranti associati hanno portato con i loro piatti il selezionatissimo gruppo di invitati a fare un goloso ***"Giro d'Italia gastronomico"***, da Nord a Sud della penisola italiana.

I dodici ristoranti presenti a Parigi erano **La Manuelina di Recco, I 5 Campanili di Busto Arsizio, Boccadoro di Noventa Padovana, La Forchetta di Parma, Al Cavallino Bianco di Polesine Parmense, Osteria di Fornio di Fidenza, Osteria in Scandiano di Scandiano, La Fefa di Finale Emilia, Da Delfina di Artimino, Lo Stuzzichino di Massa Lubrense, L'Antico Borgo di Morano Calabro.** Attiva ed entusiasta coordinatrice della serata è stata la **Famiglia Mori,** con Massimo e Celine Mori del **Mori Venice di Parigi**, storico associato all'URBR nella capitale francese. Con loro erano presenti la Vice presidente **Giovanna Guidetti** e il Segretario generale organizzativo **Luciano Spigaroli**. All'evento hanno dato il loro contributo, con i loro eccellenti prodotti, anche i partner del Buon Ricordo, che affiancano l'associazione nella valorizzazione dell'eccellenza della cucina regionale italiana: **Confagricoltura, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Latterie Inalpi, Zanussi Professional**.

La medesima sera **in Italia** altri 3 ristoranti associati al Buon Ricordo, hanno imbandito una riuscitissima cena simbolica in omaggio alla missione parigina: **Le Querce di Cantù**, **Del Duca di Volterra** e **Taberna De' Gracchi di Roma**, che ha ospitato per l'occasione a cucinare insieme il **Ristorante Bassetto di Ferentino**. Un evento unico e irripetibile, i cui partecipanti hanno avuto il piacere di ricevere in regalo il medesimo piatto in ceramica dipinto a mano dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare, dedicato alla Cena di Gala e dato in omaggio agli ospiti di Parigi.

6 DICEMBRE – ILGIORNO

Buon Ricordo, due ristoranti lombardi tra le novità del 2020

Nove new entry, tra cui l'Antica Osteria del Cerreto ad Abbadia Cerreto nel Lodigiano e Ristorante Selvatico a Rivanazzano Terme, nel Pavese

Condividi Tweet Invia tramite email

Piatti del Buon Ricordo

Milamno, 6 dicembre 2019 - **Nove nuovi ristoranti** sono entrati nell'**Unione Ristoranti del Buon Ricordo,** la prima associazione di ristoratori nata nel **1964 a Milano.** Sono quindi **103 i locali** (di cui 10 all'estero fra Europa e Giappone) che fanno parte del sodalizio, fondato nel **1964** per **salvaguardare e valorizzare le tante tradizioni e culture gastronomiche italiane**, che allora correvano il rischio di perdersi sotto la spinta dell'omologazione del gusto e la moda della cosiddetta cucina internazionale, mentre la cucina tipica delle regioni era, come scrisse Vincenzo Bonassi, "sconosciuta o negletta".

A una felice e puntuale idea di **Dino Villani**, uomo di cultura e maestro di

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, no

comunicazione (a cui si devono, fra l'altro, il primo concorso di Miss Italia, il Premio Suzzara ideato con Zavattini, l'idea di far diventare il 14 febbraio la Festa degli Innamorati), si associò un gruppo di ristoranti di qualità con l'obiettivo di ridare notorietà e prestigio alle tante espressioni locali della tradizione gastronomica italiana, a quell'epoca poco valorizzata. A caratterizzare ciascun ristorante, e a creare fra loro un trait d'union, è oggi come un tempo il **piatto-simbolo dipinto a mano** dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare su cui è effigiata la specialità del locale, che viene donato agli ospiti in memoria di una piacevole esperienza gastronomica da ricordare. Per conoscere da vicino i Ristoranti del Buon Ricordo e le loro specialità, si può consultare il sito www.buonricordo.com o sfogliare la **Guida 2020** appena pubblicata, in distribuzione gratuita nei ristoranti associati e scaricabile dal sito.

Tra i **nuovi nove ristoranti, due sono in Lombardia.** Il primo è **l'Antica Osteria del Cerreto** con la Lombata di coniglio con pancetta e olive al Balseto Laudense ad **Abbadia Cerreto, nel Lodigiano.** Il locale è situato in un piccolo borgo di 280 abitanti alle spalle di una splendida Abbazia dei monaci cistercensi fondata nel 1084. La struttura del ristorante è un vecchio bar - macelleria di paese, totalmente ristrutturato e ampliato ma sempre nel rispetto delle strutture tipiche dei cascinali lombardi. Da ormai 19 anni, lo Chef e Proprietario Stefano Scolari propone piatti della tradizione a volte anche rivisitati (tartufo, pesce d'acqua dolce, paste fresche, risotti, filetti, tagliate ma anche piatti della tradizione contadina, quali coniglio e faraona). Golosa la carta dei dolci di produzione propria. Molto curata la cantina di circa 280 etichette e una carta distillati con circa 180 referenze. Il menù degustazione cambia mensilmente.

Il secondo è il **Ristorante Selvatico** con i ***Malfatti del Selvatic*** **a Rivanazzano Terme,** nel Pavese. Il locale si trova all'interno dell'Hotel Selvatico. A seguirlo è la proprietaria Piera Spalla, cuoca dell'Alleanza Slow Food, che si occupa in prima persona della sua gestione, ad iniziare dalla scelta delle materie prime che servono alla preparazione dei piatti legati alla tradizione e all'identità di Rivanazzano. Una particolare attenzione è posta ai prodotti locali che, visto il territorio, sono ripartiti tra prodotti di pianura, montagna e acqua e vanno a comporre la Carta del giorno messa a punto dalla signora Piera con la figlia Michela. La ricca cantina del ristorante è affidata all'altra figlia Francesca che, con il marito Sergio, consiglia i migliori abbinamenti con le pietanze. D'inverno si possono gustare i famosi salami cuciti e i formaggi di alpeggio, nonché castagne, zucche e molti altri prodotti del territorio di piccole aziende locali. Al Menu del territorio si affianca anche un Menu vegetariano.

Gli altri sette sono la **Locanda Belvedere** con i Ravioli scapolesi de.co con sugo di capra, a Rocchetta a Volturno (IS); la **NU' Trattoria Italiana dal 1960** con le Costine

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, n

glassate alle erbe ciocare a Acuto (FR), il **Ristorante M'ama** con il Tonno rosso del Tirreno, scottato con senape, miele e primizie di stagione, a Praiano (SA); il **Ristorante Pascalò** con gli Spaghetti cacio, limone e San Marzano, a Vietri sul Mare (SA); la **Trattoria Paolino** con la **Panissa alla vercellese,a Vercelli;** il **Ristorante Der Katzlmacher** con il Raviolone di magro ma non troppo a Monaco di Baviera e la **Trattoria Pomo d'Oro** con il Fegato d'oca gratinato alla mozzarella di bufala a Budpest..

Come prevede lo Statuto del Buon Ricordo, i ristoranti possono cambiare periodicamente la loro **specialità**. Le nuove proposte sono: il Guanciale di manzo al teroldego doc con polenta di storo dell'**Albergo Ristorante Foresta a Moena** (TN), le Pappardelle al Luccio in salsa gardesana del **Ristorante Acquadolce** a **San Felice del Benaco** (BS), le Cozze ripiene antica ricetta ligure del Ristorante Pernambucco a Albenga (SV).

I ristoranti dell'URBR rappresentano al meglio la straordinaria ricchezza e poliedricità della cucina regionale italiana, di cui sono custodi e propositivi protagonisti contemporanei. Alle loro tavole si vive un'esperienza conoscitiva ed emozionale, si riscoprono antichi sapori dimenticati nell'archivio della memoria e se ne gustano di nuovi sapientemente composti. Perché il Buon Ricordo guarda avanti. Non è solo tutela della tradizione gastronomica del Bel Paese, ma anche e soprattutto **valorizzazione in chiave contemporanea** di queste radici: questa è la linea lungo cui si sta muovendo con decisione il Consiglio direttivo dell'associazione, presieduto da **Cesare Carbone** del Ristorante La Manuelina di Recco e coordinato dal Segretario generale operativo **Luciano Spigaroli** del Ristorante Al Cavallino Bianco di Polesine Zibello. Al Buon Ricordo si affiancano importanti partner, che ne condividono e sostenendone i progetti. I loro nomi si accostano a quello dell'associazione per promuove il meglio dell'enogastronomia italiana. Realtà importanti ed autorevoli, simbolo del Made in Italy: Confagricoltura, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Latterie Inalpi, Zanussi Professional.

© Riproduzione riservata

6 DICEMBRE – INDEXFOOD

Unione Ristoranti Buon Ricordo 9 new entry, 3 nuove specialità, importanti partner. Pubblicata la Guida 2020

Pubblicato da indexfood_redazione In Dalle Istituzioni Il 5 Dicembre 2019
Follow @indexfood1

> A caratterizzare ciascun ristorante, e a creare fra loro un trait d'union, è oggi come un tempo il piatto-simbolo dipinto a mano dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare su cui è effigiata la specialità del locale, che viene donato agli ospiti in memoria di una piacevole esperienza gastronomica da ricordare

Nove nuovi ristoranti sono entrati nell'**Unione Ristoranti del Buon Ricordo**, la prima associazione di ristoratori nata in Italia. Sono quindi 103 i locali (di cui 10 all'estero fra Europa e Giappone) che fanno parte del sodalizio, fondato nel 1964 per salvaguardare e valorizzare le tante tradizioni e culture gastronomiche italiane, che allora correvano il rischio di perdersi sotto la spinta dell'omologazione del gusto e la moda della cosiddetta cucina internazionale, mentre la cucina tipica delle regioni era, come scrisse Vincenzo Bonassi, *"sconosciuta o negletta"*. A una felice e puntuale idea di Dino Villani, uomo di cultura e maestro di comunicazione (a cui si devono, fra l'altro, il primo concorso di Miss Italia, il Premio Suzzara ideato con Zavattini, l'idea di far diventare il 14 febbraio la Festa degli Innamorati), si associò un gruppo di ristoranti di qualità con l'obiettivo di ridare notorietà e prestigio alle tante espressioni locali della tradizione gastronomica italiana, a quell'epoca poco valorizzata. A caratterizzare ciascun ristorante, e a creare fra loro un trait d'union, è oggi come un tempo il piatto-simbolo dipinto a mano dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare su cui è effigiata la specialità del locale, che viene donato agli ospiti in memoria di una piacevole esperienza gastronomica da ricordare. Per conoscere da vicino i Ristoranti del Buon Ricordo e le loro specialità, si può consultare il sito o sfogliare la Guida 2020 appena pubblicata, in distribuzione gratuita nei ristoranti associati e scaricabile

dal sito.

9 new entry e 3 cambi piatto. Questi i 9 nuovi ristoranti, con le loro specialità: ad Abbadia Cerreto (LO) l'Antica Osteria del Cerreto con la Lombata di coniglio con pancetta e olive al Balseto Laudense, a Rocchetta a Volturno (IS) la Locanda Belvedere con i Ravioli scapolesi de.co con sugo di capra, a Acuto (FR) la NU' Trattoria Italiana dal 1960 con le Costine glassate alle erbe ciocare, a Praiano (SA) il Ristorante M'ama con il Tonno rosso del Tirreno, scottato con senape, miele e primizie di stagione, a Vietri sul Mare (SA) il Ristorante Pascalò con gli Spaghetti cacio, limone e San Marzano, a Rivanazzano Terme (PV) il Ristorante Selvatico con i Malfatti del Selvatico, a Vercelli la Trattoria Paolino con la Panissa alla vercellese, a Monaco di Baviera il Ristorante Der Katzlmacher con il Raviolone di magro ma non troppo, a Budapest la Trattoria Pomo d'Oro con il Fegato d'oca gratinato alla mozzarella di bufala.

Come prevede lo Statuto del Buon Ricordo, i ristoranti possono cambiare periodicamente la loro specialità. **Le nuove proposte sono:** il Guanciale di manzo al teroldego doc con polenta di storo dell'Albergo Ristorante Foresta a Moena (TN), le Pappardelle al Luccio in salsa gardesana del Ristorante Acquadolce a San Felice del Benaco (BS), le Cozze ripiene antica ricetta ligure del Ristorante Pernambucco a Albenga (SV).

Il Buon Ricordo guarda avanti. I ristoranti dell'URBR rappresentano al meglio la straordinaria ricchezza e poliedricità della cucina regionale italiana, di cui sono custodi e propositivi protagonisti contemporanei. Alle loro tavole si vive un'esperienza conoscitiva ed emozionale, si riscoprono antichi sapori dimenticati nell'archivio della memoria e se ne gustano di nuovi sapientemente composti. Perché il Buon Ricordo guarda avanti. Non è solo tutela della tradizione gastronomica del Bel Paese, ma anche e soprattutto valorizzazione in chiave contemporanea di queste radici: questa è la linea lungo cui si sta muovendo con decisione il Consiglio direttivo dell'associazione, presieduto da Cesare Carbone del Ristorante La Manuelina di Recco e coordinato dal Segretario generale operativo Luciano Spigaroli del Ristorante Al Cavallino Bianco di Polesine Zibello.

I partner. Al Buon Ricordo si affiancano importanti partner, che ne condividono

e sostenendone i progetti. I loro nomi si accostano a quello dell'associazione per promuove il meglio dell'enogastronomia italiana. **Realtà importanti ed autorevoli, simbolo del Made in Italy:** Confagricoltura, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Latterie Inalpi, Zanussi Professional.

I NUOVI RISTORANTI

Antica Osteria del Cerreto
Via Dell'abbazia, 6
Abbadia Cerreto (Lodi)
Tel. 0371.471009
info@osteriadelcerreto.it
Specialità: Lombata di coniglio con pancetta e olive al Balseto Laudense. Il locale è situato in un piccolo borgo di 280 abitanti alle spalle di una splendida Abbazia dei monaci cistercensi fondata nel 1084. La struttura del ristorante è un vecchio bar – macelleria di paese, totalmente ristrutturato e ampliato ma sempre nel rispetto delle strutture tipiche dei cascinali lombardi. Da ormai 19 anni, lo Chef e Proprietario Stefano Scolari propone piatti della tradizione a volte anche rivisitati (tartufo, pesce d'acqua dolce, paste fresche, risotti, filetti, tagliate ma anche piatti della tradizione contadina, quali coniglio e faraona). Golosa la carta dei dolci di produzione propria. Molto curata la cantina di circa 280 etichette e una carta distillati con circa 180 referenze. Il menù degustazione cambia mensilmente.

Locanda Belvedere
Località Pratola, Fraz. Castelnuovo al Volturno
Rocchetta a Volturno (Isernia)
Tel. 338.1730892
chefrufo@gmail.com

Specialità: Ravioli scapolesi de.co con sugo di capra. La Locanda Belvedere nasce nel 2007 sui resti di un vecchio casolare a Castelnuovo al Volturno. In questo piccolo fazzoletto montuoso del Molise, nel cuore del Parco Nazionale di Lazio, Abruzzo e Molise, la natura offre alle sapienti mani dello chef Rufo erbe spontanee, funghi e selvaggina che egli stesso, con amore e passione elabora e serve in tavola. Lo chef riporta in auge la tradizione culinaria dell'Alta Valle del Volturno, intrisa di semplicità ed essenzialità, attraverso pietanze quali le lumache alla castelnovese e i ravioli scapolesi De.co.

NU' Trattoria Italiana dal 1960
Via Prenestina, 27
Acuto (Frosinone)
Tel. 0775.56372
nutrattoria1960@gmail.com
Specialità: Costine glassate alle erbe ciocare. Un ristorante che guarda alla tradizione con la semplicità dell'oggi. A pochi chilometri da Fiuggi e un'ora da Roma, con uno splendido panorama che affaccia sui monti Ernici, Nu' Trattoria Italiana dal 1960, gestita dalla famiglia Tassa, propone piatti della tradizione ciociara e italiana utilizzando cotture antiche e prodotti locali. Salvatore Tassa, insieme alla moglie Tina e al figlio Giovanni, hanno riportato in vita la Trattoria di Esterina e Bino, i genitori di Salvatore, che dal 1960 proponevano una cucina semplice e genuina di deliziosi piatti tipici. Erano anni in cui le trattorie erano gestite da osti che, quando andavano al tavolo per consigliare il menu,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario,

discorrevano cordialmente con i clienti, raccontavano un aneddoto, condividevano ricordi... Questo lo spirito che la famiglia Tassa vuole preservare: l'amore per le cose buone e per la convivialità di un tempo.

Ristorante M'ama
Hotel Margherita
Via Umberto I, 70
Praiano (Salerno)
Tel. 089.874628 / 333.7166631 / +1 4176753113
Fax 089.874227
info@hotelmargherita.info
Specialità: Tonno rosso del Tirreno, scottato con senape, miele e primizie di stagione. Situato all'interno del Boutique Hotel di charme Margherita e aperto anche agli ospiti esterni, il ristorante gourmet "M'ama!" propone con i sui piatti un viaggio alla scoperta dei profumi e dei sapori della Costiera Amalfitana. Mediterranean style negli arredi e forti influssi costieri, ha un'ampia terrazza affacciata sul mare, con una straordinaria vista panoramica. La cucina – che interpreta creativamente la tradizione – esprime il rispetto per le antiche ricette campane e la passione per i prodotti genuini della gastronomia locale. Rigorosamente stagionali, i menu sono preparati con passione dalla giovane e motivata brigata di cucina composta dallo chef Raffaele Mascolo, da Domenico Marciano capo partita degli antipasti, da Vincenzo Nacchia capo partita dei secondi e dal pasticcere Filippo Apuzzo.

Ristorante Pascalò
Via Giuseppe Pellegrino 154
Vietri sul Mare (Salerno)
Tel. 089.763062
pascalovietri@gmail.com

Specialità: Spaghetti cacio, limone e San Marzano. Pasquale Vitale è nato a Salerno nel 1973 e per gli amici è Pascalò. Da qui l'origine del nome del suo ristorante. Il locale è a conduzione familiare: lo affianca in sala, con il prezioso aiuto, la moglie Maria De Angelis. Attingendo alle numerose esperienze professionali in Italia e all'estero, Pasquale dà sfogo in cucina alla sua fantasia. Con la passione e l'orgoglio delle proprie origini, facendo tesoro della tradizione familiare, propone in tavola ricette gelosamente tramandate, che ama recuperare e condividere. Spettacolari i suoi piatti di pesce.

Ristorante Selvatico
Via Silvio Pellico, 19
Rivanazzano Terme (Pavia)
Tel. 0383.944720
info@albergoselvatico.com

Specialità: Malfatti del Selvatico. Il ristorante si trova all'interno dell'Hotel Selvatico. A seguirlo è la proprietaria Piera Spalla, cuoca dell'Alleanza Slow Food, che si occupa in prima persona della sua gestione, ad iniziare dalla scelta delle materie prime che servono alla preparazione dei piatti legati alla tradizione e all'identità di Rivanazzano. Una particolare attenzione è posta ai prodotti locali che, visto il territorio, sono ripartiti tra prodotti di pianura, montagna e acqua e vanno a comporre la Carta del giorno messa a punto dalla signora Piera con la figlia Michela. La ricca cantina del ristorante è affidata all'altra figlia Francesca che, con il marito Sergio, consiglia i migliori

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario,

abbinamenti con le pietanze. D'inverno si possono gustare i famosi salami cuciti e i formaggi di alpeggio, nonché castagne, zucche e molti altri prodotti del territorio di piccole aziende locali. Al Menu del territorio si affianca anche un Menu vegetariano.

Trattoria Paolino
Piazza Camillo Cavour, 5
Vercelli
Tel. 0161.214790
paolo@trattoriapaolino.it
Specialità: Panissa alla vercellese. Trattoria Paolino nasce nel 2010. Paolo Talarico, patron e chef del locale, dopo un percorso di studi all'istituto alberghiero G. Pastore di Varallo Sesia, inizia a fare esperienza in diversi locali in Italia ed all'estero. Dopo una decina d'anni, decide di aprire un proprio locale, che riscuote fin dall'inizio consensi sia da parte della clientela che da parte delle guide gastronomiche. La cucina di Paolo Talarico è schietta e creativa. La sua parola d'ordine è, e resterà sempre, "Etica e passione" nel rispetto delle materie prime e del cliente.

Osteria Der Katzlmacher
Bräuhausstraße 6
München (GERMANIA)
Tel. +49 89333360
derkatzlmacher@friul.de
Specialità: Raviolone di magro ma non troppo. L'Osteria der Katzlmacher fu aperta nel 1983 a Monaco di Baviera e dal 2006 ha sede nella Bräuhausstrasse. In un ambiente familiare ed accogliente, è portabandiera della più autentica gastronomia italiana. La cucina attinge alle tradizioni regionali, spaziando fra i piatti più tipici, preparati tutti con prodotti originali italiani. Il Menù viene attualizzato giornalmente. Il tutto è completato da una carta dei vini di circa 250 etichette.

Trattoria Pomo d'Oro
Arany János u. 9
Budapest (UNGHERIA)
Tel: +36 13026473
info@pomodorobudapest.com

Specialità: Fegato d'oca gratinato alla mozzarella di bufala. Questo elegante e rinomato ristorante porta con successo i sapori italiani nella capitale ungherese. Lo chef Rosario accanto ai tipici piatti tradizionali preparati a regola d'arte, propone anche molte pietanze dal proprio ricettario personale, prestando sempre attenzione alle stagioni e alle loro primizie. Spesso i piatti vengono preparati in sala accanto ai tavoli, cosa che viene particolarmente apprezzata dalla clientela. Il Menu, molto ricco, inserisce ogni giorno nuove proposte.

CAMBI SPECIALITÀ 2020

Albergo Ristorante Foresta – Moena (Trento)
Specialità: Guanciale di manzo al teroldego doc con polenta di storo

Ristorante Acquadolce – San Felice del Benaco (Brescia)
Specialità: Pappardelle al Luccio in salsa gardesana

6 DICEMBRE – INFORMATUTTO

Unione Ristoranti Buon Ricordo 9 new entry, 3 nuove specialità

06/12/2019

importanti partner
Pubblicata la Guida 2020, scaricabile anche dal sito

Nove nuovi ristoranti sono entrati nell'Unione Ristoranti del Buon Ricordo, la prima associazione di ristoratori nata in Italia. Sono quindi 103 i locali (di cui 10 all'estero fra Europa e Giappone) che fanno parte del sodalizio, fondato nel 1964 per salvaguardare e valorizzare le tante tradizioni e culture gastronomiche italiane, che allora correvano il rischio di perdersi sotto la spinta dell'omologazione del gusto e la moda della cosiddetta cucina internazionale, mentre la cucina tipica delle regioni era, come scrisse Vincenzo Bonassi, "sconosciuta o negletta". A una felice e puntuale idea di Dino Villani, uomo di cultura e maestro di comunicazione (a cui si devono, fra l'altro, il primo concorso di Miss Italia, il Premio Suzzara ideato con Zavattini, l'idea di far diventare il 14 febbraio la Festa degli Innamorati), si associò un gruppo di ristoranti di qualità con l'obiettivo di ridare notorietà e prestigio alle tante espressioni locali della tradizione gastronomica italiana, a quell'epoca poco valorizzata. A caratterizzare ciascun ristorante, e a creare fra loro un trait d'union, è oggi come un tempo il piatto-simbolo dipinto a mano dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare su cui è effigiata la specialità del locale, che viene donato agli ospiti in memoria di una piacevole esperienza gastronomica da ricordare. Per conoscere da vicino i Ristoranti del Buon Ricordo e le loro specialità, si può consultare il sito www.buonricordo.com o sfogliare la Guida 2020 appena pubblicata, in distribuzione gratuita nei ristoranti associati e scaricabile dal sito.

9 new entry e 3 cambi piatto
Questi i 9 nuovi ristoranti, con le loro specialità: ad Abbadia Cerreto (LO) l'Antica Osteria del Cerreto con la Lombata di coniglio con pancetta e olive al Balseto Laudense, a Rocchetta a Volturno (IS) la Locanda Belvedere con i Ravioli scapolesi de.co con sugo di capra, a Acuto (FR) la NU' Trattoria Italiana dal 1960 con le Costine glassate alle erbe ciocare, a Praiano (SA) il Ristorante M'ama con il Tonno rosso del Tirreno, scottato con senape, miele e primizie di stagione, a Vietri sul Mare (SA) il Ristorante Pascalò con gli Spaghetti cacio, limone e San Marzano, a Rivanazzano Terme (PV) il Ristorante Selvatico con i Malfatti del Selvatico, a Vercelli la Trattoria Paolino con la Panissa alla vercellese, a Monaco di Baviera il Ristorante Der Katzlmacher con il Raviolone di magro ma non troppo, a Budapest la Trattoria Pomo d'Oro con il Fegato d'oca gratinato alla mozzarella di bufala.
Come prevede lo Statuto del Buon Ricordo, i ristoranti possono cambiare periodicamente la loro specialità. Le nuove proposte sono: il Guanciale di manzo al teroldego doc con polenta di storo dell'Albergo Ristorante Foresta a Moena (TN), le Pappardelle al Luccio in salsa gardesana del Ristorante Acquadolce a San Felice del Benaco (BS), le Cozze ripiene antica ricetta ligure del Ristorante Pernambucco a Albenga (SV).

Il Buon Ricordo guarda avanti
I ristoranti dell'URBR rappresentano al meglio la straordinaria ricchezza e poliedricità della cucina regionale italiana, di cui sono custodi e propositivi protagonisti contemporanei. Alle loro tavole si vive un'esperienza conoscitiva ed emozionale, si riscoprono antichi sapori dimenticati nell'archivio della memoria e se ne gustano di nuovi sapientemente composti. Perché il Buon Ricordo guarda avanti. Non è solo tutela della tradizione gastronomica del Bel Paese, ma anche e soprattutto valorizzazione in chiave contemporanea di queste radici: questa è la linea lungo cui si sta muovendo con decisione il Consiglio direttivo dell'associazione, presieduto da Cesare Carbone del Ristorante La Manuelina di Recco e coordinato dal Segretario generale operativo Luciano Spigaroli del Ristorante Al Cavallino Bianco di Polesine Zibello.

I partner
Al Buon Ricordo si affiancano importanti partner, che ne condividono e sostenendone i progetti. I loro nomi si accostano a quello dell'associazione per promuove il meglio dell'enogastronomia italiana. Realtà importanti ed autorevoli, simbolo del Made in Italy: Confagricoltura, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Latterie

Inalpi, Zanussi Professional.

I NUOVI RISTORANTI

Antica Osteria del Cerreto
Via Dell'abbazia, 6
Abbadia Cerreto (Lodi)
Tel. 0371.471009
info@osteriadelcerreto.it
www.osteriadelcerreto.it
Specialità: Lombata di coniglio con pancetta e olive al Balseto Laudense

Il locale è situato in un piccolo borgo di 280 abitanti alle spalle di una splendida Abbazia dei monaci cistercensi fondata nel 1084. La struttura del ristorante è un vecchio bar - macelleria di paese, totalmente ristrutturato e ampliato ma sempre nel rispetto delle strutture tipiche dei cascinali lombardi.
Da ormai 19 anni, lo Chef e Proprietario Stefano Scolari propone piatti della tradizione a volte anche rivisitati (tartufo, pesce d'acqua dolce, paste fresche, risotti, filetti, tagliate ma anche piatti della tradizione contadina, quali coniglio e faraona). Golosa la carta dei dolci di produzione propria. Molto curata la cantina di circa 280 etichette e una carta distillati con circa 180 referenze. Il menù degustazione cambia mensilmente.

Locanda Belvedere
Località Pratola, Fraz. Castelnuovo al Volturno
Rocchetta a Volturno (Isernia)
Tel. 338.1730892
chefrufo@gmail.com
www.locandabelvedere.eu
Specialità: Ravioli scapolesi de.co con sugo di capra

La Locanda Belvedere nasce nel 2007 sui resti di un vecchio casolare a Castelnuovo al Volturno.
In questo piccolo fazzoletto montuoso del Molise, nel cuore del Parco Nazionale di Lazio, Abruzzo e Molise, la natura offre alle sapienti mani dello chef Rufo erbe spontanee, funghi e selvaggina che egli stesso, con amore e passione elabora e serve in tavola. Lo chef riporta in auge la tradizione culinaria dell'Alta Valle del Volturno, intrisa di semplicità ed essenzialità, attraverso pietanze quali le lumache alla castelnovese e i ravioli scapolesi De.co.

NU' Trattoria Italiana dal 1960
Via Prenestina, 27
Acuto (Frosinone)
Tel. 0775.56372
nutrattoria1960@gmail.com
Specialità: Costine glassate alle erbe ciocare

Un ristorante che guarda alla tradizione con la semplicità dell'oggi. A pochi chilometri da Fiuggi e un'ora da Roma, con uno splendido panorama che affaccia sui monti Ernici, Nu' Trattoria Italiana dal 1960, gestita dalla famiglia Tassa, propone piatti della tradizione ciociara e italiana utilizzando cotture antiche e prodotti locali. Salvatore Tassa, insieme alla moglie Tina e al figlio Giovanni, hanno riportato in vita la Trattoria di Esterina e Bino, i genitori di Salvatore, che dal 1960 proponevano una cucina semplice e genuina di deliziosi piatti tipici. Erano anni in cui le trattorie erano gestite da osti che, quando andavano al tavolo per consigliare il menu, discorrevano cordialmente con i clienti, raccontavano un aneddoto, condividevano ricordi... Questo lo spirito che la famiglia Tassa vuole preservare: l'amore per le cose buone e per la convivialità di un tempo.

Ristorante M'ama
Hotel Margherita
Via Umberto I, 70
Praiano (Salerno)
Tel. 089.874628 / 333.7166631 / +1 4176753113
Fax 089.874227
info@hotelmargherita.info
http://hotelmargherita.info/ristorante-cucina-mediterranea-costa-amalfi
Specialità: Tonno rosso del Tirreno, scottato con senape, miele e primizie di stagione

Situato all'interno del Boutique Hotel di charme Margherita e aperto anche agli ospiti esterni, il ristorante gourmet "M'ama!" propone con i sui piatti un viaggio alla scoperta dei profumi e dei sapori della Costiera Amalfitana. Mediterranean style negli arredi e forti influssi costieri, ha un'ampia terrazza affacciata sul mare, con una straordinaria vista panoramica. La cucina – che interpreta creativamente la tradizione - esprime il rispetto per le antiche ricette campane e la passione per i prodotti genuini della gastronomia locale. Rigorosamente stagionali, i menu sono preparati con passione dalla giovane e motivata brigata di cucina composta dallo chef Raffaele Mascolo, da Domenico Marciano capo partita degli antipasti, da Vincenzo Nacchia capo partita dei secondi e dal pasticcere Filippo Apuzzo.

Ristorante Pascalò
Via Giuseppe Pellegrino 154
Vietri sul Mare (Salerno)
Tel. 089.763062
pascalovietri@gmail.com
www.ristorantepascalo.com
Specialità: Spaghetti cacio, limone e San Marzano

Pasquale Vitale è nato a Salerno nel 1973 e per gli amici è Pascalò. Da qui

Ritaglio stampa ad uso esclusivo de

l'origine del nome del suo ristorante. Il locale è a conduzione familiare: lo affianca in sala, con il prezioso aiuto, la moglie Maria De Angelis. Attingendo alle numerose esperienze professionali in Italia e all'estero, Pasquale dà sfogo in cucina alla sua fantasia. Con la passione e l'orgoglio delle proprie origini, facendo tesoro della tradizione familiare, propone in tavola ricette gelosamente tramandate, che ama recuperare e condividere. Spettacolari i suoi piatti di pesce.

Ristorante Selvatico
Via Silvio Pellico, 19
Rivanazzano Terme (Pavia)
Tel. 0383.944720
info@albergoselvatico.com
www.albergoselvatico.com
Specialità: Malfatti del Selvatico

Il ristorante si trova all'interno dell'Hotel Selvatico. A seguirlo è la proprietaria Piera Spalla, cuoca dell'Alleanza Slow Food, che si occupa in prima persona della sua gestione, ad iniziare dalla scelta delle materie prime che servono alla preparazione dei piatti legati alla tradizione e all'identità di Rivanazzano. Una particolare attenzione è posta ai prodotti locali che, visto il territorio, sono ripartiti tra prodotti di pianura, montagna e acqua e vanno a comporre la Carta del giorno messa a punto dalla signora Piera con la figlia Michela. La ricca cantina del ristorante è affidata all'altra figlia Francesca che, con il marito Sergio, consiglia i migliori abbinamenti con le pietanze. D'inverno si possono gustare i famosi salami cuciti e i formaggi di alpeggio, nonché castagne, zucche e molti altri prodotti del territorio di piccole aziende locali. Al Menu del territorio si affianca anche un Menu vegetariano.

Trattoria Paolino
Piazza Camillo Cavour, 5
Vercelli
Tel. 0161.214790
paolo@trattoriapaolino.it
Specialità: Panissa alla vercellese

Trattoria Paolino nasce nel 2010. Paolo Talarico, patron e chef del locale, dopo un percorso di studi all'istituto alberghiero G. Pastore di Varallo Sesia, inizia a fare esperienza in diversi locali in Italia ed all'estero. Dopo una decina d'anni, decide di aprire un proprio locale, che riscuote fin dall'inizio consensi sia da parte della clientela che da parte delle guide gastronomiche. La cucina di Paolo Talarico è schietta e creativa. La sua parola d'ordine è, e resterà sempre, "Etica e passione" nel rispetto delle materie prime e del cliente.

Osteria Der Katzlmacher
Bräuhausstraße 6
München (GERMANIA)
Tel. +49 89333360
derkatzlmacher@friul.de
Specialità: Raviolone di magro ma non troppo

L'Osteria der Katzlmacher fu aperta nel 1983 a Monaco di Baviera e dal 2006 ha sede nella Bräuhausstrasse. In un ambiente familiare ed accogliente, è portabandiera della più autentica gastronomia italiana. La cucina attinge alle tradizioni regionali, spaziando fra i piatti più tipici, preparati tutti con prodotti originali italiani. Il Menù viene attualizzato giornalmente. Il tutto è completato da una carta dei vini di circa 250 etichette.

Trattoria Pomo d'Oro
Arany János u. 9
Budapest (UNGHERIA)
Tel: +36 13026473
info@pomodorobudapest.com
www.pomodorobudapest.com
Specialità: Fegato d'oca gratinato alla mozzarella di bufala

Questo elegante e rinomato ristorante porta con successo i sapori italiani nella capitale ungherese. Lo chef Rosario accanto ai tipici piatti tradizionali preparati a regola d'arte, propone anche molte pietanze dal proprio ricettario personale, prestando sempre attenzione alle stagioni e alle loro primizie. Spesso i piatti vengono preparati in sala accanto ai tavoli, cosa che viene particolarmente apprezzata dalla clientela. Il Menu, molto ricco, inserisce ogni giorno nuove proposte.

CAMBI SPECIALITÀ 2020

Albergo Ristorante Foresta - Moena (Trento)
Specialità: Guanciale di manzo al teroldego doc con polenta di storo

Ristorante Acquadolce - San Felice del Benaco (Brescia)
Specialità: Pappardelle al Luccio in salsa gardesana

Ristorante Pernambucco - Albenga (Savona)
Specialità: Cozze ripiene antica ricetta ligure

Informazioni: Unione Ristoranti del Buon Ricordo
Tel. 0521 706514 - www.buonricordo.com - info@buonricordo.com

La Guida 2020 è sfogliabile a questo link:
https://issuu.com/buonricordo/docs/guida_buon_ricordo_2020

55 anni d'età, un centinaio di insegne, di cui una decina all'estero: dal 1964 l'Unione Ristoranti del Buon Ricordo salvaguarda e valorizza le tante tradizioni e culture gastronomiche del nostro Paese, accomunando sotto l'egida della cucina del territorio (a quei tempi scarsamente considerata) ristoranti e trattorie di campagna e di città, dal Nord al Sud. L'URBR è stata la prima associazione fra ristoratori nata in Italia ed è ancora oggi la più diffusa e conosciuta. A caratterizzare ciascun ristorante, e a creare fra loro un trait d'union, è oggi come un tempo il piatto-simbolo dipinto a mano dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare su cui è effigiata la specialità del locale, che viene donato agli ospiti in memoria di una piacevole esperienza gastronomica da ricordare. Nel loro insieme, ristoranti e trattorie associati rappresentano, con la varietà straordinaria delle loro cucine, il ricchissimo mosaico della gastronomia italiana.

6 DICEMBRE – LA STAMPA ED. TORINO

SCHERMA

L'azzurra Mogos testimonial del Grand Prix

Nel 2020 Torino diventerà la capitale internazionale della scherma. Dal 7 al 9 febbraio il PalaAlpitour ospita il Grand Prix Fie trofeo Inalpi tappa internazionale di fioretto. La tre giorni avrà come protagonisti i migliori interpreti della disciplina e sarà il banco di prova per le qualificazioni dei Giochi di Tokyo 2020. Saranno due le testimonial dell'evento, la vercellese Federica Isola, talento della spada femminile e la torinese Andreea Mogos, 31 anni, nazionale paralimpica che insieme a Bebe Vio e Loredana Trigila è salita più volte sul tetto del mondo. A. BRU. —

6 DICEMBRE – TORINO CRONACAQUI

SCHERMA: C'È IL "KINDER JOY OF MOVING", ASPETTANDO IL GRAND PRIX FIE

Domani e domenica si disputerà a Vercelli la prima prova nazionale del Gran Prix "Kinder Joy of Moving" di spada maschile e femminile Under 14. Saranno circa 1.500 gli atleti dai 10 ai 14 anni, provenienti da ogni parte d'Italia, che si sfideranno nella prima tappa del percorso che porterà ai Campionati italiani 2020. Il prossimo anno, dal 7 al 9 febbraio, al PalaAlpitour di Torino sarà organizzato il Grand Prix Fie - Trofeo Inalpi di fioretto maschile e femminile, con in pedana i maggiori interpreti della specialità, a caccia di punti preziosi per la qualificazione alle Olimpiadi di Tokyo 2020. «È un onore - afferma l'assessore regionale allo Sport Fabrizio Ricca -ospitare eventi del genere, che vedranno impegnati atleti eccezionali, lanciati verso traguardi internazionali di grande prestigio. La scherma in Regione ha una lunga e radicata tradizione, che vogliamo aiutare a consolidare anche nel futuro». Per il presidente della Federazione Italiana Scherma, Giorgio Scarso, «il Piemonte continua a essere una terra fertile per il nostro sport, non solo per la capacità delle società di formare talenti, che rappresentano il presente e il futuro del movimento, ma anche per l'abilità di avviare sinergie istituzionali, che permettano di ospitare grandi appuntamenti».

[ro.le.]

6 DICEMBRE – TURISMO DEL GUSTO

9 nuovi ristoranti all'Unione Ristoranti Buon Ricordo

9 new entry, 3 nuove specialità e importanti partner.

L'Unione Ristoranti del Buon Ricordo è la prima associazione di ristoratori nata in Italia nel 1964 per salvaguardare e valorizzare le tante tradizioni e culture gastronomiche italiane, che allora correvano il rischio di perdersi sotto la spinta dell'omologazione del gusto e la moda della cucina internazionale, mentre la cucina tipica delle regioni era, come scrisse Vincenzo Bonassi, "sconosciuta o negletta".

All'idea di Dino Villani, uomo di cultura e maestro di comunicazione (a cui si devono, fra l'altro, il primo concorso di Miss Italia, il Premio Suzzara ideato con Zavattini, l'idea di far diventare il 14 febbraio la Festa degli Innamorati), si

associò un gruppo di ristoranti di qualità con lo scopo di restituire notorietà e prestigio alle tante espressioni locali della tradizione gastronomica italiana, a quell'epoca poco valorizzata.

A caratterizzare ciascun ristorante e a creare fra loro un filo conduttore è oggi, come un tempo, il piatto-simbolo dipinto a mano dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare su cui è raffigurata la specialità del locale, che viene donato agli ospiti in memoria di una piacevole esperienza gastronomica da ricordare.

Ad oggi sono 103 i locali (di cui 10 all'estero fra Europa e Giappone) che fanno parte del sodalizio.
Per conoscere da vicino i Ristoranti del Buon Ricordo e le loro specialità, si può consultare il sito www.buonricordo.com o sfogliare la Guida 2020 appena pubblicata, in distribuzione gratuita nei ristoranti associati e scaricabile dal sito.

9 new entry e 3 nuove specialità

Di seguito i 9 nuovi ristoranti, con le loro specialità:

- ad Abbadia Cerreto (LO) l'Antica Osteria del Cerreto con la Lombata di coniglio con pancetta e olive al Balseto Laudense
- a Rocchetta a Volturno (IS) la Locanda Belvedere con i Ravioli scapolesi de.co con sugo di capra
- a Acuto (FR) la NU' Trattoria Italiana dal 1960 con le Costine glassate alle erbe ciocare
- a Praiano (SA) il Ristorante M'ama con il Tonno rosso del Tirreno, scottato con senape, miele e primizie di stagione
- a Vietri sul Mare (SA) il Ristorante Pascalò con gli Spaghetti cacio, limone e San Marzano
- a Rivanazzano Terme (PV) il Ristorante Selvatico con i Malfatti del Selvatico
- a Vercelli la Trattoria Paolino con la Panissa alla vercellese
- a Monaco di Baviera il Ristorante Der Katzlmacher con il Raviolone di magro ma non troppo
- a Budapest la Trattoria Pomo d'Oro con il Fegato d'oca gratinato alla mozzarella di bufala

Le nuove proposte sono:

- il Guanciale di manzo al teroldego doc con polenta di storo dell'Albergo Ristorante Foresta a Moena (TN)
- le Pappardelle al Luccio in salsa gardesana del Ristorante Acquadolce a San Felice del Benaco (BS)
- le Cozze ripiene antica ricetta ligure del Ristorante Pernambucco a Albenga (SV)

Come prevede lo Statuto del Buon Ricordo, i ristoranti possono cambiare periodicamente la loro specialità.
I ristoranti dell'Unione Ristoranti Buon Ricordo rappresentano al meglio la straordinaria ricchezza e versatilità della cucina regionale italiana.
Alle loro tavole si vive un'esperienza conoscitiva ed emozionale, si riscoprono antichi sapori e se ne gustano di nuovi realizzati con maestria.

Questo perchè il Buon Ricordo guarda al futuro: non si tratta infatti solo di tutela della tradizione gastronomica del Bel Paese, ma anche di valorizzazione in chiave contemporanea di queste radici e questa è la linea lungo la quale si sta muovendo con decisione il Consiglio direttivo dell'associazione, presieduto da Cesare Carbone del

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del

Ristorante La Manuelina di Recco e coordinato dal Segretario generale operativo Luciano Spigaroli del Ristorante Al Cavallino Bianco di Polesine Zibello.

I nuovi ristoranti

- **Antica Osteria del Cerreto**
  Specialità: Lombata di coniglio con pancetta e olive al Balseto Laudense
  Via Dell'abbazia, 6 – Abbadia Cerreto (Lodi)
  0371.471009
  info@osteriadelcerreto.it
  www.osteriadelcerreto.it

Il locale è situato in un piccolo borgo di 280 abitanti alle spalle di una splendida Abbazia dei monaci cistercensi fondata nel 1084.
La struttura del ristorante è un vecchio bar, macelleria di paese, totalmente ristrutturato e ampliato, ma sempre nel rispetto delle strutture tipiche dei cascinali lombardi.
Da ormai 19 anni, lo Chef e Proprietario Stefano Scolari propone piatti della tradizione a volte anche rivisitati (tartufo, pesce d'acqua dolce, paste fresche, risotti, filetti, tagliate, piatti della tradizione contadina, come coniglio e faraona).
Golosa la carta dei dolci di produzione propria e molto curata è la cantina di circa 280 etichette e una carta distillati con circa 180 referenze.
Il menù degustazione cambia mensilmente.

- **Locanda Belvedere**
  Specialità: Ravioli scapolesi de.co con sugo di capra
  Località Pratola, Fraz. Castelnuovo al Volturno – Rocchetta a Volturno (Isernia)
  338.1730892
  chefrufo@gmail.com
  Locanda Belvedere

La Locanda Belvedere nasce nel 2007 sui resti di un vecchio casolare a Castelnuovo al Volturno.
In questo piccolo fazzoletto montuoso del Molise, nel cuore del Parco Nazionale di Lazio, Abruzzo e Molise, la natura offre alle sapienti mani dello chef Rufo erbe spontanee, funghi e selvaggina che egli stesso, con amore e passione elabora e serve in tavola.
Lo chef esalta la tradizione culinaria dell'Alta Valle del Volturno, intrisa di semplicità ed essenzialità, attraverso pietanze quali le lumache alla castelnovese e i ravioli scapolesi De.co.

- **NU' Trattoria Italiana dal 1960**
  Specialità: Costine glassate alle erbe ciocare
  Via Prenestina, 27 – Acuto (Frosinone)
  0775.56372
  nutrattoria1960@gmail.com

Un ristorante a pochi chilometri da Fiuggi e un'ora da Roma, con uno splendido panorama che affaccia sui monti Ernici, Nu' Trattoria Italiana dal 1960, gestita dalla famiglia Tassa, propone piatti della tradizione ciociara e italiana utilizzando cotture antiche e prodotti locali.
Salvatore Tassa, insieme alla moglie Tina e al figlio Giovanni, hanno riportato in vita la Trattoria di Esterina e Bino, i genitori di Salvatore, che dal 1960 proponevano una cucina semplice e genuina di deliziosi piatti tipici.
Erano anni in cui le trattorie erano gestite da osti che, quando andavano al tavolo per consigliare il menu, discorrevano cordialmente con i clienti, raccontavano un aneddoto, condividevano ricordi.
Questo lo spirito che la famiglia Tassa vuole preservare: l'amore per le cose buone e per la convivialità di un tempo.

- **Ristorante M'ama**
  Specialità: Tonno rosso del Tirreno, scottato con senape, miele e primizie di stagione
  Hotel Margherita Via Umberto I, 70 – Praiano (Salerno)
  089.874628 / 333.7166631 / +1 4176753113
  info@hotelmargherita.info
  Ristorante M'ama

Situato all'interno del Boutique Hotel di charme Margherita e aperto anche agli ospiti esterni, il ristorante gourmet "M'ama!" propone con i sui piatti un viaggio alla scoperta dei profumi e dei sapori della Costiera Amalfitana.
Mediterranean style negli arredi e forti influssi costieri, ha un'ampia terrazza affacciata sul mare, con una straordinaria vista panoramica.
La cucina interpreta creativamente la tradizione ed esprime il rispetto per le antiche ricette campane e la passione per i prodotti genuini della gastronomia locale.
Rigorosamente stagionali, i menu sono preparati con passione dal giovane staff di cucina composto dallo chef Raffaele Mascolo, da Domenico Marciano capo partita degli antipasti, da Vincenzo Nacchia capo partita dei secondi e dal pasticcere Filippo Apuzzo.

- **Ristorante Pascalò**
  Specialità: Spaghetti cacio, limone e San Marzano
  Via Giuseppe Pellegrino 154 – Vietri sul Mare (Salerno)
  089.763062
  pascalovietri@gmail.com
  Ristorante Pascalò

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatar

Pasquale Vitale è nato a Salerno nel 1973 e per gli amici è Pascalò: proprio da qui ha origine il nome del suo ristorante.
Il locale è a conduzione familiare: lo affianca in sala, con il prezioso aiuto, la moglie Maria De Angelis.
Attingendo alle numerose esperienze professionali in Italia e all'estero, Pasquale dà sfogo in cucina alla sua fantasia. Con la passione e l'orgoglio delle proprie origini, facendo tesoro della tradizione familiare, propone in tavola ricette gelosamente tramandate, che ama recuperare e condividere.
Spettacolari i suoi piatti di pesce.

- **Ristorante Selvatico**
  Specialità: Malfatti del Selvatico
  Via Silvio Pellico, 19 – Rivanazzano Terme (Pavia)
  0383.944720
  info@albergoselvatico.com
  Ristorante Selvatico

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario

Il ristorante si trova all'interno dell'Hotel Selvatico e a seguirlo è la proprietaria Piera Spalla, cuoca dell'Alleanza Slow Food, che si occupa in prima persona della sua gestione, ad iniziare dalla scelta delle materie prime che servono alla preparazione dei piatti legati alla tradizione e all'identità di Rivanazzano.

Una particolare attenzione è posta ai prodotti locali che, visto il territorio, sono ripartiti tra prodotti di pianura, montagna e acqua e vanno a comporre la Carta del giorno messa a punto dalla signora Piera con la figlia Michela.

La ricca cantina del ristorante è affidata all'altra figlia Francesca che, con il marito Sergio, consiglia i migliori abbinamenti con le pietanze.

D'inverno si possono gustare i famosi salami cuciti e i formaggi di alpeggio, nonché castagne, zucche e molti altri prodotti del territorio di piccole aziende locali.

Al menù del territorio si affianca anche un menù vegetariano.

- **Trattoria Paolino**
  Specialità: Panissa alla vercellese
  Piazza Camillo Cavour, 5 – Vercelli
  0161.214790
  paolo@trattoriapaolino.it

Trattoria Paolino nasce nel 2010. Paolo Talarico, patron e chef del locale, dopo un percorso di studi all'istituto alberghiero G. Pastore di Varallo Sesia, inizia a fare esperienza in diversi locali in Italia ed all'estero. **Dopo una decina d'anni, decide di aprire un proprio locale**, che riscuote fin dall'inizio consensi sia da parte della clientela che da parte delle guide gastronomiche.
La cucina di Paolo Talarico è schietta e creativa.
La sua parola d'ordine è, e resterà sempre, "Etica e passione" nel rispetto delle materie prime e del cliente.

- **Osteria Der Katzlmacher**
  Specialità: Raviolone di magro ma non troppo
  Bräuhausstraße 6 – München (GERMANIA)
  +49 89333360
  derkatzlmacher@friul.de

L'Osteria der Katzlmacher fu aperta nel 1983 a Monaco di Baviera e dal 2006 ha sede nella Bräuhausstrasse.
In un ambiente familiare ed accogliente, è portabandiera della più autentica gastronomia italiana.
La cucina attinge alle tradizioni regionali, spaziando fra i piatti più tipici, preparati tutti con prodotti originali italiani.
Il menù viene creato giornalmente e la carta dei vini comprende circa 250 etichette.

- **Trattoria Pomo d'Oro**
  Specialità: Fegato d'oca gratinato alla mozzarella di bufala
  Arany János u. 9 – Budapest (Ungheria)
  +36 13026473
  info@pomodorobudapest.com

Trattoria Pomo d'Oro

Questo elegante e rinomato ristorante porta con successo i sapori italiani nella capitale ungherese.
Lo chef Rosario accanto ai tipici piatti tradizionali preparati a regola d'arte, propone anche molte pietanze dal proprio ricettario personale, prestando sempre attenzione alle stagioni e alle loro primizie.
Spesso i piatti vengono preparati in sala accanto ai tavoli, cosa che viene particolarmente apprezzata dalla clientela.
Il menù, molto ricco, inserisce ogni giorno nuove proposte.

Cambi specialità 2020

- **Albergo Ristorante Foresta – Moena (Trento)**
  Specialità: Guanciale di manzo al teroldego doc con polenta di storo
- **Ristorante Acquadolce – San Felice del Benaco (Brescia)**
  Specialità: Pappardelle al Luccio in salsa gardesana
- **Ristorante Pernambucco – Albenga (Savona)**
  Specialità: Cozze ripiene antica ricetta ligure

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatar

I partner

Al Buon Ricordo si affiancano importanti partner che ne condividono e sostenendone i progetti, al fine di promuovere il meglio dell'enogastronomia italiana. **Realtà importanti ed autorevoli, simbolo del Made in Italy:** Confagricoltura, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Latterie Inalpi, Zanussi Professional.

Per ulteriori informazioni sull'Unione Ristoranti del Buon Ricordo

Unione Ristoranti del Buon Ricordo
0521 706514
Unione Ristoranti del Buon Ricordo

La Guida 2020 è sfogliabile a questo link: Guida ai Ristoranti del Buon Ricordo 2020

Autore & Credits

Paolo Alciati
Fonte Ufficio Stampa
Credit Photo Ufficio Stampa

.eggi altre news da Turismo del Gusto

La Liste, doppio podio per Don Alfonso 1890

Quellenhof Luxury Resort Passeier: vacanza gourmet in Alto Adige

Cena tematica ideata dal ristorante Casa Vicina

6 DICEMBRE – TUTTOSPORT

APPUNTAMENTI DI VERTICE

C'È ATTESA DA VERCELLI A TORINO

(e.c.) La grande scherma italiana trova casa in Piemonte. L'appuntamento più importante dei prossimi mesi sarà il Grand Prix Fie - trofeo "Inalpi" - di fioretto maschile e femminile, in programma al Pala Alpitour di Torino dal 7 al 9 febbraio 2020. Si tratta della tappa europea del circuito internazionale che vedrà in pedana i maggiori interpreti della specialità a caccia di punti per la qualificazione ai Giochi di Tokyo 2020. Come ha ricordato ieri in conferenza stampa l'assessore regionale allo sport, **Fabrizio Ricca**, il Grand Prix sarà a Torino per i prossimi 4 anni. Non andando troppo in là con i mesi, il prossimo weekend a Vercelli si disputerà la prima prova nazionale del Gran Prix "Kinder Joy of Moving" di spada maschile e femminile U14 con in gara 1.500 atleti. Sempre a Vercelli andranno in scena un torneo di spada storia a due mani (14/15 dicembre) e, soprattutto, il 55° trofeo "Bertinetti" (26 gennaio).

7 DICEMBRE – MONDOPRESSING

Nove new entry nell'Unione Ristoranti Buon Ricordo

Inserito su 6 Dicembre 2019 da **Annamaria Demartini** in **Articolo del mese**

Nove nuovi ristoranti sono entrati nell'Unione Ristoranti del Buon Ricordo, la prima associazione di ristoratori nata in Italia. Sono quindi **103 i locali** (di cui **10 all'estero** fra Europa e Giappone) che fanno parte del **sodalizio, fondato nel 1964** per salvaguardare e valorizzare le tante tradizioni e culture gastronomiche italiane, che allora correvano il rischio di perdersi sotto la spinta dell'omologazione del gusto e la moda della cosiddetta cucina internazionale, mentre la cucina tipica delle regioni era, come scrisse Vincenzo Bonassi, "sconosciuta o negletta".

A una felice e puntuale idea di **Dino Villani**, uomo di cultura e maestro di comunicazione (a cui si devono, fra l'altro, il primo concorso di **Miss Italia, il Premio Suzzara ideato con Zavattini**, l'idea di far diventare il 14 febbraio la Festa degli Innamorati), si associò un gruppo di ristoranti di qualità con

l'obiettivo di ridare notorietà e prestigio alle tante espressioni locali della tradizione gastronomica italiana, a quell'epoca poco valorizzata.

A caratterizzare ciascun ristorante, e a creare fra loro un trait d'union, è oggi come un tempo il piatto-simbolo dipinto a mano dagli artigiani della **Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare** su cui è effigiata la specialità del locale, che viene donato agli ospiti in memoria di una piacevole esperienza gastronomica da ricordare. Per conoscere da vicino i Ristoranti del Buon Ricordo e le loro specialità, si può consultare il sito www.buonricordo.com o sfogliare la Guida 2020 appena pubblicata, in distribuzione gratuita nei ristoranti associati e scaricabile dal sito.

9 new entry e 3 cambi piatto Questi i 9 nuovi ristoranti, con le loro specialità: ad Abbadia Cerreto (LO) l'Antica Osteria del Cerreto con la Lombata di coniglio con pancetta e olive al Balseto Laudense, a Rocchetta a Volturno (IS) la Locanda Belvedere con i Ravioli scapolesi de.co con sugo di capra, a Acuto (FR) la NU' Trattoria Italiana dal 1960 con le Costine glassate alle erbe ciocare, a Praiano (SA) il Ristorante M'ama con il Tonno rosso del Tirreno, scottato con senape, miele e primizie di stagione, a Vietri sul Mare (SA) il Ristorante Pascalò con gli Spaghetti cacio, limone e San Marzano, a Rivanazzano Terme (PV) il Ristorante Selvatico con i Malfatti del Selvatico, a Vercelli la Trattoria Paolino con la Panissa alla vercellese, a Monaco di Baviera il Ristorante Der Katzlmacher con il Raviolone di magro ma non troppo, a Budapest la Trattoria Pomo d'Oro con il Fegato d'oca gratinato alla mozzarella di bufala.
Come prevede lo Statuto del Buon Ricordo, i ristoranti possono cambiare periodicamente la loro specialità. Le nuove proposte sono: il Guanciale di manzo al teroldego doc con polenta di storo dell'Albergo Ristorante Foresta a Moena (TN), le Pappardelle al Luccio in salsa gardesana del Ristorante Acquadolce a San Felice del Benaco (BS), le Cozze ripiene antica ricetta ligure del Ristorante Pernambucco a Albenga (SV).

Il Buon Ricordo guarda avanti
I ristoranti dell'URBR rappresentano al meglio la straordinaria ricchezza e poliedricità della cucina regionale italiana, di cui sono custodi e propositivi protagonisti contemporanei. Alle loro tavole si vive un'esperienza conoscitiva ed emozionale, si riscoprono antichi sapori dimenticati nell'archivio della memoria e se ne gustano di nuovi sapientemente composti. Perché il Buon Ricordo guarda avanti. Non è solo tutela della tradizione gastronomica del Bel Paese, ma anche e soprattutto valorizzazione in chiave contemporanea di queste radici: questa è la linea lungo cui si sta muovendo con decisione il Consiglio direttivo dell'associazione, presieduto da Cesare Carbone del Ristorante La Manuelina di Recco e coordinato dal Segretario generale operativo Luciano Spigaroli del Ristorante Al Cavallino Bianco di Polesine Zibello.

I partner
Al Buon Ricordo si affiancano importanti partner, che ne condividono e sostenendone i progetti. I loro nomi si accostano a quello dell'associazione per promuove il meglio dell'enogastronomia italiana. Realtà importanti ed autorevoli, simbolo del Made in Italy: Confagricoltura, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Latterie Inalpi, Zanussi Professional.

I NUOVI RISTORANTI

Antica Osteria del Cerreto
Via Dell'abbazia, 6
Abbadia Cerreto (Lodi)
Tel. 0371.471009
info@osteriadelcerreto.it
www.osteriadelcerreto.it
Specialità: Lombata di coniglio con pancetta e olive al Balseto Laudense

Il locale è situato in un piccolo borgo di 280 abitanti alle spalle di una splendida Abbazia dei monaci cistercensi fondata nel 1084. La struttura del ristorante è un vecchio bar – macelleria di paese, totalmente ristrutturato e ampliato ma sempre nel rispetto delle strutture tipiche dei cascinali lombardi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario,

Da ormai 19 anni, lo Chef e Proprietario Stefano Scolari propone piatti della tradizione a volte anche rivisitati (tartufo, pesce d'acqua dolce, paste fresche, risotti, filetti, tagliate ma anche piatti della tradizione contadina, quali coniglio e faraona). Golosa la carta dei dolci di produzione propria. Molto curata la cantina di circa 280 etichette e una carta distillati con circa 180 referenze. Il menù degustazione cambia mensilmente.

Locanda Belvedere
Località Pratola, Fraz. Castelnuovo al Volturno
Rocchetta a Volturno (Isernia)
Tel. 338.1730892
chefrufo@gmail.com
www.locandabelvedere.eu
Specialità: Ravioli scapolesi de.co con sugo di capra

La Locanda Belvedere nasce nel 2007 sui resti di un vecchio casolare a Castelnuovo al Volturno. In questo piccolo fazzoletto montuoso del Molise, nel cuore del Parco Nazionale di Lazio, Abruzzo e Molise, la natura offre alle sapienti mani dello chef Rufo erbe spontanee, funghi e selvaggina che egli stesso, con amore e passione elabora e serve in tavola. Lo chef riporta in auge la tradizione culinaria dell'Alta Valle del Volturno, intrisa di semplicità ed essenzialità, attraverso pietanze quali le lumache alla castelnovese e i ravioli scapolesi De.co.

NU' Trattoria Italiana dal 1960
Via Prenestina, 27
Acuto (Frosinone)
Tel. 0775.56372
nutrattoria1960@gmail.com
Specialità: Costine glassate alle erbe ciocare

Un ristorante che guarda alla tradizione con la semplicità dell'oggi. A pochi chilometri da Fiuggi e un'ora da Roma, con uno splendido panorama che affaccia sui monti Ernici, Nu' Trattoria Italiana dal 1960, gestita dalla famiglia Tassa, propone piatti della tradizione ciociara e italiana utilizzando cotture antiche e prodotti locali. Salvatore Tassa, insieme alla moglie Tina e al figlio Giovanni, hanno riportato in vita la Trattoria di Esterina e Bino, i genitori di Salvatore, che dal 1960 proponevano una cucina semplice e genuina di deliziosi piatti tipici. Erano anni in cui le trattorie erano gestite da osti che, quando andavano al tavolo per consigliare il menu, discorrevano cordialmente con i clienti, raccontavano un aneddoto, condividevano ricordi... Questo lo spirito che la famiglia Tassa vuole preservare: l'amore per le cose buone e per la convivialità di un tempo.

Ristorante M'ama
Hotel Margherita
Via Umberto I, 70
Praiano (Salerno)
Tel. 089.874628 / 333.7166631 / +1 4176753113
Fax 089.874227
info@hotelmargherita.info

Specialità: Tonno rosso del Tirreno, scottato con senape, miele e primizie di stagione

Situato all'interno del Boutique Hotel di charme Margherita e aperto anche agli ospiti esterni, il ristorante gourmet "M'ama!" propone con i sui piatti un viaggio alla scoperta dei profumi e dei sapori della Costiera Amalfitana. Mediterranean style negli arredi e forti influssi costieri, ha un'ampia terrazza affacciata sul mare, con una straordinaria vista panoramica. La cucina – che interpreta creativamente la tradizione – esprime il rispetto per le antiche ricette campane e la passione per i prodotti genuini della gastronomia locale. Rigorosamente stagionali, i menu sono preparati con passione dalla giovane e motivata brigata di cucina composta dallo chef Raffaele Mascolo, da Domenico Marciano capo partita degli antipasti, da Vincenzo Nacchia capo partita dei secondi e dal pasticcere Filippo Apuzzo.

Ristorante Pascalò
Via Giuseppe Pellegrino 154
Vietri sul Mare (Salerno)
Tel. 089.763062
pascalovietri@gmail.com
www.ristorantepascalo.com
Specialità: Spaghetti cacio, limone e San Marzano

Pasquale Vitale è nato a Salerno nel 1973 e per gli amici è Pascalò. Da qui l'origine del nome del suo ristorante. Il locale è a conduzione familiare: lo affianca in sala, con il prezioso aiuto, la moglie Maria De Angelis. Attingendo alle numerose esperienze professionali in Italia e all'estero, Pasquale dà sfogo in cucina alla sua fantasia. Con la passione e l'orgoglio delle proprie origini, facendo tesoro della tradizione familiare, propone in tavola ricette gelosamente tramandate, che ama recuperare e condividere. Spettacolari i suoi piatti di pesce.

Ristorante Selvatico
Via Silvio Pellico, 19
Rivanazzano Terme (Pavia)
Tel. 0383.944720
info@albergoselvatico.com
www.albergoselvatico.com
Specialità: Malfatti del Selvatico

Il ristorante si trova all'interno dell'Hotel Selvatico. A seguirlo è la proprietaria Piera Spalla, cuoca dell'Alleanza Slow Food, che si occupa in prima persona della sua gestione, ad iniziare dalla scelta delle materie prime che servono alla preparazione dei piatti legati alla tradizione e all'identità di Rivanazzano. Una particolare attenzione è posta ai prodotti locali che, visto il territorio, sono ripartiti tra prodotti di pianura, montagna e acqua e vanno a comporre la Carta del giorno messa a punto dalla signora Piera con la figlia Michela. La ricca cantina del ristorante è affidata all'altra figlia Francesca che, con il marito Sergio, consiglia i migliori abbinamenti con le pietanze. D'inverno si possono gustare i famosi salami cuciti e i formaggi di alpeggio, nonché castagne, zucche e molti altri prodotti del territorio di piccole aziende locali. Al Menu del territorio si affianca anche un Menu vegetariano.

7 DICEMBRE – PAESEROMA

Unione Ristoranti del Buon Ricordo

Pubblicata la Guida 2020

by Daniela Paties Montagner — 7 Dicembre 2019 in Eventi 0

0 SHARES 6 VIEWS
Condividi Condividi Condividi

Nata nel 1964 per salvaguardare e valorizzare le varie tradizioni e culture gastronomiche italiane, l'unione ristoranti del Buon ricordo registra, ad oggi, 9 new entry, per un totale di 103 locali , di cui 10 all'estero fra Europa e Giappone. Ad una vincente idea del pittore, incisore pubblicitario e critico d'arte italiano Dino Villani (1898-1989), ideatore del primo concorso di Miss Italia, del Premio Suzzara ideato con Zavattini, e della festa degli innamorati del 14 febbraio, si associò un gruppo di ristoranti di qualità con l'obiettivo di ridare prestigio alle tante espressioni locali della tradizione gastronomica italiana, a quel tempo scarsamente valorizzata. Ciascun ristorante associato, oggi come un tempo è caratterizzato da il piatto-simbolo dipinto a mano della pregiata Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare su cui è effigiata la specialità del locale, che viene donato agli ospiti a ricordo di una piacevole esperienza gastronomica.

Queste le 9 new entry 2019: ad Abbadia Cerreto (LO) l'Antica Osteria del Cerreto con la Lombata di coniglio con pancetta e olive al Balseto Laudense (www.osteriadelcerreto.it); a Rocchetta a Volturno (IS) la Locanda Belvedere con i Ravioli scapolesi de.co con sugo di capra (www.locandabelvedere.eu); a Acuto (FR) la NU' Trattoria Italiana dal 1960 con le Costine glassate alle erbe ciocare (nutrattoria1960@gmail.com); a Praiano (SA) il Ristorante M'ama con il Tonno rosso del Tirreno, scottato con senape, miele e primizie di stagione (http://hotelmargherita.info/ristorante-cucina-mediterranea-costa-amalfi); a Vietri sul Mare (SA) il Ristorante Pascalò con gli Spaghetti cacio, limone e San

Marzano (www.ristorantepascalo.com); a Rivanazzano Terme (PV) il Ristorante Selvatico con i Malfatti del Selvatico (www.albergoselvatico.com); a Vercelli la Trattoria Paolino con la Panissa alla vercellese (paolo@trattoriapaolino.it); a Monaco di Baviera il Ristorante Der Katzlmacher con il Raviolone di magro ma non troppo (derkatzlmacher@friul.de); a Budapest la Trattoria Pomo d'Oro con il Fegato d'oca gratinato alla mozzarella di bufala (www.pomodorobudapest.com),

Tre invece i ristoranti che quest'anno hanno effettato il cambio del piatto, come previsto dallo statuto del Buon ricordo: l'Albergo Ristorante Foresta a Moena (TN) con il Guanciale di manzo al teroldego doc con polenta di storo; il Ristorante Acquadolce a San Felice del Benaco (BS) con le Pappardelle al Luccio in salsa gardesanam ed infine il Ristorante Pernambucco a Albenga (SV) con le Cozze ripiene antica ricetta ligure. Al Buon Ricordo si affiancano importanti partner, simbolo del made in Italy, che ne condividono e sostengono i progetti, tra questi: Confagricoltura,Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Latterie Inalpi, Zanussi Professional. L'associazione ristoranti dell'URBR, presieduta da Cesare Carbone del Ristorante La Manuelina di Recco e coordinato dal Segretario generale operativo Luciano Spigaroli del Ristorante Al Cavallino Bianco di Polesine Zibello, rappresenta il meglio della straordinaria ricchezza della cucina regionale italiana, non è solo "tutela della tradizione gastronomica del Bel Paese, ma anche e soprattutto valorizzazione in chiave contemporanea di queste radici". Per conoscere da vicino i Ristoranti del Buon Ricordo e le loro specialità, è possibile consultare il sito www.buonricordo.com o sfogliare la Guida 2020 appena pubblicata, in distribuzione gratuita nei ristoranti associati e scaricabile dal sito.

Informazioni: Unione Ristoranti del Buon Ricordo Tel. 0521 706514 – www.buonricordo.com – info@buonricordo.com

Photo Gallery di Daniela Paties Montagner

7 DICEMBRE – PEGASONEWS

UNIONE RISTORANTI BUON RICORDO: 9 NEW ENTRY, 3 NUOVE SPECIALITÀ, IMPORTANTI PARTNER

SCRITTO DA GLORIA GIOVANETTI Categoria: Enogastronomia
Pubblicato 06 Dicembre 2019

3 Like Share Tweet

Pubblicata la Guida 2020, scaricabile anche dal sito

Nove nuovi ristoranti sono entratinell'Unione Ristoranti del Buon Ricordo, la prima associazione di ristoratori nata in Italia. Sono quindi 103 i locali (di cui 10 all'estero fra Europa e Giappone) che fanno parte del sodalizio, fondato nel 1964 per salvaguardare e valorizzare le tante tradizioni e culture gastronomiche italiane, che allora correvano il rischio di perdersi sotto la spinta dell'omologazione del gusto e la moda della cosiddetta cucina internazionale, mentre la cucina tipica delle regioni era, come scrisse Vincenzo Bonassi, "sconosciuta o negletta". A una felice e puntuale idea di Dino Villani, uomo di cultura e maestro di comunicazione (a cui si devono, fra l'altro, il primo concorso di Miss Italia, il Premio Suzzara ideato con Zavattini, l'idea di far diventare il 14 febbraio la Festa degli Innamorati), si associò un gruppo di ristoranti di qualità con l'obiettivo di ridare notorietà e prestigio alle tante

espressioni locali della tradizione gastronomica italiana, a quell'epoca poco valorizzata. A caratterizzare ciascun ristorante, e a creare fra loro un trait d'union, è oggi come un tempo il piatto-simbolo dipinto a mano dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare su cui è effigiata la specialità del locale, che viene donato agli ospiti in memoria di una piacevole esperienza gastronomica da ricordare. Per conoscere da vicino i Ristoranti del Buon Ricordo e le loro specialità, si può consultare il sito www.buonricordo.com o sfogliare la Guida 2020 appena pubblicata, in distribuzione gratuita nei ristoranti associati e scaricabile dal sito.

9 new entry e 3 cambi piatto

Questi i **9 nuovi ristoranti,** con le loro specialità: ad Abbadia Cerreto (LO) l'**Antica Osteria del Cerreto** con la ***Lombata di coniglio con pancetta e olive al Balseto Laudense***, a Rocchetta a Volturno (IS) la **Locanda Belvedere** con i ***Ravioli scapolesi de.co con sugo di capra***, a Acuto (FR) la **NU' Trattoria Italiana dal 1960** con le ***Costine glassate alle erbe ciocare***, a Praiano (SA) il **Ristorante M'ama** con il ***Tonno rosso del Tirreno, scottato con senape, miele e primizie di stagione***, a Vietri sul Mare (SA) il **Ristorante Pascalò** con gli ***Spaghetti cacio, limone e San Marzano***, a Rivanazzano Terme (PV) il **Ristorante Selvatico** con i ***Malfatti del Selvatico***, a Vercelli la **Trattoria Paolino** con la ***Panissa alla vercellese***, a Monaco di Baviera il **Ristorante Der Katzlmacher** con il ***Raviolone di magro ma non troppo***, a Budapest la **Trattoria Pomo d'Oro** con il ***Fegato d'oca gratinato alla mozzarella di bufala***.

Come prevede lo Statuto del Buon Ricordo, i ristoranti possono cambiare periodicamente la loro **specialità**. Le nuove proposte sono: il ***Guanciale di manzo al teroldego doc con polenta di storo*** dell'**Albergo Ristorante Foresta** a Moena (TN), le ***Pappardelle al Luccio in salsa gardesana*** del **Ristorante Acquadolce** a San Felice del Benaco (BS), le ***Cozze ripiene antica ricetta ligure*** del **Ristorante Pernambucco** a Albenga (SV).

Il Buon Ricordo guarda avanti

I ristoranti dell'URBR rappresentano al meglio la straordinaria ricchezza e poliedricità della cucina regionale italiana, di cui sono custodi e propositivi protagonisti contemporanei. Alle loro tavole si vive un'esperienza conoscitiva ed emozionale, si riscoprono antichi sapori dimenticati nell'archivio della memoria e se ne gustano di nuovi sapientemente composti. Perché il Buon Ricordo guarda avanti. Non è solo tutela della tradizione gastronomica del Bel Paese, ma anche e soprattutto **valorizzazione in chiave contemporanea** di queste radici: questa è la linea lungo cui si sta muovendo con decisione il Consiglio direttivo dell'associazione, presieduto da **Cesare Carbone** del Ristorante La Manuelina di Recco e coordinato dal Segretario generale operativo **Luciano Spigaroli** del Ristorante Al Cavallino Bianco di Polesine Zibello.

I partner

Al Buon Ricordo si affiancano importanti partner, che ne condividono e sostenendone i progetti. I loro nomi si accostano a quello dell'associazione per promuove il meglio dell'enogastronomia italiana. Realtà importanti ed autorevoli, simbolo del Made in Italy: ***Confagricoltura, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Latterie Inalpi, Zanussi Professional.***

I NUOVI RISTORANTI

- **Antica Osteria del Cerreto**

Via Dell'abbazia, 6

Abbadia Cerreto (Lodi)

Tel. 0371.471009

info@osteriadelcerreto.it

www.osteriadelcerreto.it

Specialità: Lombata di coniglio con pancetta e olive al Balseto Laudense

Il locale è situato in un piccolo borgo di 280 abitanti alle spalle di una splendida Abbazia dei monaci cistercensi fondata nel 1084. La struttura del ristorante è un vecchio bar - macelleria di paese, totalmente ristrutturato e ampliato ma sempre nel rispetto delle strutture tipiche dei cascinali lombardi.

Da ormai 19 anni, lo Chef e Proprietario Stefano Scolari propone piatti della tradizione a volte anche rivisitati (tartufo, pesce d'acqua dolce, paste fresche, risotti, filetti, tagliate ma anche piatti della tradizione contadina, quali coniglio e faraona). Golosa la carta dei dolci di produzione propria. Molto curata la cantina di circa 280 etichette e una carta distillati con circa 180 referenze. Il menù degustazione cambia mensilmente.

- **Locanda Belvedere**

Località Pratola, Fraz. Castelnuovo al Volturno

Rocchetta a Volturno (Isernia)

Tel. 338.1730892

chefrufo@gmail.com

www.locandabelvedere.eu

Specialità: Ravioli scapolesi de.co con sugo di capra

La Locanda Belvedere nasce nel 2007 sui resti di un vecchio casolare a Castelnuovo al Volturno.

In questo piccolo fazzoletto montuoso del Molise, nel cuore del Parco Nazionale di Lazio, Abruzzo e Molise, la natura offre alle sapienti mani dello chef Rufo erbe spontanee, funghi e selvaggina che egli stesso, con amore e

stampa ad uso esclusivo del destinatario, non ripro

passione elabora e serve in tavola. Lo chef Stefano Rufo riporta in auge la tradizione culinaria dell'Alta Valle del Volturno, intrisa di semplicità ed essenzialità, attraverso pietanze quali le lumache alla castelnovese e i ravioli scapolesi De.co.

- **NU' Trattoria Italiana dal 1960**

Via Prenestina, 27

Acuto (Frosinone)

Tel. 0775.56372

nutrattoria1960@gmail.com

Specialità: Costine glassate alle erbe ciocare

Un ristorante che guarda alla tradizione con la semplicità dell'oggi. A pochi chilometri da Fiuggi e un'ora da Roma, con uno splendido panorama che affaccia sui monti Ernici, Nu' Trattoria Italiana dal 1960, gestita dalla famiglia Tassa, propone piatti della tradizione ciociara e italiana utilizzando cotture antiche e prodotti locali. Salvatore Tassa, insieme alla moglie Tina e al figlio Giovanni, hanno riportato in vita la Trattoria di Esterina e Bino, i genitori di Salvatore, che dal 1960 proponevano una cucina semplice e genuina di deliziosi piatti tipici. Erano anni in cui le trattorie erano gestite da osti che, quando andavano al tavolo per consigliare il menu, discorrevano cordialmente con i clienti, raccontavano un aneddoto, condividevano ricordi... Questo lo spirito che la famiglia Tassa vuole preservare: l'amore per le cose buone e per la convivialità di un tempo.

Tags: UNIONE RISTORANTI BUON RICORDO: 9 NEW ENTRY • 3 NUOVE SPECIALITÀ • IMPORTANTI PARTNER

7 DICEMBRE –

RADIO ASTI

Sabato 7 e domenica 8 dicembre il Gran Prix "Kinder Joy of Moving" a Vercelli

Scherma in Piemonte, un futuro di successo

Dal 7 al 9 febbraio 2020 Torino ospiterà il Grand Prix Fie

La scherma italiana torna casa in Piemonte. La nostra Regione, infatti, sarà chiamato ad ospitareda sabato 7 a domenica 8 dicembre a Vercelli la Prima prova nazionale del Gran Prix "Kinder Joy of Moving" di spada maschile e femminile under 14. Saranno circa 1500 gli atleti dai 10 ai 14 anni, provenienti da ogni parte d'Italia, che si sfideranno sulle pedane vercellesi per il primo appuntamento nazionale del percorso che li condurrà ai Campionati Italiani 2020 under14.

La due giorni sarà anche occasione per celebrare la tradizione vercellese fatta di successi, medaglie e trionfi.Nel 2020, poi, l'appuntamento internazionale più importante ospitato in Italia sarà il Grand Prix Fie – trofeo "Inalpi" - di fioretto maschile e femminile, in programma al Pala Alpitour Torino dal 7 al 9 febbraio.Si tratta della tappa europea del circuito internazionale di fioretto, che vedrà in pedana nella tre giorni torinese, i maggiori interpreti della specialità, a caccia di punti importanti per la qualificazione ai Giochi Olimpici di Tokyo2020.

Se n'è parlato oggi alla conferenza stampa di presentazione, svoltasi nella sala stampa del Palazzo della Giunta regionale del Piemonte.

La strada verso l'appuntamento a cinque cerchi, passa quindi da Torino e ciò aumenterà il valore tecnico e l'impegno agonistico della tappa torinese che, lo scorso anno, vide per le fasi finali oltre 2mila persone assiepare la tribuna dell'impianto, registrando il plauso convinto della scherma internazionale.La scherma piemontese oggi è una delle realtà più attive del panorama nazionale, capace di portare un numero importante di atleti nelle Nazionali giovanili ed assolute, sia di scherma olimpica e paralimpica. Su tutti, spiccano i nomi di Federica Isola e di Andrea Mogos, scelte quali testimonial dello sport in Piemonte.

«È un onore ospitare eventi del calibro di quelli che presentiamo oggi, competizioni agonistiche che vedranno sulle pedane atleti eccezionali lanciati verso traguardi internazionali di grande prestigio. La scherma, in Piemonte, ha una lunga e radicata storia che volgiamo aiutare a consolidare anche nel futuro – afferma l'assessore regionale allo Sport Fabrizio Ricca -. Saranno

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinat

migliaia gli schermitori che arriveranno a Torino e vogliamo che la nostra regione rimanga nel loro cuore per le capacità che ha di accogliere e di organizzare grandi eventi».

Il presidente della Federazione Italiana Scherma, Giorgio Scarso, ha rilevato che «il Piemonte continua a rappresentare una terra fertile per la scherma italiana. Non solo per la capacità delle società piemontesi di formare talenti che oggi rappresentano il presente ed il futuro della scherma azzurra, ma anche per la capacità di avviare sinergie istituzionali che permettono di ospitare grandi eventi schermistici Sono due gli appuntamenti più importanti che il Piemonte ospiterà: la Prima prova nazionale del circuito under 14 di spada a Vercelli e, soprattutto il Grand Prix Fie di fioretto maschile e femminile a Torino. Proprio quest'ultimo è un evento che l'Italia ha potuto richiedere, grazie non solo al Comitato organizzatore, ma anche in virtù della disponibilità istituzionale dell'assessorato regionale allo Sport che, oggi, individuando Federica Isola ed Andrea Mogos come testimonial, fa un altro regalo alla scherma italiana. Siamo grati di ciò ed il nostro impegno sarà volto a rinsaldare il rapporto, con quello che è nelle nostre possibilità: risultati ed orgoglio».

Dice Michele Torella, presidente dell'Accademia Scherma Marchesa: «All'apice del calendario sportivo di scherma si posiziona anche per il 2020 la prestigiosa competizione internazionale "Fencing Grand Prix - Trofeo Inalpi" di fioretto maschile e femminile organizzato dall'Accademia Scherma Marchesa di Torino. Ringrazio la Regione Piemonte per la fattiva collaborazione e l'importante partecipazione economica alla realizzazione del Grand Prix che permette alla Città di Torino e alla Regione Piemonte di vantare di essere sede della prima dei tre appuntamenti mondiali del circuito Fencing Grand Prix».

***

Federica Isola, classe 1999, è "l'enfant prodige" della spada femminile italiana. Nella scorsa stagione agonistica ha conquistato il titolo italiano under20 ed il titolo italiano Assoluti, oltre ad essersi laureata campionessa europea under20 e campionessa del Mondo under20.

Ha anche vinto la Coppa del Mondo di specialità, ricevuta proprio sabato scorso (30 novembre) nel corso del Congresso della Federazione Internazionale svoltosi a Losanna.

Nonostante l'età, è entrata in Nazionale e con la squadra azzurra ha conquistato la medaglia di Bronzo ai Mondiali Budapest 2019 ed agli Europei Dusseldorf 2019. Ètuttora impegnata con la squadra azzurra, in cui figura anche l'altra piemontese, Alice Clerici, nella corsa al pass di qualificazione ai Giochi Olimpici di Tokyo 2020.

Andrea Mogos, classe 1988, d'origine romena ma oramai italiana e torinese d'adozione, è una delle colonne portanti della Nazionale italiana di scherma paralimpica.

Nel suo curriculum spicca la medaglia di bronzo conquistata ai Giochi Paralimpici di Rio 2016 con la squadra di fioretto femminile composta anche da Bebe Vio e Loredana Trigilia.

Le tre azzurre hanno anche inanellato successi in Coppa del Mondo e sono state campionesse del Mondo a Roma2017 e campionesse europee a Strasburgo 2014 e Terni2018. E' stata anche medaglia d'argento agli Europei Terni2018 nel fioretto femminile.

Al fioretto abbina anche la sciabola con la quale ha conquistato podi in Coppa del Mondo ed è stata vicecampionessa del Mondo a squadre a Roma 2017 e vicecampionessa europea a Terni 2018.

7 DICEMBRE – RPFASHIONGLAMOURNEWS

Unione Ristoranti Buon Ricordo: nove new entry e tre nuove specialità

Date: dicembre 6, 2019

0 Commenti

Riceviamo e pubblichiamo

Nove ristoranti sono entrati a far parte dell' Unione Ristoranti del Buon Ricordo mentre tre già aderenti hanno presentato tre nuove specialità abbinate al piatto. Pubblicata la Guida 2020, scaricabile anche dal sito.

Nove nuovi ristoranti sono entrati nell'**Unione Ristoranti del Buon Ricordo**, la prima associazione di ristoratori nata in Italia. Sono quindi 103 i locali (di cui 10 all'estero fra Europa e Giappone) che fanno parte del sodalizio, fondato nel 1964 per salvaguardare e valorizzare le tante tradizioni e culture gastronomiche italiane, che allora correvano il rischio di perdersi sotto la spinta dell'omologazione del gusto e la moda della cosiddetta cucina internazionale, mentre la cucina tipica delle regioni era, come scrisse **Vincenzo Bonassi**, "**sconosciuta o negletta**". A una felice e puntuale idea di **Dino Villani**, uomo di cultura e maestro di comunicazione (a cui si devono, fra l'altro, il primo concorso di Miss Italia, il

Premio Suzzara ideato con Zavattini, l'idea di far diventare il 14 febbraio la Festa degli Innamorati), si associò un gruppo di

ristoranti di qualità con l'obiettivo di ridare notorietà e prestigio alle tante espressioni locali della tradizione gastronomica italiana, a quell'epoca poco valorizzata. A caratterizzare ciascun ristorante, e a creare fra loro un trait d'union, è oggi come un tempo il **piatto-simbolo dipinto a mano dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene** di **Vietri sul Mare** su cui è effigiata la specialità del locale, che viene donato agli ospiti in memoria di una piacevole esperienza gastronomica da ricordare. Per conoscere da vicino i **Ristoranti del Buon Ricordo** e le loro specialità, si può consultare il sito www.buonricordo.com o sfogliare la Guida 2020 appena pubblicata, in distribuzione gratuita nei ristoranti associati e scaricabile dal sito.

Nove new entry e tre cambi piatto

Questi i nove nuovi ristoranti, con le loro specialità: ad **Abbadia Cerreto** (LO) l'**Antica Osteria del Cerreto** con la ***Lombata di coniglio con pancetta e olive al Balseto Laudense***, a **Rocchetta a Volturno** (IS) la **Locanda Belvedere** con i ***Ravioli scapolesi de.co con sugo di capra***, a **Acuto** (FR) la **NU' Trattoria Italiana dal 1960** con le ***Costine glassate alle erbe ciocare***, a **Praiano** (SA) il **Ristorante M'ama** con il ***Tonno rosso del Tirreno, scottato con senape, miele e primizie di stagione***, a **Vietri sul Mare** (SA) il **Ristorante Pascalò** con gli ***Spaghetti cacio, limone e San Marzano***, a **Rivanazzano Terme** (PV) il **Ristorante Selvatico** con i ***Malfatti del Selvatico***, a **Vercelli** la **Trattoria Paolino** con la ***Panissa alla vercellese***, a **Monaco di Baviera** il **Ristorante Der Katzlmacher** con il ***Raviolone di magro ma non troppo***, a **Budapest** la **Trattoria Pomo d'Oro** con il ***Fegato d'oca gratinato alla mozzarella di bufala***.

Come prevede lo Statuto del Buon Ricordo, i ristoranti possono cambiare periodicamente la loro specialità. Le nuove proposte sono: il ***Guanciale di manzo al teroldego doc con polenta di storo*** dell'**Albergo Ristorante Foresta** a **Moena** (TN), le ***Pappardelle al Luccio in salsa gardesana*** del **Ristorante Acquadolce** a **San Felice del Benaco** (BS), le ***Cozze ripiene antica ricetta ligure*** del **Ristorante Pernambucco** a **Albenga** (SV).

Il Buon Ricordo guarda avanti

I ristoranti dell'URBR rappresentano al meglio la straordinaria

ricchezza e poliedricità della cucina regionale italiana, di cui sono custodi e propositivi protagonisti contemporanei. Alle loro tavole si vive un'esperienza conoscitiva ed emozionale, si riscoprono antichi sapori dimenticati nell'archivio della memoria e se ne gustano di nuovi sapientemente composti. Perché il Buon Ricordo guarda avanti. Non è solo tutela della tradizione gastronomica del Bel Paese, ma anche e soprattutto valorizzazione in chiave contemporanea di queste radici: questa è la linea lungo cui si sta muovendo con decisione il Consiglio direttivo dell'associazione, presieduto da **Cesare Carbone** del Ristorante La Manuelina di Recco e coordinato dal Segretario generale operativo **Luciano Spigaroli** del Ristorante Al Cavallino Bianco di Polesine Zibello.

I partner

Al Buon Ricordo si affiancano importanti partner, che ne condividono e sostenendone i progetti. I loro nomi si accostano a quello dell'associazione per promuove il meglio dell'enogastronomia italiana. Realtà importanti ed autorevoli, simbolo del Made in Italy: *Confagricoltura, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Latterie Inalpi, Zanussi Professional.*

La Guida 2020 è sfogliabile a questo link:
https://issuu.com/buonricordo/docs/guida_buon_ricordo_202

55 anni d'età, un centinaio di insegne, di cui una decina all'estero: dal 1964 l'Unione Ristoranti del Buon Ricordo salvaguarda e valorizza le tante tradizioni e culture gastronomiche del nostro Paese, accomunando sotto l'egida della cucina del territorio (a quei tempi scarsamente considerata) ristoranti e trattorie di campagna e di città, dal Nord al Sud. L'URBR è stata la prima associazione fra ristoratori nata in Italia ed è ancora oggi la più diffusa e conosciuta. A caratterizzare ciascun ristorante, e a creare fra loro un trait d'union, è oggi come un tempo il piatto-simbolo dipinto a mano dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare su cui è effigiata la specialità del locale, che viene donato agli ospiti in memoria di una piacevole esperienza gastronomica da ricordare. Nel loro insieme, ristoranti e trattorie associati rappresentano, con la varietà straordinaria delle loro cucine, il ricchissimo mosaico della

gastronomia italiana.

I NUOVI RISTORANTI

Antica Osteria del Cerreto
Via Dell'abbazia, 6 - Abbadia Cerreto (Lodi) Tel. 0371471009
info@osteriadelcerreto.it - www.osteriadelcerreto.it
Specialità: ***Lombata di coniglio con pancetta e olive al Balseto Laudense***
Il locale è situato in un piccolo borgo di 280 abitanti alle spalle di una splendida Abbazia dei monaci cistercensi fondata nel 1084. La struttura del ristorante è un vecchio bar - macelleria di paese, totalmente ristrutturato e ampliato ma sempre nel rispetto delle strutture tipiche dei cascinali lombardi. Da ormai 19 anni, lo Chef e Proprietario Stefano Scolari propone piatti della tradizione a volte anche rivisitati (tartufo, pesce d'acqua dolce, paste fresche, risotti, filetti, tagliate ma anche piatti della tradizione contadina, quali coniglio e faraona). Golosa la carta dei dolci di produzione propria. Molto curata la cantina di circa 280 etichette e una carta distillati con circa 180 referenze. Il menù degustazione cambia mensilmente.

Locanda Belvedere
Località Pratola, Fraz. Castelnuovo al Volturno - Rocchetta a Volturno (Isernia)
Tel. 3381730892 - chefrufo@gmail.com - www.locandabelvedere.eu
Specialità: ***Ravioli scapolesi de.co con sugo di capra***
La Locanda Belvedere nasce nel 2007 sui resti di un vecchio casolare a Castelnuovo al Volturno. In questo piccolo fazzoletto montuoso del Molise, nel cuore del Parco Nazionale di Lazio, Abruzzo e Molise, la natura offre alle sapienti mani dello chef Rufo erbe spontanee, funghi e selvaggina che egli stesso, con amore e passione elabora e serve in tavola. Lo chef riporta in auge la tradizione culinaria dell'Alta Valle del Volturno, intrisa di semplicità ed essenzialità, attraverso pietanze quali le lumache alla castelnovese e i ravioli scapolesi De.co.

NU' Trattoria Italiana dal 1960
Via Prenestina, 27 - Acuto (Frosinone) - Tel. 077556372
nutrattoria1960@gmail.com
Specialità: ***Costine glassate alle erbe ciocare***
Un ristorante che guarda alla tradizione con la semplicità dell'oggi. A pochi chilometri da Fiuggi e un'ora da Roma, con uno splendido panorama che affaccia sui monti Ernici, Nu' Trattoria Italiana dal 1960, gestita dalla famiglia Tassa, propone piatti della tradizione ciociara e italiana utilizzando cotture antiche e prodotti locali. Salvatore Tassa, insieme alla moglie Tina e al figlio Giovanni, hanno riportato in vita la Trattoria di Esterina e Bino, i genitori di Salvatore, che dal 1960 proponevano una cucina semplice e genuina di deliziosi piatti tipici. Erano anni in cui le trattorie erano gestite da osti che, quando andavano al tavolo per consigliare il menu, discorrevano cordialmente con i clienti, raccontavano un aneddoto, condividevano ricordi... Questo lo spirito che la famiglia Tassa vuole preservare: l'amore per le cose buone e per la

itaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non

convivialità di un tempo.

Ristorante M'ama - Hotel Margherita
Via Umberto I, 70 - Praiano (Salerno) - Tel. 089874628 / 3337166631 / +14176753113
Fax 089874227 - info@hotelmargherita.info - http://hotelmargherita.info/ristorante-cucina-mediterranea-costa-amalfi
Specialità: ***Tonno rosso del Tirreno, scottato con senape, miele e primizie di stagione***
Situato all'interno del Boutique Hotel di charme Margherita e aperto anche agli ospiti esterni, il ristorante gourmet "M'ama!" propone con i suoi piatti un viaggio alla scoperta dei profumi e dei sapori della Costiera Amalfitana. Mediterranean style negli arredi e forti influssi costieri, ha un'ampia terrazza affacciata sul mare, con una straordinaria vista panoramica. La cucina - che interpreta creativamente la tradizione - esprime il rispetto per le antiche ricette campane e la passione per i prodotti genuini della gastronomia locale. Rigorosamente stagionali, i menu sono preparati con passione dalla giovane e motivata brigata di cucina composta dallo chef Raffaele Mascolo, da Domenico Marciano capo partita degli antipasti, da Vincenzo Nacchia capo partita dei secondi e dal pasticcere Filippo Apuzzo.

Ristorante Pascalò
Via Giuseppe Pellegrino 154 - Vietri sul Mare (Salerno) - Tel. 089763062
pascalovietri@gmail.com - www.ristorantepascalo.com
Specialità: ***Spaghetti cacio, limone e San Marzano***
Pasquale Vitale è nato a Salerno nel 1973 e per gli amici è Pascalò. Da qui l'origine del nome del suo ristorante. Il locale è a conduzione familiare: lo affianca in sala, con il prezioso aiuto, la moglie Maria De Angelis. Attingendo alle numerose esperienze professionali in Italia e all'estero, Pasquale dà sfogo in cucina alla sua fantasia. Con la passione e l'orgoglio delle proprie origini, facendo tesoro della tradizione familiare, propone in tavola ricette gelosamente tramandate, che ama recuperare e condividere. Spettacolari i suoi piatti di pesce.

Ristorante Selvatico
Via Silvio Pellico, 19 - Rivanazzano Terme (Pavia) - Tel. 0383944720
info@albergoselvatico.com - www.albergoselvatico.com
Specialità: ***Malfatti del Selvatico***
Il ristorante si trova all'interno dell'Hotel Selvatico. A seguirlo è la proprietaria Piera Spalla, cuoca dell'Alleanza Slow Food, che si occupa in prima persona della sua gestione, ad iniziare dalla scelta delle materie prime che servono alla preparazione dei piatti legati alla tradizione e all'identità di Rivanazzano. Una particolare attenzione è posta ai prodotti locali che, visto il territorio, sono ripartiti tra prodotti di pianura, montagna e acqua e vanno a comporre la Carta del giorno messa a punto dalla signora Piera con la figlia Michela. La ricca cantina del ristorante è affidata all'altra figlia Francesca che, con il marito Sergio, consiglia i migliori abbinamenti con le pietanze. D'inverno si possono gustare i famosi salami cuciti e i formaggi di alpeggio, nonché castagne, zucche e molti altri prodotti del territorio di piccole aziende locali. Al Menu del territorio si affianca anche un Menu

vegetariano.

Trattoria Paolino
Piazza Camillo Cavour, 5 - Vercelli - Tel. 0161214790
paolo@trattoriapaolino.it
Specialità: ***Panissa alla vercellese***
Trattoria Paolino nasce nel 2010. Paolo Talarico, patron e chef del locale, dopo un percorso di studi all'istituto alberghiero G. Pastore di Varallo Sesia, inizia a fare esperienza in diversi locali in Italia ed all'estero. Dopo una decina d'anni, decide di aprire un proprio locale, che riscuote fin dall'inizio consensi sia da parte della clientela che da parte delle guide gastronomiche. La cucina di Paolo Talarico è schietta e creativa. La sua parola d'ordine è, e resterà sempre, "Etica e passione" nel rispetto delle materie prime e del cliente.

Osteria Der Katzlmacher
Bräuhausstraße 6 - München (GERMANIA) - Tel. +4989333360
derkatzlmacher@friul.de
Specialità: ***Raviolone di magro ma non troppo***
L'Osteria der Katzlmacher fu aperta nel 1983 a Monaco di Baviera e dal 2006 ha sede nella Bräuhausstrasse. In un ambiente familiare ed accogliente, è portabandiera della più autentica gastronomia italiana. La cucina attinge alle tradizioni regionali, spaziando fra i piatti più tipici, preparati tutti con prodotti originali italiani. Il Menù viene attualizzato giornalmente. Il tutto è completato da una carta dei vini di circa 250 etichette.

Trattoria Pomo d'Oro
Arany János u. 9 - Budapest (UNGHERIA) - Tel: +3613026473
info@pomodorobudapest.com - www.pomodorobudapest.com
Specialità: ***Fegato d'oca gratinato alla mozzarella di bufala***
Questo elegante e rinomato ristorante porta con successo i sapori italiani nella capitale ungherese. Lo chef Rosario accanto ai tipici piatti tradizionali preparati a regola d'arte, propone anche molte pietanze dal proprio ricettario personale, prestando sempre attenzione alle stagioni e alle loro primizie. Spesso i piatti vengono preparati in sala accanto ai tavoli, cosa che viene particolarmente apprezzata dalla clientela. Il Menu, molto ricco, inserisce ogni giorno nuove proposte.

CAMBI SPECIALITÀ 2020
Albergo Ristorante Foresta - Moena (Trento)
Specialità: ***Guanciale di manzo al teroldego doc con polenta di storo***

Ristorante Acquadolce - San Felice del Benaco (Brescia)
Specialità: ***Pappardelle al Luccio in salsa gardesana***

Ristorante Pernambucco - Albenga (Savona)
Specialità: ***Cozze ripiene antica ricetta ligure***