



Gli **chef dell'Unione Ristoranti del Buon Ricordo**, la più antica associazione italiana fra ristoratori che nel 2024 ha compiuto i suoi primi gloriosi 60 anni, anche quest'anno animeranno gli **Show cooking** diventati ormai un appuntamento irrinunciabile del **Salone del Camper di Parma**. Si tratta della principale fiera italiana dedicata al caravanning e al turismo en plein air. Dal 14 al 22 settembre daranno vita a **Cucinare in Camper**.

Nove giorni di **Show cooking** durante i quali gli chef di altrettanti ristoranti, coordinati dal segretario generale dell'associazione **Luciano Spigaroli del Cavallino Bianco di Polesine Parmense**, sveleranno, passo dopo passo, come preparare un buon piatto. Tutto ciò nonostante gli spazi ridotti e l'attrezzatura minimale di un camper. Lo faranno invitando ad utilizzare innanzitutto i prodotti locali che i camperisti potranno facilmente recuperare durante il viaggio. E spiegheranno come cucinare durante le vacanze in camper, non rinunciando al piacere del buon cibo ben preparato e ben presentato.

Tutti a Parma, a cucinare in camper

Gli **Show cooking** si terranno **tutti i giorni** del Salone del Camper **alle ore 11.30, 12.30, 13.30**. Sarà localizzato in uno spazio esterno personalizzato "Buon Ricordo" **nell'area tra i padiglioni 3 e 5**, denominato appunto **Cucinare in Camper**. Ciascun chef, utilizzando attrezzature **Sintecna-Zanussi Professional**, presenterà un piatto attinto alla tradizione gastronomica della sua regione e il tutto si concluderà con la degustazione delle prelibatezze preparate.

Questo il calendario, che sarà arricchito via via da altri appuntamenti anche a cura dei partner del Buon Ricordo:

Sabato 14 – Ristorante M'ama di Praiano (Sa) con la partecipazione del Pasticcere Luca Rubicondo di *Molino Dallagiovanna*, partner del Buon Ricordo

Domenica 15 – Ristorante il Mestolo di Siena

Lunedì 16 – Osteria di Fornio di Fidenza (Pr)

Martedì 17 – Ristorante Pascalò di Vietri Sul Mare (Sa) con la partecipazione di Igino Morini del *Consorzio Parmigiano Reggiano*, partner del Buon Ricordo.

Mercoledì 18 – Osteria La Lanterna di Cressogno (Co) e **La Locanda dei Beccaria** di Montù Beccaria (Pv) con la partecipazione di Benedetta e Mirko di *Coppini Arte Olearia*, partner del Buon Ricordo.

Giovedì 19 – Ristorante Sanafollia – Gluten Free di Fidenza (Pr)

Venerdì 20 – Hostaria Baccofurore 1930 di Furore (Sa)

Sabato 21 – Osteria La Tecchia di Pietrasanta (Lu)

Domenica 22 – Gran finale del Buon Ricordo



Primo piatto del Buon Ricordo

Cucinare in camper, che soddisfazione!

I posti sono limitati e vanno prenotati online a questo link:

https://tuymierqbc.formstack.com/forms/cucinare_in_camper_iscrizioni

All'interno dello spazio di **Cucinare in Camper** saranno presenti anche i **partner** che da anni affiancano e sostengono il Buon Ricordo nel suo percorso di valorizzazione delle eccellenze del Made in Italy e della cucina tradizionale

italiana: *Bellomo, Confagricoltura, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, DiBALDO, Filette Prime Water, Illy Caffè, Molino Dallagiovanna, Cargill – Raggio di Sole, Riso Margherita, Zanussi Professional.*



Piatti del Buon Ricordo

INFORMAZIONI:

<http://www.buonricordo.com>

ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/ristoranti-del-buon-ricordo-e-i-loro-indimenticabili-piatti/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/breaking-news/salone-del-camper-di-parma-emozioni-in-viaggio/>