



Ristoranti del Buon Ricordo. Sei nuovi ristoranti entrano nel 2021 a far parte dell'**Unione Ristoranti del Buon Ricordo**, la prima associazione di ristoratori nata in Italia. Nonostante le gravi difficoltà per il comparto dettate dall'emergenza Covid 19, è più che mai coesa e propositiva. Non si vuole far trovare impreparata quando finalmente si potrà tornare a lavorare.

Queste le **6 new entry**, con le specialità che li rappresentano. A Montagnana (Padova) l'**Hostaria San Benedetto** con gli **Gnocchi dolci di patate con uvetta, zucchero e cannella al burro versato**. A Bornio (Rovigo) la **Trattoria al Ponte** con la **Coscia d'oca sotto onto**. Fidenza (Parma) spicca con il **Ristorante Sanafollia-Gluten Free** con i **Tortelli della Via Francigena**. Siamo a Cressogno (Como) con l'**Osteria La Lanterna** con l'**Insalatona piccolo mondo antico**. Bianzone (Sondrio) con il ristorante **Altavilla** con **La Süpa Sciücia**. Infine Siena il **Ristorante Il Mestolo** con le **Capesante con pappa al pomodoro**.



I Piatti del Buon Ricordo dei locali new entry 2021

Ristoranti del Buon Ricordo: sodalizio che ha già compiuto i 50 anni

Sono quindi **103 i ristoranti** (di cui **9 all'estero**, fra **Europa e Giappone**) che fanno parte del sodalizio. Fondato nel **1964** per salvaguardare e valorizzare la cucina regionale italiana.

Come scriveva **Vincenzo Bonassisi**, la cucina regionale era “sconosciuta o negletta”. Correva il rischio di essere soppiantata dalla moda della cosiddetta cucina internazionale. A ideare il **Buon Ricordo** fu **Dino Villani**. Fu un uomo di cultura e maestro di comunicazione. A lui si devono **il primo concorso di Miss Italia, il Premio Suzzara ideato con Zavattini, l’idea di far diventare il 14 febbraio la Festa degli Innamorati**). Al suo appello rispose un gruppo di ristoranti di qualità uniti dall’obbiettivo di ridare notorietà e prestigio alle tante espressioni locali della tradizione gastronomica italiana, a quell’epoca poco valorizzata.



Dino Villani ospite a Salsomaggiore

La ceramica di Vietri protagonista dei Piatti del Buon Ricordo

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**. **Sul piatto** è effigiata la specialità del locale, che viene donato in memoria di una piacevole esperienza gastronomica agli ospiti che degustano il **Menu del Buon Ricordo**, di cui è sempre la portata principale. Ogni ristorante può variare a piacere la ricetta anche varie volte all’anno, in modo da far fare agli ospiti un excursus esemplare nella cucina della sua terra. Lo Statuto del Buon Ricordo prevede che i ristoranti possano cambiare periodicamente la loro **specialità**. **Per il 2021, lo hanno fatto in quattro.**



Cambio dei piatti per il 2021

Le nuove proposte dei Ristoranti del Buon Ricordo

Le nuove proposte sono: le *Tagliatelle e "misultitt"* del **Ristorante La Piana** a Carate Brianza (Monza-Brianza), il *Risotto agli aghi di pino mugo e ragù di lepre* del **Ristorante La Pòsa** a Livigno (Sondrio), la *Faraona 4.0 all'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia, lamponi e cipolline borettane* dell'**Osteria in Scandiano** a Scandiano (Reggio Emilia), i *Ravioli al profumo di limone e vongole* del **Ristorante Lo Stuzzichino** a S. Agata sui due Golfi (Napoli).



Ristorante Lo Stuzzichino- S. Agata sui due Golfi (NA)

10 nuovi piatti per un Buon Ricordo che guarda al futuro

Nell'impossibilità di poterlo fare fisicamente, i nuovi associati e il cambio piatto sono stati annunciati **virtualmente l'1 dicembre in diretta live sulla pagina Facebook del Buon Ricordo** dal presidente dell'associazione **Cesare Carbone** e dal segretario generale operativo **Luciano Spigaroli**.



Cesare Carbone e Luciano Spigaroli

Il saluto ai Ristoranti del Buon Ricordo da parte di Gerry Scotti

Dopo i saluti di **Cristiano Casa, Assessore al Turismo del Comune di Parma**, dove l'associazione ha sede, la parola è stata passata a ciascun ristoratore per fare delle brevi presentazioni del locale e della cucina. Graditissimo è stato il saluto da parte di **Gerry Scotti**, storico amico del **Buon Ricordo**.



Gerry Scotti

6 nuove strutture entrano a far parte dei Ristoranti del Buon Ricordo

“Il Buon Ricordo – hanno ribadito **Carbone e Spigaroli** – è più che mai vivo e attivo, tant'è che abbiamo il grande piacere ed onore di accogliere nella nostra associazione ben 6 nuovi ristoranti: la loro presenza, e il loro apporto, è di grande stimolo per tutti noi. Siamo convinti che restando uniti, come lo siamo stati fraternamente (e lo diciamo senza retorica) in questi difficili mesi, abbiamo una maggiore possibilità di superare questa crisi senza precedenti. Il nostro impegno è quello di tornare a lavorare con passione e professionalità come è nel nostro DNA, per poter continuare ad accompagnare i nostri ospiti nello straordinario viaggio culinario alla scoperta della cucina della tradizione, regalando loro emozioni e piacevoli ricordi.”

La Guida dei Ristoranti del Buon Ricordo 2021

Nel corso della diretta, che può essere rivista sul profilo FB del Buon Ricordo, è stata presentata anche la **Guida Buon Ricordo 2021**, dove sono raccontati i ristoranti associati e le loro specialità, e gli Hotel Special, che hanno al loro interno un ristorante del Buon Ricordo. In ogni scheda un QR Code riporta al sito del locale, in modo che si possono avere tutte le informazioni a portata di click. La Guida è sfogliabile e scaricabile dal sito o la si può trovare in distribuzione gratuita nei ristoranti del gruppo.



Guida dei Ristoranti del Buon Ricordo 2021

I partner dell'Associazione del "Buon Ricordo"

L'incontro virtuale è stato l'occasione per presentare, e ringraziare, gli importanti partner che affiancano l'associazione, condividendone le finalità e sostenendone i progetti. Un sostegno ancor più prezioso in questi momenti particolarmente difficili per la ristorazione, di cui il Buon Ricordo, e ciascun associato, sono particolarmente grati. Si tratta di realtà importanti, simbolo dell'eccellenza del Made in Italy: ***Bellomo, Confagricoltura, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Zanussi Professional.***



Ristorante Altavilla-Anna Bertola

Nuovo ristorante: Hostaria San Benedetto

Una cornice che sa di storia, all'interno delle mura medievali dell'incantevole città murata di **Montagnana**, quella dove è nato nel 1988 il ristorante **Hostaria San Benedetto**. **Gianni e Laura Rugolotto** aprono il loro ristorante in un palazzetto del 1700 con giardino interno, già sede della residenza della **Contessa Andronalecca**. **Lo Chef Gianni**, rispettando le tipicità e tradizioni locali, realizza piatti con materie prime selezionate seguendo la stagionalità. **Laura** accoglie gli ospiti con un servizio attento, cercando di interpretare gusti ed esigenze. **Il figlio Federico**, sommelier, cura con passione le proposte della carta dei vini. Selezionati vini italiani e non, con particolare attenzione ai vini naturali. **Info: www.hostariasanbenedetto.it**

Specialità: Gnocchi dolci di patate con uvetta, zucchero e cannella al burro versato



Hostaria S. Benedetto

Nuovo ristorante: Trattoria al Ponte

La **Trattoria al Ponte** è l'unico ristorante a **Bornio** nella provincia di Rovigo riconosciuto ufficialmente come **Locale Storico d'Italia**. Trattoria storica e conosciutissima del Polesine, la sua cucina e la sua filosofia sono l'espressione

più autentica del territorio, sia nella scelta delle materie prime a “chilometro zero”, sia nei piatti della tradizione. Ma anche, e soprattutto, nella salvaguardia del patrimonio culturale e umano locale.

Info: www.trattorialponte.it

Specialità: *Coscia d'oca sotto onto*



Trattoria Al Ponte

Nuovo ristorante: Ristorante Sanafollia-Gluten Free

Nel centro storico di **Fidenza**, in una delle vie più antiche della città, la stessa dove un tempo passava la **Via Francigena**, c'è **Sanafollia**, nome giocoso che identifica l'unico ristorante **100% Gluten Free** della provincia di Parma e dintorni. La scommessa è fare in modo che Gluten Free faccia rima con gusto, per sfatare la diffusa convinzione che mangiare senza glutine significa dover rinunciare al piacere della buona tavola. La semplicità della tradizione e la spontaneità dell'innovazione insieme, in una cucina istintiva ma con solide basi classiche. Una tavolozza variegata di atmosfere dove gli ospiti vengono accolti e coccolati con cordialità.

Specialità: *Tortelli della Via Francigena*



Ristorante Sana Follia-Gluten Free

Nuovo ristorante: Osteria La Lanterna

L'**Osteria La Lanterna** è un piccolo e incantevole locale sulle sponde del lago di Ceresio, a **Cressogno**, nel Piccolo Mondo Antico poco distante dal confine svizzero. Un accogliente ristorante gestito dalla **Chef Pamela Paredi**. Si potranno gustare originali piatti con accostamenti tradizionali ma, allo stesso tempo, speciali, con un tocco di originalità che solo Pamela può dare. Importantissime sono per lei la qualità e la stagionalità delle materie prime: per questo il menù cambia spesso in base al periodo dell'anno. Ad accompagnare i piatti, è possibile scegliere tra una vasta scelta di vini: appassionata del buon mangiare e del buon bere, Pamela è attenta ad avere sempre una cantina ben fornita per poter consigliare il miglior vino in abbinamento.

Info: www.osterialalanterna.it

Specialità: *Insalatona Piccolo Mondo Antico*



Osteria La Lanterna

Nuovo ristorante: Altavilla

Ci troviamo a **Bianzone**, nel cuore della Valtellina sul versante Retico e di fronte alle Alpi Orobie. L'**Altavilla Locanda e Tipica Trattoria** fu acquistata nel 1958 da **Pietro e Lucinda**, genitori di **Anna Bertola**, che la gestisce dal 1985. **La struttura fa parte dei Locali Storici di Lombardia**. Nella trattoria va in tavola la bontà della tradizione gastronomica valtellinese: dai Pizzoccheri alla maniera di mamma Lucinda, agli Sciatt con cicorino, alle Manfrigole e altre deliziose proposte, il tutto accompagnato da Nebbioli e altri grandi

vini valtellinesi. Tradizione, accoglienza e amore nel raccontare e far conoscere la sua valle sono gli ingredienti principali che caratterizzano la trattoria di Anna.

Info: www.altavilla.info

Specialità: *La Süpa Sciücia*



Locanda Altavilla

Nuovo ristorante: Il Mestolo

Una grande sfida, quella di dar vita, a **Siena**, nel cuore della Toscana, ad un ristorante di pesce. Considerato poi il periodo (la metà degli Anni Novanta del secolo scorso) in cui **Il Mestolo** fa il suo esordio, quando in terra di Siena si riteneva che il pesce fosse qualcosa che si dovesse mangiare rigorosamente al mare. Per fortuna le aspettative dei coniugi **Gaetano De Martino e Nicoletta Marighella** non vengono disattese e nel giro di poco tempo andare a mangiare il pesce al Mestolo diventa quasi un rito, al quale soprattutto i Senesi non riescono a rinunciare. Una clientela locale affezionata locale, che torna spesso.

Info: www.ilmestolo.it

Specialità: *Capesante con pappa al pomodoro*



Ristorante Il Mestolo

INFORMAZIONI:

<https://buonricordo.com/>

ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/valtellina-nelle-alpi-lombarde-e-in-quelle-italiane/>