

**Martedì 10 aprile all’Antica Corte Pallavicina di Polesine Zibello (Pr)**

**la famiglia Spigaroli festeggia 50 anni di Buon Ricordo**

Quest’anno la famiglia Spigaroli festeggia i 50 anni di appartenenza all’Unione Ristoranti del Buon Ricordo, un evento che li entusiasma e consolida il grande impegno della storica e blasonata associazione nel rappresentare nel migliore dei modi la cucina regionale italiana.

L’appuntamento, che vuole essere una grande festa di ristoratori e di amici del Buon Ricordo, è per martedì **10 aprile 2018 a Polesine Parmense presso l’Antica Corte Pallavicina,** che sarà teatro di un **pomeriggio gastronomico** dinamico e coinvolgente volto a celebrare questo splendido traguardo degli Spigaroli insieme a tutta la famiglia del Buon Ricordo. Dalle 16.00 alle 19.30 si scopriranno infatti, e si degusteranno, **golosità e specialità regionali imbandite dai ristoratori associati**. Ogni ristoratore sarà affiancato da un produttore del suo territorio, in rappresentanza del mercato a Km Zero, vero tesoro della cucina dei ristoranti del Buon Ricordo.

Ad offrire ai partecipanti i golosi prodotti tipici della loro terra saranno, fra gli altri: Al Cavallino Bianco di Polesine Zibello (PR), Albergo Ristorante La Gardesana di Torri Del Benaco (VR), Antico Brolo di Padova (PD), Da Gigetto di Miane (TV), Due Cigni Ristorante di Montecorsaro Scalo (MC), Enoteca Del Duca Di Volterra (PI), Granaro del Monte di Norcia (PG), Hostaria di Bacco di Furore (SA), I 5 Campanili di Busto Arsizio (VA), Là di Moret di Udine (UD), La Fornace di San Vittore Olona (MI), La Montanella di Arquà Petrarca (PD), La Piana di Carate Brianza (MB), Le Querce di Cantù – Mirabello (CO), Lo Stuzzichino di Sant’Agata dei Due Golfi (NA), Locanda Degli Artisti di Cappella de’ Picenardi (CR), Manuelina di Recco (GE), Mori Venice Bar di Parigi, Osteria di Fornio di Fidenza (PR), Osteria In Scandiano di Scandiano (RE), Osteria La Fefa di Finale Emilia (MO), Prêt à Porter di Bagno di Romagna (FC), Ristorante Boccadoro di Noventa di Piave (VE), Ristorante dell’Hotel Barbieri di Altomonte (CZ), Ristorante Hotel Camino di Livigno (SO), Ristorante Jim dell’Hotel Sassella di Grosio (SO), Salice Blu di Bellagio (CO), Taverna del Cacciatore di Castiglione Dei Pepoli (BO), Trattoria Guaiane di Noventa di Piave (VE), Trattoria Masuelli San Marco di Milano (MI), Vespasia di Palazzo Seneca di Norcia (PG) e Villa Revedin di Gorgo Al Monticano (TV).

Nell’occasione, **sarà presentato il nuovo direttivo dell’Unione Ristoranti Buon Ricordo**.

Dalle 20.30 al Ristorante **Al Cavallino Bianco** si terrà la **Cena di Gala**, imbandita dagli **chef di 6 ristoranti del Buon Ricordo** provenienti da diverse regioni d’Italia: ad aprire la cena il *Benvenuto* degli **Spigaroli**, a seguire l’antipasto con *l’agone del Lago di Como da 0 a 100 che incontra il Toc* affidato al **Salice Blu di Bellagio (CO).** Verranno poi serviti i *pizzoccheri alla Valtellinese* del **Ristorante Jim dell’Hotel Sassella di Grosio** **(SO)** e la *zuppa contadina su crostone di pane tipico calabrese bruschettato* realizzata dal **Ristorante Barbieri di Altomonte (CZ).** A La cena si concluderà con la*delizia al limone delle due Costiere* preparata dal **Ristorante Lo Stuzzichino di Sant’Agata sui Due Golfi (NA)** e **dall’Hostaria di Bacco di Furore (SA).**

Una piacevole occasione per proseguire con la conoscenza fra colleghi e il confronto su collaborazioni e progetti futuri.

**Informazioni**: **Unione Ristoranti del Buon Ricordo**

Tel. 02 80582278 - [www.buonricordo.com](http://www.buonricordo.com/) - info@buonricordo.com

**54 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. Nel 1964 quella del Buon Ricordo è stata la prima associazione selettiva di imprenditori della ristorazione e ancor oggi è la più nota tra i consumatori. 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.

**Ufficio Stampa: AGORA’ di Marina Tagliaferri**

Tel. 0481 62385 - [www.studio-agora.it](http://www.studio-agora.it) - agora@studio-agora.it