

**Salgono a 108 i locali dell’Unione Ristoranti Buon Ricordo,**

**dal 1964 portabandiera della cucina regionale italiana**

***7 new entry, 4 nuove specialità, 12 importanti partner***

**Pubblicata la Guida 2022, che si può scaricare anche dal sito**

La **Locanda Capolago di Colico (Lecco)** e i ristoranti **Torcolo di Verona, La Fratta di Verucchio (Rimini), Romanè e Trattoria Santa Pupa di Roma, Al Pescatore di Gallipoli (Lecce), Da Ercole a Crotone**: dalla Lombardia alla Calabria, sono questi **i 7 nuovi ristoranti** che dal 2022 entrano a far parte dell’**Unione Ristoranti del Buon Ricordo**, la prima associazione di ristoratori nata in Italia.

Salgono quindi a **108** i locali (di cui 9 sono all’estero fra Europa e Giappone) che fanno parte del gruppo, fondato nel **1964** per salvaguardare e valorizzare lo straordinario mosaico delle tradizioni gastronomiche italiane, che - come ebbe a evidenziare il giornalista gastronomo Vincenzo Bonassi – erano allora “sconosciute o neglette” e rischiavano di scomparire. A lanciare l’idea fu **Dino Villani**, uomo di cultura e straordinario 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), che raccolse la convinta adesione di un gruppo di ristoranti di qualità, accomunati dall’obiettivo di ridare notorietà e prestigio alla gastronomia regionale e valorizzare sulle loro tavole gli innumerevoli piatti tradizionali della penisola. I ristoranti (come accade ancor oggi) dovevano scegliere e tenere in menu un piatto che rappresentasse in maniera significativa la loro terra. A fare da trait d’union fra di loro, era (ed è) un **piatto dipinto a mano** dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare su cui è effigiata la specialità del locale. Viene regalato a chi degusta il **Menu del Buon Ricordo** (di cui la specialità è sempre portata principale), che ciascun locale può variare anche varie volte all’anno, in modo da far provare ai propri ospiti un emozionante excursus esemplare nella cucina della sua terra.

Per conoscere da vicino i ristoranti del Buon Ricordo e le loro specialità, si può consultare il sito [www.buonricordo.com](http://www.buonricordo.com) o sfogliare la **Guida 2022** appena pubblicata, in distribuzione gratuita nei locali associati e scaricabile dal sito. In ogni scheda un QR Code riporta al sito del ristorante, in modo che si possono avere tutte le informazioni a portata di click. Nella guida si trovano anche gli **Hotel Special**, che hanno al loro interno un ristorante del Buon Ricordo.

***Le nuove specialità: 7 quelle delle new entry e 4 i cambi piatto***

Queste le specialità delle new entry 2022: ***Riso e persico, in un raviolo!*** (Locanda Capolago di Colico), ***Bollito veronese*** (Ristorante Torcolo di Verona***), Passatelli gratinati con ragù di coniglio, fonduta di formaggio di fossa ed erbette di stagione*** (Ristorante La Fratta di Verucchio), ***Pollo alla cacciatora*** (Ristorante Romanè di Roma), ***Ravioli d’arzilla alla Vittoria*** (Trattoria Santa Pupa di Roma), ***Spaghettone biologico Senatore Cappelli, con tartare di tonno, aglio, capperi e spolverata di bottarga artigianale*** (Al Pescatore Hotel&Restaurant di Gallipoli), ***Carbonara pitagorica*** (Ristorante da Ercole di Crotone).

Lo Statuto del Buon Ricordo prevede che i ristoranti possano cambiare periodicamente la loro **specialità**. Per il 2022, lo fanno in quattro. Le nuove proposte sono: il ***Morone al sale, salsa ai limoni nostrani, sfoglie di patate e caviale*** del **Ristorante Manuelina** a Recco (Genova), i ***Ravioli al San Daniele in salsa Montasio*** del **Ristorante Osteria La Pergola** a San Daniele Del Friuli (Udine), i ***Tagliolini al burro delle vacche rosse e culatello*** di **Al Cavallino Bianco** a Polesine Zibello (Parma), i ***Ferrazzuoli alla Nannarella*** dell’**Hostaria Baccofurore 1930** a Furore (Salerno).

***I partner***

Al Buon Ricordo si affiancano importanti partner, che ne condividono e sostengono i progetti. I loro nomi si accostano a quello dell’associazione per promuovere il meglio dell’enogastronomia italiana. Realtà importanti ed autorevoli, simbolo del Made in Italy, che il Buon Ricordo è orgoglioso, e riconoscente, di avere come partner. Si tratta di ***Bellomo, Confagricoltura, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Zanussi Professional, a cui si aggiungono dal 2022 Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, La Giardiniera del Cerreto, Raggio di Sole, Tenuta Margherita***.

***Il Buon Ricordo guarda avanti***

Nonostante la pandemia, che ha investito drammaticamente anche il comparto della ristorazione, il Buon Ricordo in questi mesi non si è fermato, ed anzi si sono rinsaldati ancor di più i legami di amicizia e collaborazione fra gli associati, uniti per affrontare insieme, coesi e propositivi, l’emergenza Covid. A guidare l’associazione è il Presidente **Cesare Carbone** del Ristorante La Manuelina di Recco con il Segretario Generale Operativo **Luciano Spigaroli** del Ristorante Al Cavallino Bianco di Polesine Zibello, affiancati dalla Vicepresidente **Giovanna Guidetti** dell’Osteria La Fefa di Finale Emilia.

“Alle nostre 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 - dice Cesare Carbone - La nostra non è solo tutela della tradizione gastronomica del Bel Paese, ma anche e soprattutto valorizzazione in chiave contemporanea di queste radici. Guardiamo avanti, e ciascuno di noi contribuisce a traghettare nel futuro la gastronomia della sua terra.”

“Il fatto che siamo stati uniti, come amici ancor prima che come colleghi, in questo difficilissimo periodo di pandemia, testimonia la vitalità e la forza della nostra associazione - aggiunge Luciano Spigaroli - Il Buon Ricordo è più che mai vivo, tant’è che abbiamo il grande piacere di accogliere ben 7 nuovi ristoranti: la loro adesione è un grande stimolo per tutti noi. E abbiamo l’onore di avere dei nuovi partner, che credono in noi: non possiamo che essere grati per la fiducia che ci dimostrano.”

**I NUOVI RISTORANTI**

**Locanda Capolago**

di Maurizio Lazzarin

Colico (LC)

Via Municipio, 36

Tel. 0341 1590132

[www.locandacapolago.com](http://www.locandacapolago.com)

info@locandacapolago.com

Chef: Maurizio Lazzarin e Claudio Torre

**Specialità**: ***Riso e persico, in un raviolo!***

Il ristorante è il cuore pulsante e creativo della Locanda Capolago, il progetto di ospitalità e ristorazione nato dalla grande passione dello chef Maurizio Lazzarin, che ben esprime tutta la sua filosofia della cucina e dell’accoglienza, è un connubio fra tradizione e innovazione. Un luogo intimo e curato nei minimi particolari, che gli ospiti si possono godere in pieno relax. Il ristorante, che si trova al piano terra di un edificio di fine Ottocento radicalmente ristrutturato, si sviluppa in tre eleganti salette interne e in un ombreggiato giardino. Il menu valorizza i sapori del territorio in chiave sempre nuova e stimolante, piatti semplici cucinati con metodi innovativi che consentono di ottenere consistenze e sapori ricchi di gusto ma leggeri e digeribili. Il segreto dello chef? Cucina a bassa temperatura, perché nessun ingrediente perda il segreto del suo gusto, scelta accurata degli ingredienti che arrivano da selezionati produttori del territorio (che vengono indicati, e valorizzati, sul menu), equilibrio tra le portate e preparazioni naturali con ingredienti semplici che riescono a dare risultati straordinari.

**Ristorante Torcolo**

della Famiglia Barca

Verona

Via Carlo Cattaneo, 11

Tel. 045 8033730

[www.ristorantetorcolo.it](http://www.ristorantetorcolo.it)

info@ristorantetorcolo.it

Chef: Luca Barca

**Specialità**: ***Bollito veronese***

In uno degli angoli più caratteristici del centro di Verona, a pochi passi dall’Arena, è un ristorante storico, che dal 1930 serviva bolliti e arrosti. Da oltre 10 anni è gestito con passione e competenza dalla famiglia Barca, che lo ha radicalmente rinnovato e accoglie residenti e turisti conducendoli in un piacevolissimo viaggio gastronomico alla scoperta della tradizione culinaria veronese. La loro è una dinastia di ristoratori, che si tramandano l’arte dell’accoglienza e del buon cibo. Oggi è Luca Barca, figlio di Roberto e Paola, a tenere diritto il timone del ristorante, fra le insegne più apprezzate della città. In tavola, una ricca proposta gastronomica che tiene salde le radici della tradizione (imperdibili il carrello di bolliti e di arrosti), volgendo nello stesso tempo lo sguardo verso l’innovazione. Un sapiente mix, che in questi anni ha fatto diventare il locale - che ha due grandi sale interne e un ampio déhors - punto di riferimento per la ristorazione veronese.

Fiore all’occhiello del locale è la sua incredibile cantina, unica per varietà di etichette, qualità e prestigio dei vini proposti, premiata con il Wine Spectator Award 2010/2011.

**Ristorante La Fratta**

di Alessandra Della Torre e Gianluca Grossi

Verucchio (RN)

Via Bruno Brizzi, 9

Tel. 0541 671181

[www.lafrattaverucchio.com](http://www.lafrattaverucchio.com)

info@lafrattaverucchio.com

Chef: Marco Grassetto

**Specialità**: ***Passatelli gratinati con ragù di coniglio, fonduta di formaggio di fossa ed erbette di stagione***

La Fratta nasce tra le mura antiche del Castello e le cinte murarie di Verucchio, Borgo Bello d’Italia dominato dall’imponente mole della Rocca Malatestiana. L’idea di Alessandra Della Torre e Gianluca Grossi è stata quella di far rivivere, nella suggestiva e antica cornice di Verucchio Alta, il concetto di Osteria contemporanea, coniugando la tradizione della classica osteria romagnola con il gusto e la ricerca culinaria contemporanea. Il risultato è un ristorante di assoluta suggestione, che mixa piacevolmente e con leggerezza la storia che traspare dalle sue antichissime pietre con una cucina che interpreta con brio i piatti tipici della tradizionale romagnola, cucinati con ingredienti di prima qualità ed accuratamente scelti per la loro genuinità. Piatti che non solo sono un piacevolissimo viaggio gourmet fra tradizione e innovazione, ma che - con la loro accurata e raffinata presentazione- rispecchiano la bellezza del posto, per far vivere ai commensali un’esperienza unica ed avvolgente. Le sale interne (calde ed intime, arredate con grande gusto e attenzione anche ai minimi particolari), portano nomi evocativi (come Sala dei mestieri o Grotta degli amanti) e l’ampia terrazza si affaccia sulle campagne e sullo stupendo panorama della Riviera Romagnola: un luogo assolutamente romantico, come romantica è Verucchio, dove si rifugiarono Paolo e Francesca, fra le coppie di amanti più celebri della storia, cantati da Dante nella Divina Commedia.

**Ristorante Romanè**

di Stefano Callegari

Roma

Via Cipro, 106

Tel. 3407845281

romaneviacipro106@gmail.com

Facebook: <https://www.facebook.com/romaneviacipro106/>

Chef: Stefano Callegari

**Specialità**: ***Pollo alla cacciatora***

Romanè, il primo ristorante di Stefano Callegari (il geniale re del Trapizzino, gustosa invenzione che ha spopolato nel mondo), è una delle novità della ristorazione capitolina. La sua passione per la pizza non è finita, ma nuovi stimoli agitano la fervida mente di Stefano, “goloso, romantico e sognatore”, come ama definirsi. E così sono tanti e preparati a regola d’arte i piatti che si possono assaggiare da Romanè. Si tratta di piatti classici della tradizione romana e italiana, per lo più dimenticati, che Stefano ha imparato dalla mamma e di cui tutti noi serbiamo un ricordo familiare, che vengono proposti nella loro genuinità, con grande attenzione alle materie prime, scelte in base alla loro fedeltà a sapori e tradizioni. Il menu è affidato alla sua fantasia e alla stagionalità. Per recuperare i veri sapori degli alimenti, Stefano rivoluziona i metodi di cottura attuali e torna alle origini, utilizzando solo tegami, padelle, forno statico e friggitrice, che riportano a metodi casalinghi, ormai sempre meno utilizzati dalla ristorazione. Il locale - completamente ristrutturato - è stato aperto nel settembre 2021 in zona Trionfale ed ha una quarantina di posti a sedere all’interno (dove spicca sui muri una vivacissima collezione di piatti del Buon Ricordo) e 20 all’esterno.

**Trattoria Santa Pupa**

di Alessandro Tucci

Roma

Piazza Navona, 40

Tel. 06 68804939

info@trattoriasantapupa.it

Facebook: <https://www.facebook.com/santapupapiazzanavona/>

Chef: Alessandro Tucci

**Specialità**: ***Ravioli d’arzilla alla Vittoria***

Nel cuore di piazza Navona su cui si affaccia con i tavoli del suo ampio déhors, la Trattoria Santa Pupa è tradizione romana, fresca, pulita, di territorio, familiare, popolare. Ai classici dell'Urbe, viene affiancata una golosa proposta di pizza interpretata con lo stile della famiglia Tucci, terza generazione di ristoratori, con DNA abruzzese/romano. Il menu è ogni volta una scoperta, perché cambia tutti i giorni, seguendo le stagioni e il mercato. Alessandro Tucci lavora su prodotti freschi, che arrivano nella sua cucina grazie a fornitori fidati delle campagne laziali e delle montagne abruzzesi. Cucina popolare è quella del ristorante, riconoscibile, coerente con una tradizione da far vivere ed evolvere, con i giusti accorgimenti che la alleggeriscano e la rendano adatta ai gusti e ritmi di oggi, senza stravolgerla. Il tutto, con l’accompagnamento di eccellenti vini scelti da una Carta agile e completa (fiore all’occhiello del locale), che ha una particolare attenzione al territorio laziale ed abruzzese e, accanto ai vini a lavorazione tradizionale, propone anche un’ampia selezione di biologici, biodinamici, naturali. Il piatto del cuore? I Ravioli d’arzilla alla Vittoria, scelto come piatto del Buon Ricordo.

**Al Pescatore Hotel&Restaurant**

di Mina Stefanì e Luciano Corciulo

Gallipoli (LE)

Riviera Cristoforo Colombo, 39

Tel. 0833 263656

[www.alpescatoregallipoli.com](http://www.alpescatoregallipoli.com)

info@alpescatoregallipoli.it

Chef: Luciano Corciulo

**Specialità**: ***Spaghettone biologico Senatore Cappelli con tartare di tonno, aglio, capperi e spolverata di bottarga artigianale***

Con oltre 40 anni di storia, è il ristorante più antico di Gallipoli. In una stupenda posizione a ridosso del centro storico della nota località turistica del Salento, lungo le antiche mura che si affacciano sul mare, offre un panorama senza eguali. Pranzare e cenare ai suoi tavoli ombreggiati dal gazebo con vista sul mare diventa una piacevolissima esperienza che appaga anche gli occhi, oltre che il palato. Il ristorante si trova in ex convento del 1600, che ospita anche un elegante hotel, ed ha al suo interno “Il giardino dei monaci”, suggestiva champagneria dove poter degustare a lume di candela i piatti più ricercati, come i carpacci di pesce e le note ostriche rosse imperiali di Gallipoli. Padroni di casa sono Luciano Corciulo e sua moglie Mina Stefanì che con gentilezza, professionalità e cura del dettaglio sanno come conquistare il cuore dei loro ospiti. “Lavoriamo con la qualità e per la qualità”, dicono. L’intero menu nasce dall’inventiva di Luciano, chef estroso e autodidatta, grande conoscitore del mondo marino, che studia e rispetta. In tavola, sempre e solo pescato di giornata declinato in gustose varianti, dato che lo chef segue fedelmente la stagionalità del pesce pescato, per proteggere la naturale ciclicità del mare.

**Ristorante da Ercole**

di Ercole Villirillo

Crotone

Viale Antonio Gramsci, 122

Tel. 0962 901425

[www.ristorantedaercole.com](http://www.ristorantedaercole.com)

info@ristorantedaercole.com

Chef: Ercole Villirillo

**Specialità**: ***Carbonara pitagorica***

Questo noto ristorante è il regno del suo chef patron, Ercole Villirillo, fra i più importanti cuochi calabresi, divenuto - grazie alla sua lunga esperienza unita ad un’innata vocazione - punto di riferimento per l’alta ristorazione mediterranea nel mondo. Ambiente raffinato, servizio impeccabile, ampie sale interne e un’accogliente area all’aperto circondata dal verde, il ristorante accoglie gli ospiti con un’originale e inimitabile proposta culinaria. Ercole si prende cura quotidianamente del pescato freschissimo e delle materie prime di qualità, dei prodotti che offrono la sua terra e il mare, esprimendosi con veri e propri prodigi di sapore presentati con semplicità ed eleganza. Le essenze del Mediterraneo esaltano la cucina dello chef, che interpreta in chiave contemporanea l’unicità dei sapori calabri, proponendo una cucina fresca e leggera e lavorando con un estro mai invasivo, basato sul rigore della tecnica ed un grande rispetto delle materie prime, vere protagoniste dei suoi piatti. Il mare, la sua vera grande passione, è un patrimonio inestimabile da cui attinge preziose risorse che gli consentono, anche con l’ausilio di tecniche innovative, di condurre una ricerca continua volta a sperimentare e creare piatti pregiati con prodotti ittici freschissimi, di cui viene preservato il gusto originario, in particolare nelle pietanze crude.

**CAMBI SPECIALITÀ 2022**

**Ristorante Manuelina** - Recco (Genova)

**Specialità**: ***Morone al sale, salsa ai limoni nostrani, sfoglie di patate e caviale***

**Ristorante Osteria La Pergola** - San Daniele del Friuli (Udine)

**Specialità**: ***Ravioli al San Daniele in salsa Montasio***

**Al Cavallino Bianco** - Polesine Zibello (Parma)

**Specialità**: ***Tagliolini al burro delle vacche rosse e culatello***

**Hostaria Baccofurore 1930** - Furore (Salerno)

**Specialità**: ***Ferrazzuoli alla Nannarella***

**Informazioni: Unione Ristoranti del Buon Ricordo**

Tel. 0521 706514 - [www.buonricordo.com](http://www.buonricordo.com) - info@buonricordo.com

**La Guida 2022 è sfogliabile a questo link:**

[**https://issuu.com/buonricordo/docs/guida\_buon\_ricordo\_2022**](https://issuu.com/buonricordo/docs/guida_buon_ricordo_2022)

**A questo link sono disponibili foto e ricette delle new entry, dei cambi piatto e ulteriori foto della serata:**

[**https://app.box.com/s/l4oizn2yyr7e26xbgjc53bv61dr164t8**](https://app.box.com/s/l4oizn2yyr7e26xbgjc53bv61dr164t8)

**Ufficio Stampa: AGORÀ di Marina Tagliaferri -** Tel. 0481 62385 - [www.studio-agora.it](http://www.studio-agora.it) - agora@studio-agora.it