

***8 new entry, 4 nuove specialità, 13 importanti partner***

**Sono 108 i locali dell’Unione Ristoranti Buon Ricordo,**

**la prima associazione fra ristoratori nata in Italia nel 1964.**

**Pubblicata la Guida 2023, scaricabile anche dal sito**

**Otto nuovi ristoranti** entrano nell’**Unione Ristoranti del Buon Ricordo,** la prima associazione di ristoratori nata in Italia. Sono quindi **108 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 della moda della cosiddetta cucina internazionale, mentre la cucina tipica delle regioni era, come scrisse il giornalista-gastronomo Vincenzo Buonassisi, “sconosciuta o negletta”. Come è caratteristica dell’associazione, i ristoranti terranno sempre in menu una **specialità** che rappresenti in maniera significativa la loro terra ed effigiata sul **piatto dipinto a mano** dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare che verrà regalato a chi degusta il **Menu del Buon Ricordo**, di cui costituirà la portata principale.

***New entry e cambi piatto***

**Queste le new entry con le loro specialità**: il **Ristorante Il Grill del Lovera dal 1939** di Cuneo con ***Gnocchetti di farina di castagna al Castelmagno***, il **Ristorante Al Colombo** a Venezia con ***Grancevola femena***, l’**Osteria La Tecchia** a Pietrasanta (LU) con ***Spaghettino “Cavalieri” con arselle viareggine***, il **Ristorante Mater Terrae** a Roma con ***Rinascimento italiano***, il **Ristorante Michele Chinappi** a Formia (LT) con ***Filetto di spigola scottato su crema di cacio e pepe con verdure di stagione***, l’**Antico Francischiello** a Massa Lunbrense (NA) con ***Delizia al Limone***, **La Cascina 1899** a Roccella Ionica (RC) con ***Spaghetti alla Corte d’Assise alla vecchia maniera di Gaetano***, il **Ristorantino Shardana** a Parigi con ***Culurgiones ogliastrini con demi-glace di vitello, Cannonau e tartufo***.

Lo Statuto del Buon Ricordo prevede che i ristoranti possano cambiare periodicamente la loro **specialità**. Per il 2023, lo fanno in quattro. Le nuove proposte sono: ***L’anatra in 4 salse*** del **Ristorante Olona da Venanzio dal 1922** a Induno Olona (VA), i ***Cjarsons di Lia*** del **Ristorante Al Sole** a Forni Avoltri (UD), la ***Maltagliata di manzo alla longobarda*** della **Locanda al Castello** a Cividale del Friuli (UD), i ***Tagliolini giallo mare*** del **Ristorante Sabbia d’Oro** a Belvedere Marittimo (CS).

***La Guida 2023 anche on line***

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 2023** 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. Sfogliandola, ci si rende conto di quanta sia la ricchezza e la varietà della **cucina regionale italiana**, di cui i ristoranti del Buon Ricordosono portabandiera,proprio come era nelle intenzioni del loro **ideatore, Dino Villani**, uomo di cultura e straordinario maestro di comunicazione, a cui si devono, fra l’altro, il concorso “[5000 lire per un sorriso](https://it.wikipedia.org/wiki/5000_lire_per_un_sorriso)” che nel [1946](https://it.wikipedia.org/wiki/1946) diventò [Miss Italia](https://it.wikipedia.org/wiki/Miss_Italia), il Premio Suzzara progettato con Zavattini, l’idea di far diventare il 14 febbraio la Festa degli Innamorati e di creare un dolce-simbolo per Pasqua, la colomba appunto.

Nella guida si trovano anche gli **Hotel Special**, che hanno al loro interno un ristorante del Buon Ricordo.

***I partner***

Ad affiancare il Buon Ricordo ci sono importanti partner che ne condividono e sostengono i progetti. 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 del Vino Brunello di Montalcino, Consorzio Franciacorta, Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Molino Dallagiovanna, Raggio di Sole, Tenuta Margherita, Zanussi Professional.***

***Il Buon Ricordo pronto per rinnovarsi***

Il Buon Ricordo, dopo due anni davvero difficili, riparte arruolando nuove e motivate forze e rinsaldando ancor di più i legami e la collaborazione fra i soci, un gruppo di colleghi ma soprattutto di amici che sono stati particolarmente vicini per affrontare insieme, nel modo più propositivo possibile, 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.

“Ben 8 colleghi entrano in squadra e sono pronti per contribuire per assicurare alla nostra associazione un grande futuro - dice Cesare Carbone - Tutto ciò, nonostante siamo tutti ben consci del difficile momento che sta vivendo il mondo intero e in particolare il settore dell’accoglienza. I problemi sono tanti e pensiamo davvero di averli ben chiari nella mente. Per uscire indenni dai prossimi due anni serviranno decisioni importanti che potranno anche stravolgere il modus operandi della nostra associazione degli ultimi 50 anni.”

“Il Buon Ricordo è pronto per rinnovarsi mantenendo però ben chiaro il proprio Dna, che si identifica nella Cucina della Tradizione – aggiunge Luciano Spigaroli - D’altronde lo slogan coniato dai soci fondatori nel lontano 1964 era “Attraverso un paese e la sua cucina”: noi non lo rinneghiamo, anzi vogliamo essere sempre di più un punto di riferimento sicuro per i viaggiatori che in Italia, in Europa e in Giappone (dove pure simo presenti) vogliano regalarsi emozioni enogastronomiche. Questa è la nostra missione e ci crediamo fermamente.”

**I NUOVI RISTORANTI**

# *Il Grill del Lovera dal 1939*

Cuneo

Via Roma, 37

Tel. 0171 690420

[www.palazzolovera.com/ristorante-lovera](http://www.palazzolovera.com/ristorante-lovera)

[info@palazzolovera.com](mailto:info@palazzolovera.com)

Proprietari: Stefania Calandri e Giorgio Chiesa

Chef: Gino Pitanti

***Specialità del Buon Ricordo: Gnocchetti di farina di castagna al Castelmagno***

Nel centro storico di Cuneo, all’interno dello storico Palazzo Lovera (con ingresso sia dalla pedonale via Roma che da via Savigliano) il “Grill del Lovera dal 1939” propone una cucina di tipica impronta piemontese con alcune inflessioni liguri. I menu sottolineano il legame con il territorio, da cui sono attinte molte materie prime. Le Alpi Marittime hanno ricette di piatti semplici, che incontrano stagioni, tradizioni, gli antichi mestieri delle donne e degli uomini di quest’angolo di terra, orgogliosi, riservati e forti. Un’attenzione particolare viene data alla cucina alla griglia, per far gustare al meglio le prelibate carni piemontesi. Per accompagnare i piatti c’è la possibilità di degustare vino a calice sulla base di 100 etichette.

# *Ristorante Al Colombo*

Venezia

Calle del Teatro o della Commedia, 4619

Tel. 041 5222627

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

[info@alcolombo.com](mailto:info@alcolombo.com)

Proprietario e Chef: Domenico Stanziani

***Specialità del Buon Ricordo: Grancevola femena***

Nel cuore del centro storico, è il ristorante ideale per chi ama Venezia. In una seducente calletta, si presenta nella tipica e affascinante veste veneziana di un caratteristico palazzo pieno di storia e di passione: si narra infatti che già nel ‘700 questo locale fosse rinomato per la squisitezza dei suoi piatti. Ristorante storico di Venezia dal 1789, ora gestito dalla famiglia Stanziani (impegnata con passione da decenni nell’ambito della ristorazione di qualità della Serenissima), vede in cucina ambiti chef in grado di preparare i migliori menu per una raffinata clientela internazionale. In tavola, pesce (ma non solo) con piatti provenienti dalla tradizione veneziana e mediterranea, ma anche ricette particolari con materia prima locale di assoluta qualità e prodotti pregiati. Eleganti gli interni, con le pareti tappezzate da pregevoli opere d’arte, che contribuiscono a creano un’atmosfera ricercata. D’estate si può pranzare e cenare all’aperto, sotto la luce soffusa dei lampioni.

# *Osteria La Tecchia*

Pietrasanta (LU)

Via Garibaldi, 81/83

Tel. 340 4032620

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

[info@osterialatecchia.it](mailto:info@osterialatecchia.it)

Proprietaria: Simona Elena Totoi

Chef: Alberto Galbani

***Specialità del Buon Ricordo: Spaghettino “Cavalieri” con arselle viareggine***

L'Osteria La Tecchia si trova tra i vicoli più caratteristici del centro storico di Pietrasanta. Alla sua tavola si gustano gli ineguagliabili sapori della gastronomia tipica toscana (e non solo), basata su ricette e preparazioni tradizionali sapientemente rivisitate per dar vita a proposte gastronomiche che rievocano in chiave moderna una cultura culinaria antica, ricca di specialità e prodotti del territorio. La cucina si basa sui sapori semplici dei piatti, legati ad una storia territoriale e riproposti con creativa maestria dallo chef Alberto Galbani. Una cucina di grande genuinità, che valorizza i prodotti del territorio, rigorosamente stagionali preparati tutti sul momento. Interessante la carta dei vini, che propone un’ampia scelta di vini delle più apprezzate cantine toscane.

# *Ristorante Mater Terrae*

Roma

All’interno del Bio Hotel Raphaël

Largo Febo, 2 (Piazza Navona)

Tel. 06 68283762

[www.biohotelraphael.com/raphel-hotel-restaurant-in-rome.htm](http://www.biohotelraphael.com/raphel-hotel-restaurant-in-rome.htm)

[restaurant@biohotelraphael.com](mailto:restaurant@biohotelraphael.com)

Proprietario: Roberto Eugenio Vannoni

Chef: Pietro Leemann

***Specialità del Buon Ricordo: Rinascimento italiano***

Il ristorante nasce nel 2013 dal desiderio di svolta di Roberto Vannoni e dal sentimento di Daniela, entrambi cultori di una cucina ecosofica, amica del Pianeta e di tutti i suoi abitanti. Per coerenza con i loro principi, una cucina vegetariana con excursus nel mondo plant based. Il ristorante è incastonato sulla terrazza dell’elegante Bio Hotel Raphaël, situato nel cuore di Roma, con una vista imperdibile sulla Città Eterna, con lo sguardo che spazia da San Pietro, alla cupola del Bramante, all’Altare della Patria. Il menu è stato concepito con il supporto e l’amicizia di Pietro Leemann, fondatore del ristorante Joia di Milano, dal 1996 prima Stella vegetariana Michelin in Europa. A regnare è una scelta alimentare biologica, biodinamica, vegetariana e con molte proposte vegane. Il posto ideale per passare del tempo, sempre prezioso, e per gustare ottimi e salubri cibi in un luogo unico e dai principi virtuosi.

# *Ristorante Michele Chinappi*

Formia (LT)

Via Abate Tosti, 101

Tel. 346 2248182

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

[info@michelechinappi.it](mailto:info@michelechinappi.it)

Proprietari: Michele e Angela Chinappi

Chef: Marco Bisleti

***Specialità del Buon Ricordo: Filetto di spigola scottato su crema di cacio e pepe con verdure di stagione***

Michele Chinappi, sommelier e grande esperto di sala, gareggia da sempre con la moglie Angela in una tenace sfida all'accoglienza, giocata sulla competenza e sull'affabilità. Christian e Noemi, i figli, completano oggi la squadra. Il loro ristorante, che si trova nel rione della Torre di Mola a un passo da porticciolo, vanta un canale privilegiato per l'approvvigionamento del pescato dalle Isole Pontine, che giunge freschissimo in tavola. In cucina, lo chef Marco Bisleti ha ampliato l'impianto tradizionale del menu con una linea più contemporanea. Con una pluriennale esperienza maturata nella valorizzazione del pescato e dei prodotti locali, li esalta con tecniche di preparazione in grado di far emergere profumi e sapori con tutto il rispetto che merita la materia prima.

# *Antico Francischiello*

Massa Lubrense (NA)

Via Partenope, 27

Tel. 081 5339780

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

[info@francischiello.com](mailto:info@francischiello.com)

Proprietari: Famiglia Gargiulo

Chef: Antonino Attardi

***Specialità del Buon Ricordo: Delizia al Limone***

La storia del locale inizia nel 1909: è da 4 generazioni che la famiglia Gargiulo si dedica con passione a valorizzare la buona tavola tradizionale campana. In 120 anni le soddisfazioni sono state molteplici: il ristorante è stato il primo in Campania a conquistare la Stella Michelin nel 1975 ed è annoverato fra i Locali Storici d’Italia. Alla sua tavola sono stati ospiti molti personaggi illustri come Pavarotti, Mastroianni, la famiglia Kennedy, l’armatore Achille Lauro e tanti altri che hanno incoraggiato i Gargiulo a continuare a vivere con passione il proprio lavoro. La filosofia che li guida è che il passato non va mai dimenticato e deve essere custodito per farne tesoro in modo da migliorare sempre più guardando al futuro: perciò propongono una cucina tradizionale di altissima qualità, lasciando spazio anche ad alcuni piatti che la interpretano in chiave più contemporanea. Nel 1977 per la prima volta hanno presentato al pubblico la Delizia al Limone, squisito dolce che per il quale è il locale è famoso, da ora anche Specialità del Buon Ricordo.

# *La Cascina 1899*

Roccella Ionica (RC)

Strada Statale 106

Tel. 0964 866675

[www.ristorantelacascina1899.it/](http://www.ristorantelacascina1899.it/)

[cremadibergamotto@tiscali.it](mailto:cremadibergamotto@tiscali.it)

Proprietari: Famiglia Agostino

Chef: Rocco Agostino

***Specialità del Buon Ricordo: Spaghetti alla Corte d’Assise alla vecchia maniera di Gaetano***

"La Cascina” è un vecchio casale a 150 metri dal mare che risale alla fine dell'Ottocento, completamente ristrutturato nel 1999 e divenuto oggi un rinomato ristorante dalla calda accoglienza familiare, immerso nel verde di 12 ettari di terreno. Un ambiente di eleganza rustica immerso nel verde di alberi di ulivo, bergamotto e arance, con circa 90 coperti all'interno e 80 in giardino, all’ombra di eleganti gazebo in ferro battuto. Il ristorante è gestito da Salvatore Agostino, mentre la cucina è affidata allo Chef Rocco Agostino, suo fratello: la loro è una famiglia che da tre generazioni è attiva nel settore della ristorazione e dell’ospitalità. In tavola, sapori autentici della grande tradizione culinaria calabra.

# *Ristorantino Shardana*

Parigi

134, Rue du Theatre

Tel. 0033 625195307

[www.restaurant-shardana.fr](http://www.restaurant-shardana.fr)

Chef: Salvatore Ticca

***Specialità del Buon Ricordo: Culurgiones ogliastrini con demi-glace di vitello, Cannonau e tartufo***

Il Ristorantino Shardana Paris nasce nel 2015 dall'idea dello Chef Salvatore Ticca di portare nella capitale francese una cucina giovane e moderna, molto legata comunque alle tradizioni e tipicità della Sardegna, per offrire una full immersion nei gusti genuini ed inimitabili dell’isola. Tutti i prodotti arrivano dalla Sardegna e tutti i piatti sono preparati in casa. Si può scegliere fra il Menu alla carta e il Menu degustazione. I piatti per i quali il locale è particolarmente rinomato sono le paste fresche e i crudi di mare. Interessante la selezione di vini che conta più di 100 referenze. Molto amato anche dai parigini, oltre che dai turisti, il locale, anche se un po’ nascosto ha un'ottima posizione, molto vicino alla Tour Eiffel.

**CAMBI SPECIALITÀ 2023**

**Ristorante Olona da Venanzio dal 1922** - Induno Olona (VA)

***L’anatra in 4 salse***

**Ristorante Al Sole** - Forni Avoltri (UD)

***Cjarsons di Lia***

**Locanda al Castello** - Cividale del Friuli (UD)

***Maltagliata di manzo alla longobarda***

**Ristorante Sabbia d’Oro** - Belvedere Marittimo (CS)

***Tagliolini giallo mare***

**La Guida 2023 è sfogliabile a questo link:**

[**https://issuu.com/buonricordo/docs/guida\_buon\_ricordo\_2023**](https://issuu.com/buonricordo/docs/guida_buon_ricordo_2023)

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

[**https://1drv.ms/u/s!Ajrvi1BjiR5toQSa6n6\_Pt-jj4wF?e=RcrjwA**](https://1drv.ms/u/s!Ajrvi1BjiR5toQSa6n6_Pt-jj4wF?e=RcrjwA)

**Informazioni**: **Unione Ristoranti del Buon Ricordo**Tel. 0521 706514 - [www.buonricordo.com](http://www.buonricordo.com/) - [info@buonricordo.com](mailto:info@buonricordo.com)

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