

***8 new entry, 4 nuove specialità, 12 importanti partner, on line la Guida 2024***

**Sono 112 i locali dell’Unione Ristoranti Buon Ricordo,**

**la prima associazione fra ristoratori nata in Italia nel 1964 compie 60 anni.**

**Il Piatto del Buon Ricordo d’Oro a Gerry Scotti**

**Otto nuovi ristoranti** sono entratinell’**Unione Ristoranti del Buon Ricordo,** la prima associazione di ristoratori nata in Italia. Sono quindi **112 i locali** (di cui **11 all’estero** fra Europa, Stati Uniti 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 la moda della cosiddetta cucina internazionale, mentre la cucina tipica delle regioni era, come scrisse il gastronomo Vincenzo Buonassisi, “sconosciuta o negletta”. A una felice e puntuale idea di **Dino Villani**, uomo di cultura e maestro di comunicazione (a cui si devono, fra l’altro, l’ideazione del 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) e del Premio Suzzara progettato con Zavattini, oltre all’idea di far diventare il 14 febbraio la Festa degli Innamorati e di creare un dolce-simbolo per Pasqua, la colomba pasquale appunto) si associò un gruppo di ristoranti di qualità con l’obiettivo di ridare notorietà e prestigio alle tante espressioni locali della tradizione gastronomica italiana, a quell’epoca poco valorizzata. 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. Il piatto viene **donato a chi degusta il Menu del Buon Ricordo** (goloso excursus che ciascun ristoratore crea liberamente per far scoprire i sapori della sua terra, che varia ovviamente con le stagioni, ma in cui la specialità del locale viene sempre inserita, in tutto l’arco dell’anno), affinché porti con sé a casa il ricordo di una piacevole esperienza gastronomica. 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 2024** appena pubblicata, in distribuzione gratuita nei ristoranti associati e scaricabile dal sito, dove si trovano anche gli **Hotel**, che hanno al loro interno un ristorante del Buon Ricordo. In ogni scheda un QR Code riporta al sito del ristorante, in modo che si possono avere tutte le informazioni a portata di click.

***New entry e cambi piatto***

**Queste le 8 new entry con le loro specialità**: **Ristorante Bon Parej** di Torino con ***Bonet****,* il **Ristorante La Baia** di Cremia (CO) con ***Persicotto,*** il **Ristorante Enoteca del Duca** di Volterra (PI) con ***Ravioli del Duca con piccione, crema di pere e finocchietto selvatico,*** il **Ristorante Armare** di Roma con ***Calamaro ripieno***, l’**Osteria Famiglia Principe 1968** di Nocera Superiore (SA) con ***‘O Scarpariello del Principe 1968***, **La Bettola del Gusto** di Pompei (NA) con ***Spaghettoni di Gragnano IGP con alici fresche, colatura tradizione di Cetara, tartufo nero e burro di bufala***, il **Ristorante Ciccio in Pentola**di Palermo con ***Paccheri al gambero rosso e pomodoro ciliegino***, il**Terre - Pasta & Natural Wine** di New York con ***Pappardelle con ragù di cinghiale selvatico***.

Lo Statuto del Buon Ricordo prevede che i ristoranti possano **cambiare periodicamente la loro** **specialità**. Per il 2024, lo fanno in quattro. Le nuove proposte sono: il ***Risotto ai fiori di zucchina e tartufo di Bellagio*** *del* **Ristorante Salice Blu** a Bellagio (CO), le ***Mezze maniche di Fornio dal 1928***dell’**Osteria di Fornio** a Fidenza (PR), le ***Polpette contadine***del[**Ristorante dell’Hotel Barbieri**](https://buonricordo.com/ristoranti/calabria/ristorante-dell2019hotel-barbieri)a Altomonte (CS), le ***Caserecce al pesto di limoni con tartare di gambero*** del **Ristorante Filippino** a Lipari (ME).

***Il Piatto del Buon Ricordo d’Oro a Gerry Scotti***

Fra le novità dell’URBR c’è l’istituzione del ***Piatto del*** ***Buon Ricordo d’Oro***, chesarà attribuito a partire da quest’anno a un personaggio che condivide con il Buon Ricordo l’idea di preservare e valorizzare la cucina della tradizione regionale italiana, straordinario patrimonio culturale e materiale che l’associazione difende da 60 anni. Il ***Piatto del*** ***Buon Ricordo d’Oro*** ***2023*** è stato assegnato a **Gerry Scotti**, uno dei volti televisivi più noti e amati di sempre, raffinato gourmet, intenditore ed amante delle cose buone, eccellente conoscitore dei prodotti e della cucina italiani, nel corso della serata milanese di presentazione delle new entry. A consegnarglielo, con il presidente Cesare Carbone e il segretario generale operativo Luciano Spigaroli, Francesca Solimene, nel cui opificio di famiglia è stato realizzato a mano, come tutti gli altri piatti del Buon Ricordo.

***60 anni di Buon Ricordo***

Il 2024 sarà un anno molto importante per il Buon Ricordo. L’associazione compirà infatti **60 anni** e festeggerà questo felice traguardo con un evento da record, **“100 Chef per una sera”**, che si preannuncia memorabile come lo era stata la Cena per i 50 anni tenutasi nel centro storico di Parma. Come allora, a cucinare per 1000 commensali accomodati a un’unica, lunghissima ed elegante tavolata (che allora era stata di 300 metri) saranno 100 Chef del Buon Ricordo. Incantevole la cornice, **Vietri sul Ma**re, Città della Ceramica a cui il Buon Ricordo è da sempre legato, dato che qui sono realizzati da sempre i suoi famosi piatti. L’evento è stato annunciato nel corso della serata di presentazione delle new entry, presente **Daniele Benincasa**, Consigliere delegato a Ceramica, Commercio ed Attività Produttive del Comune di Vietri sul Mare.

“Siamo convinti che se ai famosi 12 fondatori nel 1964 fosse stato detto che dopo 60 anni l’Unione Ristoranti del Buon Ricordo sarebbe stata ancora viva e pronta a festeggiare un compleanno così importante, sarebbero rimasti sorpresi e al tempo stesso orgogliosi” dicono il Presidente **Cesare Carbone** e il Segretario Generale Operativo **Luciano Spigaroli.**

“Per noi ristoratori che abbiamo sposato il motto “Attraverso un paese e la sua cucina”, questo traguardo non può non essere che uno stimolo e un impegno, che affronteremo con la massima concentrazione. Il 2024 sarà un’annata di grandi festeggiamenti, ma sarà anche fatto da 365 giorni di metodico lavoro in ognuna delle nostre botteghe. Offrire ai nostri clienti un’esperienza enogastronomica unica legata alla tradizione attraverso i nostri Menu del Buon Ricordo regalerà, e ci regalerà, quelle emozioni che sono la migliore ricompensa alle nostre dure giornate di lavoro. La squadra è compatta e motivata. Nessun traguardo è precluso.”

***I partner***

Ad affiancare il Buon Ricordo ci sono prestigiosi 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 Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, DiBALDO, Filette Prime Water, Illy Caffè, Molino Dallagiovanna, Raggio di Sole, Tenuta Margherita, Zanussi Professional.***

**I NUOVI RISTORANTI 2024**

***Ristorante Bon Parej***

Torino

Via Eusebio Bava, 1/G

Tel. 011 8397897

ristorante@bonparej.it

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

Proprietari: Società MAVE SRL

Chef: Mirko Valente

***Specialità del Buon Ricordo: Bonet***

Il Bon Parej nasce con l’idea di portare nel cuore di Torino i sapori, i piatti e la tradizione delle Valli di Lanzo. Il ristorante, dove si assaporano i sapori più genuini ed autentici della “cucina della nonna”, si trova all’angolo con Piazza Vittorio Veneto. Un locale intimo e accogliente, ideale per una cena o un pranzo in compagnia. Un’ampia vetrata si staglia sulla cucina a vista, in modo che i commensali possono sempre sbirciare gli chef all’opera. La cucina propone piatti tipici della tradizione culinaria piemontese, come vitello tonnato, bagna càuda, polenta e agnolotti (rigorosamente fatti in casa). Il tutto preparato con un’accurata selezione delle migliori materie prime delle Valli, tra formaggi, salumi, affettati e ortaggi.

***Ristorante La Baia***

Cremia (CO)

Frazione San Vito, 356

Tel. 0344 86294

info@ristorantelabaia.it

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

Proprietari: Famiglia Castelnovo

Chef: Ilario Castelnovo, Emanuele Castelnovo

***Specialità del Buon Ricordo: Persicotto***

Grazie alla sua cucina ricercata, ai suoi tavoli collocati proprio in riva al lago e ad un servizio curato e attento. Il Ristorante La Baia, divenuto famoso per la ricetta storica del Persicotto, conquista chi è alla ricerca un ristorante elegante e raffinato sul Lago di Como. Dal 1994 è gestito dalla famiglia Castelnovo, che lo ha fatto diventare il punto di riferimento per la cucina di qualità nell’Alto Lago. Un'offerta riconosciuta in tutto il territorio, che prosegue oggi con le nuove generazioni. L'elemento che accomuna e caratterizza il team è il profondo amore per la professione. La cucina della Baia è una sintesi equilibrata tra il patrimonio culinario della tradizione italiana e della cucina lariana.

***Ristorante Enoteca del Duca***

Volterra (PI)

Via di Castello, 2

Tel. 0588 81510

cheffabiovallini64@hotmail.com

<https://www.facebook.com/EnotecaDelDuca/>

Proprietari e Chef: Fabio Vallini e Marina Costa

***Specialità del Buon Ricordo: Ravioli del duca con piccione, crema di pere e finocchietto selvatico***

Volterra è una delle piccole meraviglie della Toscana, qui tutto ha qualcosa di speciale, e speciale è anche l’Enoteca del Duca, nel prestigioso Palazzo Inghirami, con l’appartato dehors e la caratteristica cantina in grotta. Gli Chef e proprietari Fabio Vallini e Marina Costa, deliziano sia con piatti della tradizione toscana che con nuove interpretazioni, e crea pietanze uniche e stimolanti, che si assaporano in un luogo carico di atmosfera e di storia.

***Ristorante Armare***

Roma

Via Cipro, 61

Tel. 333 4612931

armareviacipro61@gmail.com

<https://www.facebook.com/p/Armare-Via-Cipro-61-100083198648760/>

Proprietario e Chef: Stefano Callegari

***Specialità del Buon Ricordo: Calamaro ripieno***

Armare è il primo ristorante di pesce di Stefano Callegari, nato pizzaiolo (è il geniale re del Trapizzino, gustosa invenzione che ha spopolato nel mondo) e poi divenuto abile oste, che ha aperto questo suo nuovo locale proprio davanti al suo frequentatissimo Romané. Stefano, come è nel suo DNA, propone la più autentica, genuina e popolare cucina di mare. Tanti e gustosissimi i piatti che si possono assaggiare, che cambiano con le stagioni e quanto offre il mercato. Sono piatti classici della tradizione romana e italiana, che Stefano ha imparato dalla mamma e di cui tutti noi abbiamo un ricordo familiare, che vengono proposti con genuinità e cura nella preparazione. Grande attenzione alle materie prime, scelte sulla base della loro fedeltà a sapori e tradizioni.

***Osteria Famiglia Principe 1968***

Nocera Superiore (SA)

Via Santacroce, 87

Tel. 081 19514979

info@famigliaprincipe.it

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

Proprietario: Lorenzo Principe

Chef: Agostino Scarpa

***Specialità del Buon Ricordo: ‘O Scarpariello del Principe 1968***

La storia culinario-gastronomica della Famiglia Principe inizia nel 1968, quando la vocazione e la passione dei nonni per la cucina, li trasforma da abili contadini in ottimi osti. Sono questi gli anni in cui viene inventato “O’ Scarpariello del Principe 1968”, un piatto diventato caposaldo della tradizione culinaria campana. Da tre generazioni la Famiglia Principe fa assaporare ai tavoli del suo conosciuto locale la tradizione campana con genuinità. L’Osteria, immersa nella pace delle colline di Nocera Superiore, è affacciata con una vista incantevole sul Vesuvio.

***La Bettola del Gusto***

Pompei (NA)

Via Sacra, 48

Tel. 081 8637811

info@labettoladelgusto.it

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

Proprietari: Famiglia Fortunato

Chef: Alberto Fortunato

***Specialità del Buon Ricordo: Spaghettoni di Gragnano IGP con alici fresche, colatura tradizione di Cetara, tartufo nero e burro di bufala***

La Bettola del Gusto si trova nel cuore di Pompei. Sulla sua tavola si incontrano sapori e conoscenza del territorio, per regalare un’esperienza unica. Il menù, molto assortito, esalta la stagionalità e mette in tavola prodotti freschi e genuini, dal pesce alla carne, alle verdure. La pasta ed il pane profumato sono fatti in casa. La cucina del giovane e motivato Chef patron Alberto Fortunato esprime, attraverso i suoi piatti, l’amore per il territorio campano. “Ogni giorno – dice - cerchiamo di offrire bontà, qualità e accoglienza da veri napoletani, per onorare la nostra terra”. Un amore per il territorio espresso anche attraverso la Carta dei vini, di ben 800 etichette in gran parte locali, che permettono di giocare con abbinamenti ed estrosità.

***Ristorante Ciccio in Pentola***

Palermo

Via dello Spasimo, 44

Tel. 091 6101215

ciccioinpentola@gmail.com

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

Proprietario: Eugenio Randi

Chef: Daniele Romeo

***Specialità del Buon Ricordo: Paccheri al gambero rosso e pomodoro ciliegino***

Il Ristorante Ciccio in Pentola nasce nel cuore della Kalsa, un quartiere storico di Palermo. È un ristorante dove poter gustare il più genuino pescato del giorno, con diverse proposte gastronomiche. Il menu presenta piatti tipici della tradizione, uniti a particolari creazioni, nate da uno studio attento e costante dei sapori e dalla stagionalità degli ingredienti adoperati, nonché alla passione del proprietario Eugenio Randi e dalla competenza degli chef. È un locale molto apprezzato sia dai turisti, che vi scoprono i più autentici sapori della Sicilia, sia dai palermitani stessi, che ne apprezzano sia i piatti della tradizione, che le nuove proposte gastronomiche.

***Terre - Pasta & Natural Wine***

New York

341 5th Ave, Brooklyn

Tel. 718.7882285

info@terrebk.com

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

Proprietari: Daniele Tassi e Alessandro Trezza

Chef: Daniele Tassi

***Specialità del Buon Ricordo: Pappardelle con ragù di cinghiale selvatico***

Terre - Pasta & Natural Wine è un autentico ristorante italiano a Brooklyn (NY), con un’eccellente cantina che serve più di 100 vini naturali tutti al bicchiere. La cucina si ispira ai valori “Slow Food”: è l’unione tra i migliori ingredienti e le forti relazioni interpersonali con ognuno dei piccoli italiani con cui i proprietari sono in rapporto e coloro che hanno avuto il piacere di conoscere negli Stati Uniti, in una visione il più possibile sostenibile della catena food. Nel menu vengono proposti i grandi classici della cucina italiana per diffondere e far apprezzare il patrimonio culinario della penisola a NYC. Come piatto del Buon Ricordo la scelta è caduta sulle “Pappardelle con Ragù di cinghiale selvatico”, in quanto è uno dei piatti più evocativi del locale: la perfetta unione dell’artigianalità e tradizione italiana con ingredienti locali per proporre nel piatto l’autentico sapore italiano.

**CAMBI SPECIALITÀ 2024**

**Ristorante Salice Blu** *-* Bellagio (CO)

***Risotto ai fiori di zucchina e tartufo di Bellagio***

**Osteria di Fornio** - Fidenza (PR)

***Mezze maniche di Fornio dal 1928***

[**Ristorante dell’Hotel Barbieri**](https://buonricordo.com/ristoranti/calabria/ristorante-dell2019hotel-barbieri)-Altomonte (CS)

***Polpette contadine***

**Ristorante Filippino** - Lipari (ME)

***Caserecce al pesto di limoni con tartare di gambero***

**La Guida 2024 è sfogliabile a questo link:**

[**https://heyzine.com/flip-book/c68f13a8d8.html**](https://heyzine.com/flip-book/c68f13a8d8.html)

**A questo link sono disponibili foto della serata, foto e ricette delle new entry e dei cambi piatto:** [**https://1drv.ms/f/s!Ajrvi1BjiR5tsRbHp1EUpLC0o2BQ?e=fQNpfx**](https://1drv.ms/f/s%21Ajrvi1BjiR5tsRbHp1EUpLC0o2BQ?e=fQNpfx)

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