

Gourmantico, fino ad aprile menù d'autore in 21 tra i migliori ristoranti

L'Associazione Culturale Enogastronomica "Insieme" lancia il progetto che apre le porte dei locali alla convivialità a portata di tutti



L'alta ristorazione bergamasca e alcuni indirizzi rinomati fuori provincia offrono menù d'autore a un prezzo accessibile. Fino alla fine di aprile (San Valentino e Pasqua esclusi) sul sito www.gourmantico.it è già possibile scegliere la propria

esperienza, tra i menu d'autore proposti. L'Associazione Culturale Enogastronomica "Insieme", costituita lo scorso ottobre da 21 ristoranti lombardi, lancia il progetto Gourmantico, con lo scopo di valorizzare la cultura enogastronomica dell'alta Ristorazione, di promuovere iniziative ed eventi che favoriscano la crescita dell'ospitalità e del servizio degli associati, il coinvolgimento dei giovani e la ricaduta positiva in termini di immagine e consenso per il movimento della ristorazione e dell'enogastronomia. In poche parole: aprire le porte dei migliori ristoranti della Lombardia ad una convivialità alla portata di tutti. A fare gli onori di casa Beniamino Tomasoni direttore dell'Hotel Excelsior San Marco con Camillo Rota del Ristorante Antica Osteria dei Cameli, Presidente dell'Associazione e il vice presidente Maria Morbi del Ristorante Il Saraceno, che hanno spiegato gli obiettivi dell'Associazione e della nuova manifestazione. "L'obiettivo è di avvicinare il grande pubblico all'alta cucina- afferma il presidente Camillo Rota -. Ogni ristorante della nostra

Associazione proporrà un menù completo dall'antipasto al dolce ad un prezzo calmierato e accessibile alla maggior parte delle persone. Vogliamo che tutti possano vivere l'esperienza dell'alta cucina e coglierne le peculiarità qualitative." Ciascun ristorante promuoverà il suo menù degustazione completo, dall'antipasto al dolce comprese le bevande, a un'unica tariffa (75 euro). I numeri che sono stati presentati da Antonio Lecchi di Tenuta Casa Virginia sono: 21 ristoranti coinvolti, 4 province della Lombardia, 97 piatti studiati, provati e stagionalmente modificati; 44 preparazione con pesci tra acqua dolce e salata; 32 piatti con preparazione di terra tra vegetali e animali; 21 dolci di fantasia con frutta, spezie, bacche. Tra le novità l'ingresso dello chef Mauro Elli del ristorante Il Cantuccio (Como): "L'unione fa la forza. Ho aderito all'Associazione proprio perchè se ognuno di noi mette a disposizione un pezzettino della sua competenza e della sua realtà, noi ristoratori possiamo offrire al pubblico un'opportunità nuova e al nostro comparto una chance per sperimentare nuove formule." "C'è un grande interesse per questa manifestazione e per l'attività culturale dell'associazione Insieme, che ha scelto come sede la nostra Confcommercio" sottolinea Oscar Fusini direttore Ascom Confcommercio Bergamo. "Nel nostro territorio il 92,5% delle persone che lavorano nel turismo sono nel comparto ristorazione. Questa nuova associazione avrà un ruolo determinante per valorizzare una cucina lontana dagli stereotipi. Dobbiamo difendere 25mila persone che lavorano in questo settore e che dobbiamo educare alla qualità. Il mio plauso va agli chef dell'associazione che si mettono a disposizione per il bene del territorio". Anche Carlo Loffreda, direttore della Coldiretti di Bergamo, ha sottolineato quanto la qualità del cibo derivi dalla qualità dei prodotti agricoli del territorio e quanto la cucina d'autore, proposta dai 21 ristoranti, possa generare un incredibile volano per tutto il comparto agricolo. "Oggi il consumatore è più attento e noi non dobbiamo perdere i piatti locali che raccontano i territori, la cultura, la tradizione,

la bontà.”

Gourmantico sarà infatti l'occasione migliore per fare un viaggio in Lombardia, dalla scoperta dei sapori del territorio Bergamasco, ai profumi del Lago d'Iseo, passando per la Brianza, Como e la Val Chiavenna. Sarà un'esperienza unica per i foodlovers, alla scoperta di location eleganti e coccolati dalla cucina firmata dai migliori chef tra cui i noti stellati: Enrico Bartolini, Pierantonio Rocchetti, Giancarlo Morelli, Stefano Arrigoni, Umberto De Martino, Roberto Proto, Camillo Rota, Stefano Masanti, Cristian Fagone. Patron di grande esperienza come Antonio Lecchi, Francesca Mauri, Maria Morbi, Mirko Magoni, vi accoglieranno nei loro locali esclusivi e confortevoli. In casine cinquecentesche o in eleganti locali dal design minimal, gli ospiti potranno gustare piatti ricchi, equilibrati nei loro ingredienti, talvolta anche esotici e con sapori di regioni più lontane come la Campania e la Sicilia, che ogni ristoratore interpreta con creatività nel sapore al palato. Le parole d'ordine di questa nuova associazione di ristoratori sono: qualità, passione e convivialità.