

27 Marzo 2024

## **Eccellenze a tavola, presentata la nuova guida gourmet**



*Oltre mille indirizzi nazionali selezionati dove vivere un'esperienza gastronomica appagante*



È stata presentata ieri sera allo Spazio Redroof del Kilometro Rosso di

Bergamo la Guida “Eccellenze a Tavola”, nuova pubblicazione edita da Up Italia Magazine di Bergamo che racconta in 520 pagine 1040 indirizzi del mangiare bene in Italia: ristoranti stellati, ma anche e soprattutto tanti locali, trattorie, enoteche con cucina, agriturismi, pizzerie e alcuni bar e gelaterie che hanno scelto di puntare sulla qualità delle materie prime e su una cucina sostenibile. La parte finale della Guida propone una utile sezione di 24 pagine dove i lettori potranno annotare le proprie recensioni. La Guida sarà stampata in 10mila copie e sarà in vendita al prezzo di 22 euro. Può essere acquistata scrivendo alla mail [info@premioeccellenze.it](mailto:info@premioeccellenze.it). “Eccellenze a Tavola” fa parte del progetto “Premio Eccellenze”, creato a Bergamo nel 2016 da Michele Oggioni, editore e direttore della rivista Up Italia Magazine. Il Premio, nato per valorizzare le eccellenze dell’imprenditoria bergamasca, oggi è un riconoscimento nazionale che racconta le imprese che da anni promuovono con passione e successo il Made in Italy. Ha spiegato Michele Oggioni: “La Guida è dedicata al settore della ristorazione ed è indirizzata a tutti gli appassionati gourmet che desiderano conoscere i locali dove mangiare bene nel nostro Paese e assaporare cucine di qualità, tipiche dei diversi territori, ma anche originali e insolite. La pubblicazione fa conoscere le eccellenze della cucina italiana e guida gli appassionati gourmet fra le miriadi di insegne che popolano il mondo del cibo. Allo stesso tempo, racconta con parole e immagini il progetto di numerosi imprenditori e realtà familiari che hanno fatto e stanno facendo la storia della ristorazione italiana. L’intento è di far crescere la guida e farla diventare un riferimento importante anche a livello europeo e mondiale. L’anno prossimo attribuiremo ai locali che più si distinguono i diamanti”. Alla presentazione della Guida Eccellenze a Tavola sono intervenuti anche Mirko Ronzoni, giovane e conosciuto chef bergamasco attivo nel mondo delle consulenze italiane e internazionali e volto dei social, e Mario Mazzoleni, gallerista d’arte e appassionato gourmet. Mirko Ronzoni: “L’obiettivo principale di noi chef, gastronomi, ristoratori, albergatori è appagare e poter coccolare al meglio il cliente. Il nostro cliente ha bisogno di conoscerci e in un mondo che ormai vive di digitale avere qualcosa di tangibile, fatto con un lavoro accurato di ricerca e di selezione è fondamentale. Io sono un amante della lettura su carta, acquisto ancora il giornale, le riviste, amo avere una guida da consultare, da tenere in auto o a casa mia, per scoprire tanti indirizzi interessanti dove ci sono persone e famiglie che investono il loro tempo per raggiungere l’eccellenza. L’eccellenza la si può trovare in un ristorante gourmet, in un wine bar, in un ristorante tradizionale, in una osteria. Il mese prossimo lancerò un nuovo progetto che spero entrerà nella guida Eccellenze a Tavola 2025”. Mario Mazzoleni: “Credo che questa guida sia pregevole non solo dal punto di vista tecnico, ma anche e soprattutto perché valorizza chi in Italia lavora con qualità ed eccellenza. Per il mio lavoro di gallerista, e in passato come allenatore di calcio, viaggio e ho viaggiato molto, anche all’estero, e mi sono reso conto che persino in Paesi lontanissimi come Russia, Kazakistan, Azerbaigian, Uzbekistan l’arte e la cucina italiana sono riconosciute e amate. Faccio i complimenti all’editore Michele Oggioni perché per la pubblicazione non è stato chiesto nessun pagamento ai ristoratori e noi ci ritroviamo una guida bellissima e molto utile”. Gli ispettori e i collaboratori della guida hanno esaminato nel più ristretto anonimato centinaia di ristoranti in tutta Italia, con un processo di valutazione che teneva conto della qualità della proposta gastronomica, del servizio e della accoglienza, intesa anche come bellezza del luogo. Per ogni locale è proposta una scheda a colori con fotografia, recapiti e una breve descrizione del luogo e della proposta gastronomica. I locali in cui ci si può fermare a dormire sono indicati

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/eccellenze-a-tavola-presentata-la-nuova-guida-gourmet/>

con un simbolo che raffigura l'immagine di un letto.

La Guida Eccellenze a Tavola è anche un progetto on line – A fianco della pubblicazione cartacea, la casa editrice Up Italia Magazine ha creato una Guida “Eccellenze a Tavola” digitale che sarà pubblicata e consultabile a partire dal mese di aprile sul portale [www.premioeccellenze.it](http://www.premioeccellenze.it) nella sezione ‘Eccellenze’.

### **I numeri della Guida**

La Guida raccoglie 1042 insegne sparse per l'Italia: 198 in Lombardia, 28 in Valle d'Aosta, 95 in Piemonte, 73 in Veneto, 30 in Trentino Alto Adige, 20 in Friuli Venezia Giulia, 56 in Liguria, 48 in Emilia Romagna, 62 in Toscana, 25 nella Marche, 15 in Abruzzo e Molise, 78 nel Lazio, 61 in Campania, 33 in Umbria, 24 in Basilicata, 25 in Calabria, 54 in Puglia, 71 in Sicilia, 44 in Sardegna. Relativamente alla Lombardia: 54 nella Bergamasca, 54 nella provincia di Brescia, 48 nella provincia di Milano, 22 nella provincia di Como, 6 nella provincia di Varese, 3 in provincia di Sondrio, 2 nel Pavese, 2 nella provincia di Lecco. I ristoranti con camere (alberghi, resort e b&b) segnalati sono 220: 5 in Valle d'Aosta, 22, in Piemonte, 14 in Veneto, 16 in Trentino Alto Adige, 7 in Friuli Venezia Giulia, 40 in Lombardia, 6 in Liguria, 9 in Emilia Romagna, 18 in Toscana, 4 in Abruzzo e Molise, 17 nel Lazio, 19 in Campania, 11 in Umbria, 2 in Basilicata, 3 in Calabria, 11 in Puglia, 10 in Sicilia, 6 in Sardegna.