

Gourmantico, fino al 31 marzo l'alta ristorazione si fa pret-a-porter



In 20 indirizzi blasonati menù completi a 80 euro a persona, 160 a Villa Elena, 2 stelle Michelin Associazione Culturale Enogastronomica Insieme, costituita da 21 ristoranti lombardi delle province di Bergamo, Como, Monza Brianza, Sondrio, rilanciano anche per il 2025 il progetto Gourmantico, con lo scopo di valorizzare la cultura enogastronomica dell'alta Ristorazione per favorire 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 locale.

Il motto è: aprire le porte dei migliori ristoranti della Lombardia ad una convivialità alla portata di tutti.

Con un menù completo a prezzo calmierato nel 2024 il progetto ha collezionato numeri importanti, 21 ristoranti, 9 stelle Michelin, circa 25.000 coperti e più di 120.000 visitatori unici sul sito web gourmantico.it.

Il viaggio alla scoperta dei sapori continua anche in questo nuovo anno fino al 31 marzo (con l'esclusione del giorno di San Valentino) con un menù completo dall'antipasto al caffè e bevande incluse a 80 euro a persona (eccezion fatta per il ristorante 2 stelle Michelin Villa Elena che proporrà il menu a 160 euro).

Nella nuova edizione 2025 l'associazione Insieme vuole celebrare l'arte dell'accoglienza in tutte le sue forme, offrendo un'esperienza che unisce il piacere della cucina raffinata a un servizio di sala impeccabile. Quest'anno, il focus si sposta sul valore unico del servizio di sala, il vero cuore pulsante di un'esperienza gastronomica indimenticabile. Come diceva Toni Sarcina, sodale dello chef Gualtiero Marchesi, fondatore con la moglie Terry della famosa scuola di cucina Altopalato

di Milano e presidente della Commanderie des Cordons Bleus “Un buon servizio in sala può elevare un pasto da buono a memorabile.”

Dietro ogni piatto, c'è la maestria dello chef e nel progetto convivono abilissimi ed estrosi chef, molti premiati con le famose stelle Michelin, ma è attraverso le mani esperte del personale di sala che l'esperienza per l'ospite può diventare unica.

A Gourmantico 2025, il “servizio” non sarà solo un concetto, ma una promessa. Il servizio è la cura nell'intrecciare il dialogo tra cucina e sala, è la capacità di leggere i desideri degli ospiti e anticiparli, è l'eleganza di rendere l'atmosfera unica e irripetibile. Per questo motivo, ogni aspetto della manifestazione è pensato per mettere in luce l'importanza del servizio di sala come elemento centrale di una ristorazione d'eccellenza.

Durante la manifestazione Gourmantico dal 13 gennaio al 31 marzo gli ospiti verranno coccolati dai diversi staff dei 21 ristoranti e in particolare dagli chef: Chef Vito Siragusa del ristorante Al Vigneto di Grumello del Monte (BG), Chef Loredana Vescovi di Antica Osteria dei Cameli di Ambivere (BG), chef Andrea Rota di Bolle Restaurant di Lallio (BG), Chef Mario Cornali del Ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo (BG), Chef Giuseppe Cereda di Cucina Cereda 1 stella Michelin di Ponte San Pietro (BG), Chef Paolo Frosio del Ristorante Frosio di Almè (BG), chef Stefano Masanti de Il Cantinone 1 stella Michelin di Medesimo (SO), chef Mauro Elli de Il Cantuccio 1 stella Michelin di Albavilla (CO), chef Roberto Proto de Il Saraceno 1 stella Michelin di Cavernago (BG), chef Cristian Fagone di Impronte 1 stella Michelin di Bergamo, chef Fabio Vargiu de La Caprese di Mozzo (BG), Chef Pierantonio Rocchetti di Loro 1 stella Michelin di Trescore Balneario (BG), chef Stefano Gelmi di Osteria della Brughiera 1 stella Michelin di Villa d'Amè (BG), chef Filippo Cammarata de L'Osteria Tre Gobbi di Bergamo, chef Giancarlo Morelli del Pomiroeu di Seregno (MB), chef Petronilla Frosio del Ristorante Posta di Sant'Ombono Terme (BG), chef Gianpietro Semperboni del Roof Garden Restaurant di Bergamo, chef Davide Perico di Tenuta Casa Virginia di Villa d'Amè (BG), chef Umberto De Martino del Ristorante Umberto De Martino di San Paolo D'Argon (BG), chef Enrico Bartolini di Villa Elena 2 stelle Michelin di Bergamo e chef Angelo Bonfitto del Ristorante Zù di Riva di Solto (BG).

Con il messaggio “Il piacere di un servizio d'eccellenza”, Gourmantico 2025 vuole ispirare un settore che fa della dedizione e della professionalità il suo biglietto da visita. Chef, sommelier, camerieri e maîtres diventano i protagonisti di un racconto che esalta la sinergia tra l'arte culinaria e l'arte di servire, perché ogni dettaglio conta quando si tratta di creare emozioni indimenticabili, perché l'eccellenza non è solo ciò che si porta in tavola, ma anche il modo in cui viene presentata, raccontata e condivisa.