

Gourmantico, un nuovo racconto per la cucina d'autore

Fino al 2 aprile menù degustazione a 80 euro alla scoperta di alcuni tra i migliori indirizzi del gusto. 21 ristoranti aderenti



La cucina d'autore tenta con menù irresistibili, dal prezzo accessibile. Al via fino al 2 aprile la terza edizione di Gourmantico, l'atteso appuntamento dedicato all'alta ristorazione e alla valorizzazione della cultura enogastronomica locale. Un'iniziativa dell'Associazione Culturale Enogastronomica "Insieme", costituitasi nella sede di Confcommercio Bergamo, che da anni promuove il territorio attraverso la qualità, la creatività e l'eccellenza. Durante il periodo dell'evento (San Valentino escluso), i ristoranti aderenti proporranno un menu degustazione completo al prezzo fisso di 80 euro, ciascuno con una proposta unica e distintiva, pensata per raccontare l'identità dello chef e del luogo (unica eccezione di prezzo il ristorante Villa Elena, 2 stelle Michelin). L'edizione 2026 di Gourmantico si arricchisce di una nuova e significativa presenza: entra per la prima volta nell'Associazione Insieme il ristorante Gaudio dei Fratelli Papa, che amplia i confini della rassegna portando con sé l'eccellenza e l'identità gastronomica del territorio bresciano. Il tema della nuova edizione è "Racconti da gustare": un invito a vivere la cucina come linguaggio narrativo. Ogni piatto diventa una storia da assaporare, capace di evocare ricordi, emozioni, viaggi e visioni. Profumi, consistenze e colori si trasformano in parole non dette, in frammenti di memoria e immaginazione. Gourmantico è molto più di una rassegna gastronomica: è un progetto culturale che mette al centro il valore del cibo come espressione di storia, tradizione e innovazione. Un'occasione per scoprire e riscoprire i migliori ristoranti del territorio attraverso un'esperienza accessibile, curata e di

alto livello. Questo da sempre l'intento del progetto che persegue l'obiettivo di aprire le porte dell'alta cucina a un pubblico più ampio, mantenendo standard qualitativi elevatissimi. Per l'adesione all'Associazione *Insieme* i criteri sono rigorosi, tra cui anzianità dell'attività, riconoscimenti da guide nazionali, qualità dell'offerta e una politica di prezzo trasparente e coerente con la filosofia dell'evento. La nuova edizione si apre con l'idea di superare l'edizione precedente: nel 2025 i 21 ristoranti coinvolti in 4 province hanno gestito 15mila prenotazioni, oltre 30mila coperti con ospiti provenienti da tutta la Lombardia. Il sito del progetto (www.gourmantico.it) ha registrato 180mila visitatori. "Siamo felici di essere qui per la terza edizione e che l'associazione stia crescendo anche per numero di soci – afferma **Camillo Rota**, Antica Osteria de Cameli e presidente Associazione Insieme – questo dimostra l'impegno di tutti nella promozione della cucina italiana di qualità patrimonio dell'umanità". "La tavola diventa un luogo di relazione, racconto e condivisione – sottolinea **Francesca Mauri** del ristorante Impronte e consigliere dell'Associazione -. In un contesto culturale sempre più orientato alla velocità, Gourmantico rivendica il valore del tempo dedicato all'esperienza gastronomica: non solo cucina, ma accoglienza, dialogo, memoria e territorio. Gli chef non sono chiamati a inventare storie, ma a raccontare la propria identità attraverso piatti che parlano di stagionalità, tradizione e visione personale". Il racconto diventa così corale e circolare: parte dalla cucina, passa attraverso la sala e si completa con il cliente, che non è semplice spettatore ma parte attiva dell'esperienza. La tavola si afferma come spazio vivo, dove la cucina italiana – oggi patrimonio culturale – continua a evolversi senza perdere autenticità. Gourmantico 2026, come l'edizione 2025 avrà un'edizione estiva che verrà presentata a giugno 2026.

A rendere unica l'edizione 2026 di Gourmantico sono i ristoranti e gli chef protagonisti, interpreti di "Racconti da gustare" attraverso visioni, territori e stili diversi:

- **Al Vigneto** – Chef *Vito Siragusa* (Grumello del Monte, BG)
- **Antica Osteria dei Cameli** – Famiglia Cameli (Ambivere, BG)
- **Bolle Restaurant** – Chef *Andrea Rota* (Lallio, BG)
- **Ristorante Collina** – Chef *Mario Cornali* (Almenno San Bartolomeo, BG)
- **Cucina Cereda** – Chef *Giuseppe Cereda* ★ Michelin (Ponte San Pietro, BG)
- **Frosio Ristorante** – Chef *Paolo Frosio* (Almè, BG)
- **Gaudio** – Chef *Diego Papa* (Barbariga, BS)
- **Il Cantinone** – Chef *Stefano Masanti* (Madesimo, SO)
- **Il Cantuccio** – Chef *Mauro Elli* (Albavilla, CO)
- **Il Saraceno** – Chef *Roberto Proto* ★ Michelin (Cavernago, BG)
- **Impronte** – Chef *Cristian Fagone* ★ Michelin (Bergamo)
- **La Caprese** – Chef *Roberto Donadoni* (Mozzo, BG)
- **LoRo** – Chef *Pierantonio Rocchetti* ★ Michelin (Trescore Balneario, BG)
- **Osteria della Brughiera** – Chef *Paolo Cortinovi* ★ Michelin (Villa d'Almè, BG)
- **Osteria Tre Gobbi** – Chef *Marco Carminati* (Bergamo)
- **Pomiroeu** – Chef *Giancarlo Morelli* (Seregno, MB)
- **Roof Garden Restaurant** – Chef *Gianpietro Semperboni* (Bergamo)
- **Tenuta Casa Virginia** – Chef *Antonio Lecchi* (Villa d'Almè, BG)
- **Florian Maison** – Chef *Umberto De Martino* (San Paolo d'Argon, BG)
- **Villa Elena** – Chef *Marco Galtarossa* ★★ Michelin (Bergamo Alta)
- **Zù Ristorante** – Chef *Angelo Bonfitto* (Riva di Solto, BG)