

**6 new entry, 4 nuove specialità, 15 importanti partner:**

**sono 115 i locali dell’Unione Ristoranti Buon Ricordo,**

**la prima associazione fra ristoratori nata in Italia nel 1964,**

**di cui è on line la Guida 2025.**

***Il Piatto del Buon Ricordo d’Oro alla Famiglia Santini***

***del Ristorante Dal Pescatore di Canneto sull’Oglio.***

**Trattoria Taiocchi** diCurno (BG), **Ristorante & Enoteca Darì** di Verona, **Ristorante Regina Bistecca** di Firenze, **Pancrazio Locanda Cilentana** diCastellabate (SA), **Ostaria Pignatelli** di Napoli, **Ristorante Taverna del Marchese** di San Giorgio La Molara (BN)***:*** dalla Lombardia alla Campania, sono questi i **6 nuovi ristoranti** che entrano nel 2025 nell’**Unione Ristoranti del Buon Ricordo**, portando a **115 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 caratterizzare ciascun ristorante, e a creare fra loro un trait d’union, è il piatto-simbolo dipinto a mano dagli artigiani della Ceramica artistica Solimene di Vietri sul Mare su cui è effigiata la specialità del locale, che viene **donato a chi degusta il Menu del Buon Ricordo** (che ciascun ristoratore crea liberamente per far scoprire i sapori della sua terra e, pur variando con le stagioni, ha sempre inserita la specialità del locale), affinché porti con sé il ricordo di una piacevole esperienza gastronomica.

***Le specialità delle New entry, i cambi piatto, la Guida 2025***

**Queste le specialità delle 6 new entry**: ***Casoncelli di nonna Alda*** perla**Trattoria Taiocchi** diCurno (BG), ***Risotto all’Amarone della Valpolicella DOCG*** per il**Ristorante & Enoteca Darì** di Verona, ***Bistecca alla fiorentina di Chianina*** per il **Ristorante Regina Bistecca** di Firenze, ***Spaghettone al ragù di fico*** per **Pancrazio Locanda Cilentana** diCastellabate (SA), ***Pasta mista con patate e provola*** per l’**Ostaria Pignatelli** di Napoli, ***Punta di petto di vitella marchigiana su crema di patate*** per il**Ristorante Taverna del Marchese** di San Giorgio La Molara (BN).

Dato che lo Statuto del Buon Ricordo prevede che i ristoranti possano **cambiare periodicamente la loro** **specialità**, per il 2025 lo hanno fanno in quattro, che quindi avranno anche nuovi piatti. Le nuove proposte sono: ***Carnaroli “stra”mantecato al Pannerone Lodigiano Carena e pere caramellate*** dell’**Antica Osteria del Cerreto** a Abbadia Cerreto (LO), ***Sabbiosa con la crema al mascarpone***dell’**Albergo del Sole** a Maleo (LO), ***Gnocchetti di Margherita***del **Ristorante M’Ama** aPraiano (SA), ***La Carabiniera***del**Mori Venice Bar** a Parigi.

Per conoscere da vicino i Ristoranti del Buon Ricordo e le loro specialità, si può consultare il sito [www.buonricordo.](http://www.buonricordo.)it o sfogliare la **Guida 2025** appena pubblicata, su cui si trovano anche gli **Hotel** che hanno al loro interno un ristorante del Buon Ricordo. Ad ogni locale viene dedicata una pagina con in calce un **QR Code** che riporta al sito del ristorante, in modo che si possono avere tutte le informazioni a portata di click. Intitolata ***I* *ristoranti del Buon Ricordo - Per collezionisti di emozioni***, è in distribuzione gratuita nei ristoranti associati ed è scaricabile dal sito.

***Il Piatto del Buon Ricordo d’Oro alla Famiglia Santini del Ristorante Dal Pescatore di Canneto sull’Oglio***

A partire dal 2023 l'Unione Ristoranti Buon Ricordo attribuisce il ***Piatto del*** ***Buon Ricordo d’Oro*** a un personaggio che condivide la sua stessa mission di preservare e valorizzare la cucina della tradizione regionale italiana, straordinario patrimonio culturale e materiale che l’associazione ha difeso fin dalla sua nascita.

Il ***Piatto del*** ***Buon Ricordo d’Oro*** ***2024*** è stato assegnato alla **Famiglia Santini del Ristorante Dal Pescatore di Runate- Canneto sull’Oglio, che ha fatto parte del Buon Ricordo dal 1981 al 1989.** A consegnarlo a **Antonio e Alberto** **Santini**, il Presidente **Cesare Carbone** e il Segretario Generale Operativo **Luciano Spigaroli**.

“Siamo felici ed onorati che abbiano fatto parte della nostra famiglia del Buon Ricordo – ha detto il presidente Cesare Carbone- Antonio e Nadia Santini, oggi affiancati dai tre figli Giovanni, Alberto e Valentina, sono per tutti noi uno straordinario esempio e un forte stimolo a perseguire con sempre maggiore dedizione l’impegno non solo di salvaguardare, ma anche - e principalmente - di tenere vive e far evolvere le nostre cucine di territorio, che hanno forti e non nostalgiche radici nel passato ma soprattutto guardano verso il futuro. Una strada che accomuna tutti noi del Buon Ricordo e che lo straordinario successo della Famiglia Santini ( che si aggiudica le 3 stelle Michelin da 30 edizioni consecutive, un record nazionale) ci conferma essere quella giusta. Anche i nostri locali sono per lo più, come Dal Pescatore, dei ristoranti di famiglia che accolgono gli ospiti con una particolare attenzione, cura, calore: è questo è un altro dei motivi per cui ci sentiamo così vicini alla famiglia Santini. ”

***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, Goeldlin Collection, Igor Gorgonzola, Illy Caffè, Le Bontà di Ferruccio, Molino Dallagiovanna, Raggio di Sole, Riso Margherita, Zanussi Professional.***

***Il Buon Ricordo ha compiuto 60 anni e guarda al futuro***

Sono trascorsi più di **60 anni** da quell’aprile 1964 quando vide la luce il Buon Ricordo. Sono stati decenni di grandissimi successi, pochissime delusioni e tanto lavoro nelle ristoranti associati.

“**Tante cose sono cambiate nella ristorazione italiana**, tutti quanti ci siamo trovati ad adattarci alle nuove esigenze dei nostri clienti – dice il Presidente Cesare Carbone- Quello che arrivava in tavola 60 anni fa non sarebbe più proponibile, quello che invece, per noi, è **rimasto identico è il rispetto per la cucina della tradizione**. Questo rimane il nostro credo, prodotti del territorio, lavorati senza stravolgerli assicurando la salubrità dei nostri piatti.”

“Chiudendo il 2024 si sono chiusi i festeggiamenti per i nostri primi 60 anni- aggiunge il Segretario Generale Operativo Luciano Spigaroli - e si riparte guardando al futuro con grande ottimismo. Lavoreremo ancora **da squadra**, **l’amicizia tra gli associati rimarrà il segreto del nostro successo**.”

**I NUOVI RISTORANTI 2025 E LE LORO SPECIALITÀ**

**Trattoria Taiocchi**

Curno (BG)

Via Tullio Buelli 26

Tel. 035612530

info@trattoriataiocchi.it

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

Proprietaria: Elisa Taiocchi

Chef: Werner

***Specialità del Buon Ricordo: I casoncelli di nonna Alda***

La storia di Trattoria Taiocchi ha origine nel 1928, quando il bisnonno Angelo fondò una piccola osteria. Ora sono alla quarta generazione ed il loro è un ristorante dove rivivere il sapore antico dei piatti della tradizione. Autentica custode della Cucina Bergamasca, Trattoria Taiocchi non solo vuole far riscoprire piatti che sanno di storia, ma anche i valori di un tempo passato, quando ci si ritrovava attorno alla tavola per condividere il piacere di stare in compagnia.

**Ristorante & Enoteca Darì**

Verona

Vicolo Cieco San Pietro Incarnario 5

Tel. 045595022

info@ristorantedari.com

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

Proprietari: Giuliano e Corinna Darì

Chef: Corinna Darì

***Specialità del Buon Ricordo: Risotto all’Amarone della Valpolicella DOCG***

Corinna e Giuliano raccontano, con la loro vita, una bellissima storia di ristorazione veneta e di accoglienza. Tra calli e rii veneziani, tradizione popolare e le migliori cucine della Serenissima, Corinna affina le sue conoscenze e abilità di chef. Una dote che porterà con sé fino ad oggi, che è sempre più che mai attiva nella cucina del Ristorante Darì, ospitato – con il suo bel giardino dove pranzare in un luogo ombreggiato e rilassante o cenare in un'ambientazione romantica- nella storica cornice di Palazzo Ca’ Rezzonico nel centro di Verona. Nella città di Giulietta e Romeo, i due coniugi hanno scritto insieme una pagina importante della loro storia di lavoro e di vita. L’estro ai fornelli di Corinna è accompagnato dall’eleganza dell’accoglienza e la profonda conoscenza della cultura enologica di Giuliano. Un luogo gourmet che non si dimentica.

**Ristorante Regina Bistecca**

Firenze

Via Ricasoli 14/r

Tel. 0552693772

mangio@reginabistecca.com

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

Proprietari: Simone Arnetoli, Matteo Perduca e Vincenzo Dilorenzo

Chef: Vincenzo Dilorenzo

***Specialità del Buon Ricordo: Bistecca alla fiorentina di Chianina***

A due passi da piazza del Duomo, in quelli che per oltre 170 anni sono stati i locali della storica Libreria Gonnelli - epicentro della vita culturale fiorentina per circa due secoli, frequentata da intellettuali, scrittori ed artisti- Regina Bistecca offre un menù legato alla tradizione gastronomica locale. Alle pareti, oltre 140 opere d’arte originali sono la cornice ideale per assaporare le specialità fiorentine e toscane, così come la collezione di oltre 400 libri di cucina e cultura gastronomica, danno continuità alla passione per il “sapere”.

**Pancrazio Locanda Cilentana**

Castellabate (SA)

Piazza XVI Giugno 1138

Tel. 09741735006

info@palazzogentilcore.it

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

Proprietari: Chiara Fontana e Giovanni Riccardi

Chef: Pietro Parisi

***Specialità del Buon Ricordo: Spaghettone al ragù di fico***

Locanda Pancrazio non segue le tendenze, ma insegue un sogno che profuma di famiglia, di radici e di tradizioni.

La sua cucina è caratterizzata dalla predilezione per i prodotti di stagione a Km0 e per il recupero delle ricette della tradizione. Nulla di ciò che arriva a tavola viene dalla grande distribuzione, né si utilizzano prodotti congelati. Il risultato sono piatti semplici e ricchi di sapore, che evocano l’infanzia e le ricette della nonna. Non a caso, nel rispetto della tradizione contadina, in cucina si lavorano anche le parti meno nobili dei cibi, come bucce e scarti che, sotto le sapienti mani dello chef, acquistano nuova vita, sprigionando i sapori autentici e intensi della cucina mediterranea.

**Ostaria Pignatelli**

Napoli

Riviera di Chiaia, 215

Tel. 0810153134

info@ostariapignatelli.com

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

Proprietari: Roberto Biscardi, Sergio Maiorino, Fabio Zotti, Gennaro Montella, Luca Valerio, Stefano Capocelli, Gianpaolo Albano, Lino Acunzo

Chef: Filippo Espostito, Mario Laudieri

***Specialità del Buon Ricordo: Pasta mista con patate e provola***

Ostaria Pignatelli è vicino alla neoclassica Villa Pignatelli e davanti ai giardini della Villa Comunale. Ci si può sistemare all'aperto o nei caratteristici interni arredati nello stile di un'elegante taverna. "La vita è una, mangiala", recita il motto del locale, e di fronte ai piatti che arrivano, è proprio difficile tirarsi indietro. In tavola, una strepitosa esecuzione dei classici campani nel loro gusto travolgente: Parmigiana di melanzane, Cuoppo di alici fritte, Pasta mista con patate e provola, Candele alla genovese, Baccalà alla napoletana e delizia al limone sono solo alcuni fra gli squisiti piatti che si trovano in menu.

**Ristorante Taverna del Marchese**

San Giorgio La Molara (BN)

Contrada Marchese, 8

Tel. 0824 271199

Cell. 338.8971720 / 338.4727041

tavernadelmarchese@gmail.com

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

Proprietari: Mariantonietta Caraccio e Antonio Di Polvere

Chef: Mariantonietta Caraccio

***Specialità del Buon Ricordo: Punta di petto di vitella marchigiana su crema di patate***

La Taverna del Marchese è immersa nella campagna beneventana ed è circondata da alberi da frutto, olivo e da una natura incontaminata. La cucina è diretta da Mariantonietta Caraccio, che da anni sperimenta nuovi piatti e reinterpreta con estro e creatività la cucina tradizionale, valorizzando al massimo i prodotti locali. Il territorio regala infatti dei veri e propri tesori che la cucina di Mariantonietta è sempre in grado di valorizzare con estro ed eleganza.
Il locale - dove si respira una calda ed accogliente atmosfera familiare e si è coccolati da un ottimo e caloroso servizio - è conosciuto ed apprezzato per la sua incomparabile vista, ma soprattutto per la qualità eccellente delle materie prime e dei piatti rigorosamente stagionali, accompagnati da un'accurata carta di ottimi vini selezionati con cura dal sommelier Antonio Di Polvere.

**CAMBI SPECIALITÀ 2025**

**Antica Osteria del Cerreto** - Abbadia Cerreto (LO)

***Carnaroli “stra”mantecato al Pannerone Lodigiano Carena e pere caramellate***

**Albergo del Sole** - Maleo (LO)

***Sabbiosa con la crema al mascarpone***

**Ristorante M’Ama -** Praiano (SA)

***Gnocchetti di Margherita***

**Mori Venice Bar** - Parigi

***La Carabiniera***

**A questo link sono disponibili immagini e il pdf della Guida:** [**https://app.box.com/s/uitp9buxyvlekiuf5nyjkl9xslha8kiy?sortColumn=name&sortDirection=ASC**](https://app.box.com/s/uitp9buxyvlekiuf5nyjkl9xslha8kiy?sortColumn=name&sortDirection=ASC)

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