

# I Piatti del Buon Ricordo: le new entry 2024



L'Unione Ristoranti del Buon Ricordo si prepara a festeggiare i suoi primi sessant'anni con otto ingressi che portano il numero degli aderenti a 112 (di cui undici locali all'estero) e quattro cambi di specialità. Un'occasione per organizzare un viaggio alla scoperta di territori e locali di eccellenza, oltre che per arricchire la collezione di **piatti del Buon Ricordo** (dipinti dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare), da sempre icona del sodalizio: il piatto viene infatti donato agli avventori che degustano il menù del Buon Ricordo a ricordo dell'esperienza gastronomica vissuta.

ICONA TRICOLORE Prima che milioni di guide inondassero gli scaffali delle librerie e le edicole, i Ristoranti del Buon Ricordo fin dalle origini, dal 1964, hanno rappresentato un marchio di garanzia di ospitalità del territorio che, allo stesso tempo, ha concorso a salvaguardare e valorizzare le tradizioni e culture gastronomiche italiane. Per conoscere da

vicino i Ristoranti del Buon Ricordo e le loro specialità, si può consultare il sito omonimo o la **Guida 2024** appena pubblicata, in distribuzione gratuita nei ristoranti associati e scaricabile dal sito, dove si trovano anche gli **Hotel**, che hanno al loro interno un ristorante del Buon Ricordo.

NEW ENTRY Più in dettaglio **new entry 2024** nell'Unione dei Piatti del Buon Ricordo sono: Ristorante Bon Parej di Torino con il Bonet; il Ristorante La Baia di Crema con Persicotto; il Ristorante Enoteca del Duca di Volterra con Ravioli del Duca con piccione, crema di pere e finocchietto selvatico; il Ristorante Armare di Roma con Calamaro ripieno; l'Osteria Famiglia Principe 1968 di Nocera Superiore con 'O Scarpariello del Principe 1968; La Bettola del Gusto di Pompei con Spaghettoni di Gragnano Igp con alici fresche, colatura tradizione di Cetara, tartufo nero e burro di bufala; il Ristorante Ciccio in Pentola di Palermo con Paccheri al gambero rosso e pomodoro ciliegino; il Terre – Pasta & Natural Wine di New York con Pappardelle con ragù di cinghiale selvatico.

A cambiare invece le specialità sono: il Ristorante Salice Blu di Bellagio con il Risotto ai fiori di zuccina e tartufo di Bellagio; l'**Osteria di Fornio di Fidenza con le Mezze maniche di Fornio dal 1928** che da sole valgono il viaggio; il ristorante dell'Hotel Barbieri a Altomonte con le Polpette contadine il Ristorante Filippino a Lipari con le Caserecce al pesto di limoni con tartare di gambero del Ristorante Filippino.

UN EVENTO RECORD Per i suoi primi sessant'anni l'Unione dei Piatti del Buon Ricordo ha in programma inoltre un evento da record a Vietri sul Mare: **"100 Chef per una sera"**. A cucinare per 1000 commensali, accomodati a un'unica e lunghissima tavolata saranno 100 Chef del Buon Ricordo.