Insieme lancia Gourmantico, l’haute cuisine per tutti (o quasi)

20240116154039gourmantico2024-7ab7bdcb

“Un prezzo generoso per quanto viene offerto”. Il che vuol dire **75 euro, tutto compreso**, pure il vino che, si sa, incide non poco sul conto finale e provoca nei clienti più di una preoccupazione. Per non parlare dei mai ben visti alle nostre latitudini servizio e coperto.

È vero soprattutto in questo momento storico, tra **inflazione, stipendi al palo** da anni **e crisi geopolitiche** che ormai da tempo stanno colpendo anche quella classe media che è bacino ideale proprio dei ristoranti cosiddetti gourmet, ovvero con elevati standard nel servizio e un utilizzo di materie prime di qualità e una ricerca in cucina che deve arrivare a essere percepita nel piatto.

MENU DIVERSI, STESSO PREZZO

Così, dal **15 gennaio al 30 aprile** sarà possibile consumare uno speciale **menù degustazione** dedicato all’iniziativa in ristoranti anche stellati **a un prezzo calmierato.**

Ogni “Menu Gourmantico” è pubblicato sul sito gourmantico.it (ma non è prevista la prenotazione diretta, occorrerà contattare il ristorante prescelto) ed è composto da almeno **quattro portate e dalle bevande in accompagnamento**. Un **prezzo certo e senza sorprese**. Non ci sono invece paletti sul tipo di proposta, che può essere varia come lo sono le anime dei 21 ristoranti presenti.

Diamo qualche numero che rende l’idea: nei 21 ristoranti in associazione divisi su quattro province (Bergamo in primis, ma ci sono anche Como, Sondrio e Monza e Brianza), una dozzina dei quali stellati o ex stellati, lavorano 160 tra cuochi e camerieri. **I piatti proposti sono 97**, che potranno cambiare al mutare della stagione: **44 sono a base pesce, 32 con preparazione di terra tra vegetali e animali e 21 nella categoria dessert.**

Un’iniziativa importante specie un territorio come la bergamasca dove, come ha ricordato Oscar Fusini, direttore generale di ASCOM Confcommercio Bergamo, il 92% delle persone che lavorano nel turismo sono nel comparto ristorazione.

INSIEME, PERCHE'

Con Insieme, “Associazione Culturale Enogastronomica“ costituitasi lo scorso ottobre con sede presso Ascom Bergamo, c’è la **volontà di creare un gruppo che abbia continuità**. Lo scopo dell’associazione è di **“valorizzare la cultura enogastronomica dell’alta Ristorazione**, di promuovere iniziative ed eventi che favoriscano 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”.

“L’obiettivo è di avvicinare il grande pubblico all’alta cucina - ha detto il presidente di Insieme **Camillo Rota** -. *Vogliamo che tutti possano vivere l’esperienza dell’alta cucina e coglierne le peculiarità qualitative.”*

Per **Stefano Masanti** del Cantinone di Madesimo (SO): *“come tutte le associazioni Insieme serve per fare rete e portare avanti l’ospitalità italiana, in particolare lombarda. Perché l’unione fa la forza e lo stare insieme permette a tutti di crescere. Oltre la concorrenza inizia la collaborazione”.*

Prima di Insieme c’era Ingruppo, unione di ristoratori della bergamasca che per dieci anni ha proposto in un certo periodo dell’anno menù a prezzi ribassati (in due fasce a seconda del ristorante). Secondo quanto riportato dal Corriere Bergamo, a causa di incomprensioni tra il direttivo e l’ideatore storico Lio Pellegrino il gruppo ha dovuto cambiare nome registrando l’uscita, oltre che di Pellegrino, di un carico pesante come il tristellato **Da Vittorio**.

“Ci sono state edizioni precedenti con un altro nome – ammettono alla conferenza di presentazione dell’iniziativa, tenutasi a Bergamo -. *Eravamo quattro amici, ma pur senza tenere i conti abbiamo accolto negli anni migliaia di persone. Ora abbiamo voluto fare una cosa più concreta e strutturata con un regime di controllo. E possiamo darvi i primi numeri: a un mese dalla messa online, il sito ha già avuto 15mila utenti singoli”.*

Se ciò si tramuterà in prenotazioni, certo, è da vedere. Ma le premesse, in questo **momento storico di difficoltà economiche** ma anche di tanta voglia di fuori casa, ci sono tutte.

CHI SONO I 21 RISTORANTI DI GOURMANTICO

Ristorante "Al Vigneto" – chef Samuele Siragusa

Via Don Pietro Belotti, 1 - Grumello del Monte - 24064 (BG)

https://www.alvigneto.it/

Ristorante ”Antica Osteria dei Camelì – Chef Loredana Vescovi

Via Guglielmo Marconi, 13 - 24030 Ambivere (BG)

https://anticaosteriadeicameli.it/

“Bolle” Restaurant

Via Provinciale, 30 - 24040 Lallio – Bergamo

https://www.bollerestaurant.com/

“Ristorante Collina” – Chef Mario Cornali

Via Capaler, 3, - 24030 Almenno San Bartolomeo (BG)

https://www.ristorantecollina.it/

Ristorante “Cucina Cereda” - Chef Giuseppe Cereda

Via Luigi Piazzini, 33, - 24036 Ponte San Pietro BG

https://www.cucinacereda.com/

Ristorante “Frosio” - Chef Paolo Frosio

Piazza Lemine, 1, - 24011 Almè BG

https://www.frosioristoranti.it/it

Ristorante “Il Cantinone” dello Sport Hotel Alpina – Chef Stefano Masanti – sommelier Raffaella Mazzina

Via Antonio De Giacomi, 39 - 23024 Madesimo (SO)

https://ristorantecantinone.com/

Ristorante “Il Cantuccio” - Chef Mauro Elli

Via Dante Alighieri, 32 - 22031 Albavilla (CO)

https://www.mauroelli.com/

Ristorante “Il Saraceno” - Chef Roberto Proto

Piazza Don Luigi Verdelli, 2 - 24050 Cavernago (BG)

https://www.ristorante-ilsaraceno.it/

Ristorante “Impronte” – Chef Cristian Fagone

Via C. Baioni 38, - Bergamo

https://impronteristorante.com

Ristorante “La Caprese” - Chef Bruno Federico e Chef Alex Normanni

Via Giuseppe Garibaldi 7 - 24030 Mozzo (BG)

https://ristorantelacaprese.com/

Ristorante “Loro” Chef Pierantonio Rocchetti

Via Bruse, 2 -24069 Trescore Balneario (BG)

https://www.loroandco.com/

Ristorante “Osteria della Brughiera” Chef Stefano Gelmi

Via Brughiera, 49 - 24018 Villa d’Almè (BG)

https://www.osteriadellabrughiera.it/

Ristorante “Osteria Tre Gobbi” dell'oste Marco Carminati e dello chef Filippo Cammarata

Via Broseta, 20/C, - 24122 Bergamo (BG)

https://www.tregobbi.it/

Ristorante “Pomiroeu” Chef Giancarlo Morelli

Via Giuseppe Garibaldi, 37, - 20831 Seregno (MB)

https://www.pomiroeu.com/

Ristorante “Posta” Chef Petronilla Frosio

Via Vittorio Veneto, 169 - 24038 Sant'Omobono Terme (BG)

http://www.frosioristoranti.it/it

Ristorante “Roof Garden Restaurant” Chef Gianpietro Semperboni

Piazza della Repubblica, 6 - 24122 Bergamo (BG)

https://www.roofgardenrestaurant.it/

Ristorante “Tenuta Casa Virginia” Patron Antonio Lecchi, Chef Perico Davide

Via Cascina Violo, 1, - 24018 Villa d'Almè BG

https://www.tenutacasavirginia.it/it

Ristorante Maison Florian – Chef Umberto De Martino

Via Madonna d’Argon 4/6 - 24060 San Paolo d’Argon (BG)

https://www.florianmaison.com/

Ristorante “Villa Elena” - Chef Enrico Bartolini

Via S. Vigilio, 56, - 24129 Bergamo (BG)

https://www.enricobartolini.net/ristorante-villaelena-bergamo

Ristorante “Zù” - Chef Angelo Bonfitto

Via XXV Aprile, - 24060 Riva di Solto (BG)

https://ristorantezu.it/