Gourmantico: il servizio di sala al centro della nuova edizione

20250117102502gourmantico-2d96df9d

È ripartito il progetto Gourmantico, con lo scopo di **valorizzare la cultura enogastronomica dell'alta ristorazione lombarda** e favorire la crescita dell'ospitalità. Ideata dall'associazione culturale enogastronomica Insieme, costituita da **21 ristoranti delle province di Bergamo, Como, Monza Brianza e Sondrio**, l'iniziativa intende 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 proprio sul **valore del servizio di sala**, cuore pulsante di un'esperienza gastronomica indimenticabile. A Gourmantico 2025 il "servizio" quindi non sarà solo un concetto ma una promessa. Il servizio è la **cura nell'intrecciare il dialogo tra cucina e sala**, la capacità di leggere i desideri degli ospiti e anticiparli, 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.**

Fino al 31 marzo (tranne il giorno di San Valentino) dunque gli ospiti verranno coccolati dagli staff e dagli chef dei ristoranti coinvolti in un **viaggio alla scoperta dei sapori** 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).

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: l'eccellenza non è solo ciò che si porta in tavola, ma anche il modo in cui viene presentata, raccontata e condivisa.

I RISTORANTI DI GOURMANTICO 2025

Ristorante Al Vigneto – chef Vito Siragusa
Via Don Pietro Belotti, 1 - Grumello del Monte - 24064 (BG)

Ristorante Antica Osteria dei Camelì – Chef Loredana Vescovi
Via Guglielmo Marconi, 13 - 24030 Ambivere (BG)

Bolle Restaurant – Andrea Rota
Via Provinciale, 30 - 24040 Lallio – Bergamo

Ristorante Collina – Chef Mario Cornali
Via Capaler, 3, - 24030 Almenno San Bartolomeo (BG)

Ristorante Cucina Cereda - Chef Giuseppe Cereda
Via Luigi Piazzini, 33, - 24036 Ponte San Pietro BG

Ristorante Frosio - Chef Paolo Frosio
Piazza Lemine, 1, - 24011 Almè BG

Ristorante Il Cantinone dello Sport Hotel Alpina – Chef Stefano Masanti – sommelier Raffaella Mazzina
Via Antonio De Giacomi, 39 - 23024 Madesimo (SO)

Ristorante Il Cantuccio - Chef Mauro Elli
Via Dante Alighieri, 32 - 22031 Albavilla (CO)

Ristorante Il Saraceno - Chef Roberto Proto
Piazza Don Luigi Verdelli, 2 - 24050 Cavernago (BG)

Ristorante Impronte – Chef Cristian Fagone
Via C. Baioni 38, - Bergamo

Ristorante La Caprese - Chef Fabio Vargiu
Via Giuseppe Garibaldi 7 - 24030 Mozzo (BG)

Ristorante Loro Chef Pierantonio Rocchetti
Via Bruse, 2 -24069 Trescore Balneario (BG)

Ristorante Osteria della Brughiera Chef Stefano Gelmi
Via Brughiera, 49 - 24018 Villa d’Almè (BG)

Ristorante Osteria Tre Gobbi dell'oste Marco Carminati e dello chef Filippo Cammarata
Via Broseta, 20/C, - 24122 Bergamo (BG)

Ristorante Pomiroeu Chef Giancarlo Morelli
Via Giuseppe Garibaldi, 37, - 20831 Seregno (MB)

Ristorante Posta Chef Petronilla Frosio
Via Vittorio Veneto, 169 - 24038 Sant'Omobono Terme (BG)

Ristorante Roof Garden Restaurant Chef Gianpietro Semperboni
Piazza della Repubblica, 6 - 24122 Bergamo (BG)

Ristorante Tenuta Casa Virginia Patron Antonio Lecchi, Chef Perico Davide
Via Cascina Violo, 1, - 24018 Villa d'Almè BG

Ristorante Maison Florian – Chef Umberto De Martino
Via Madonna d’Argon 4/6 - 24060 San Paolo d’Argon (BG)

Ristorante Villa Elena - Chef Enrico Bartolini
Via S. Vigilio, 56, - 24129 Bergamo (BG)