

L'Unione dei Ristoranti del Buon Ricordo



Da 44 anni – festeggiati lo scorso mese con una cena di gala alla Società Umanitaria di Milano - oltre cento insegne raccolte sotto il marchio del Buon Ricordo rappresentano la migliore espressione della cucina regionale e disegnano la mappa della gastronomia e dell'ospitalità Made in Italy. L'idea di partenza è di Dino Villani, uomo di cultura e maestro di comunicazione, al quale nel 1964 si associò un gruppo di ristoranti di qualità con l'obiettivo di ridare notorietà e prestigio alle tante espressioni locali della tradizione gastronomica italiana. Chi si associava assumeva l'impegno di praticare una linea di cucina tipica del territorio, di tenere sempre in carta 'una specialità' che ne doveva essere la rappresentazione più rigorosa ed esemplare. A chi consumava quella specialità veniva donato un piatto decorato a mano dagli artigiani di una città della ceramica (Vietri sul Mare) che doveva appunto costituire il 'buon ricordo' di una degustazione che, per qualità e rigore, doveva essere veramente difficile dimenticare. Oggi i Ristoranti del Buon Ricordo sono 125 (di cui 109 in Italia e 16 all'estero) e stanno lavorando ancora più intensamente perché le evoluzioni e la creatività si sviluppino in modo coerente con la storia culturale dei nostri territori con lo scopo di difendere e diffondere la ristorazione di qualità, dentro e fuori i nostri confini. Per conoscere da vicino i Ristoranti e le loro specialità, si può consultare la Guida 2008, gratuita, nei locali dell'Unione o può essere richiesta alla sede dell'associazione.

Info: www.buonricordo.it – Tel. 02.80582278

The Union of "Buon Ricordo" Restaurants

Last month, the 44th anniversary of the Union of "Buon Ricordo" restaurants was celebrated with a gala dinner at the Humanitarian Society of Milan. Over one hundred restaurants are currently united by their association with the Buon Ricordo Union, that literally means "Good Memory". These restaurants represent the best of local cuisine and together draw the gastronomic map of the Italian food industry. The Association was founded by Dino Villani, a highly educated man of words, who decided in 1964 to create an association of high quality restaurants with the aim of reviving interest in the many renowned and prestigious local restaurants serving traditional Italian cuisine. Members were required to include a series of local dishes in their menus, and always had to have a "special" on the menu that should be the most typical and noteworthy dish. The person that ordered this particular dish received a hand-painted plate from the pottery town of Vietri sul Mare and this gift was intended to help the guest remember a dish, that due to its quality and authenticity, was supposedly truly difficult to forget. Today, there are 125 Buon Ricordo restaurants (109 in Italy and 16 abroad), that are working ever harder to ensure that culinary developments and creations progress in a manner that is consistent with the cultural history of our regions, with the aim of safeguarding and spreading awareness of high quality restaurants, both in Italy and beyond. If you would like to learn more about the Restaurants and their specialties, you can consult the 2008 Guide for free in the restaurants that belong to the Union or alternatively you can request a copy from the association's headquarters. Info: www.buonricordo.it – Tel. 02.80582278



Romantik Hotel Laurin,
Viale Landi 9,
25087 Salò (BS),
tel. 0365 22022,
www.laurinsalo.com
mail: laurinbs@tin.it.

I Romantik Hotel Laurin di Salò rappresenta, insieme al ristorante Dodici Apostoli di Verona, il nucleo originario che diede vita all'Unione dei Ristoranti del Buon Ricordo.

La villa che lo ospita – Villa Isabella - è tra i più riusciti esempi di Liberty floreale in Italia. Costruita nel 1901 come residenza privata della famiglia Simonini, affrescata da Angelo Landi e dal Bertolotti, fu scelta come Ministero degli Esteri durante la Repubblica di Salò e rimase abbandonata finché venne riscoperta negli anni 60 da Franco Rossi, campione di tennis e figlio di albergatori che lo riportò agli antichi splendori trasformandola in un hotel de charme di grande suggestione, oggi gestito dai figli Paolo, Alberto e Nicoletta. La cucina del ristorante è tradizionale e di alto livello grazie alla rivisitazione creativa del giovane chef Davide Grandelli. Tra le proposte di primavera, ricordiamo il piatto del buon ricordo, le *Frittelle di cavedano in carpione con cialde di polenta di Storo*, un piatto di antiche origine che racchiude tutti i sapori e i profumi del territorio lacustre.

The **Romantik Hotel Laurin in Salò** was one of the two founding members –the other being the Dodici Apostoli restaurant in Verona– of the 'Buon Ricordo' Union of Restaurants.

The villa hosting the hotel –Villa Isabella– is one of the finest examples of the floral Liberty style in Italy. Built in 1901 as the private residence of the Simonini family and frescoed by Angelo Landi and Bertolotti, the villa was used by the Foreign Ministry of the Republic of Salò and then abandoned until its rediscovery in the 1960s by Franco Rossi, a tennis champion and son of a hotelier family, who restored it to its former glory, converting it into an evocative luxury hotel. The hotel is currently run by Franco's children, Paolo, Alberto and Nicoletta. The restaurant offers superior traditional cuisine, creatively reinterpreted by the young chef Davide Grandelli. Among the proposals of its Spring menu are the hallmark dish *Soused fritters of chubb with Storo polenta wafers*, a recipe of ancient origin encompassing all the flavours and aromas of the lake and its environs.



Spaghetti di semola alla chitarra in ragù di melanzane e filetti di pesce Persico del Garda

6 pax - Per gli spaghetti: 300 g farina 00; 200 g semola; 1 uovo; 1 peperone giallo d'Asti; 50 ml acqua. **Per il ragù di melanzane:** 1 melanzana tonda; 50 g olive nere denocciolate; 20 g capperi; 50 g scalogno; 4 pomodori ramati; basilico; olio extra vergine; 9 filetti di pesce Persico; 100 g pan brioche (in alternativa pane bianco da tramezzino); 1 bicchiere di latte; buccia grattata di un limone.

Lavare, pelare il peperone e togliervi i semi; tagliarlo a cubetti piccoli e mettere in forno 40 ° per tutta la notte ad asciugare; frullare quindi così da ottenere una polvere un poco grossolana. Lavorare in planetaria col gancio insieme ai restanti ingredienti, avvolgere in pellicola e porre in frigorifero a rassodare. Con la "Chitarra" per Spaghetti stendere la pasta e conservarla in luogo asciutto. Tagliare a metà i filetti di pesce, bagnarli con il latte e passarli nel pan Brioche tritato ed aromatizzato con la buccia di limone. Sbucciare la melanzana per metà, tagliarla a cubetti e cuocere dolcemente in padella antiaderente utilizzando un filo d'olio extra-vergine d'oliva. A parte, stufare lo scalogno tritato, unire le olive a filetti, i capperi interi e le melanzane. Insaporire con la polpa dei pomodori a cubetti, sale, pepe, basilico (tritato grossolanamente) ed olio d'oliva. Unire gli spaghetti alla salsa, far cuocere il tutto a fiamma dolce un minuto, infine completare il piatto con tre filetti di pesce persico rosolati in una noce di burro chiarificato.



Durum wheat spaghetti 'alla chitarra' in a ragout of aubergine and fillets of Garda perch

serves 6 - For the spaghetti: 300 g type '00' flour; 200 g durum wheat flour; 1 egg; 1 yellow Asti pepper; 50 ml water. **For the aubergine ragout:** 1 round aubergine; 50 g pitted black olives; 20 g capers; 50 g shallot; 4 vine ripened tomatoes; basil; extra virgin olive oil; 9 fillets of perch; 100 g brioche bread (or sliced white bread); 1 glass milk; grated lemon zest.

Wash and peel the pepper then remove the seeds. Cut into small dice and place in the oven at 40°C overnight to dry. Blend the dry pepper to obtain a slightly coarse powder. Mix in a planetary mixer with a dough hook together with the remaining ingredients, wrap the dough in cling film and leave to rest in the refrigerator to firm. Roll out and cut the spaghetti with a 'Chitarra' pasta cutter, then set aside in a dry place. Cut the fillets in half, dip in milk and then in the crumbed brioche bread, flavoured with lemon zest. Peel half of the aubergine, then cut the aubergine into dice and sautee gently in a non-stick pan with very little extra virgin olive oil. Sweat the chopped shallots separately, then add the sliced olives, whole capers and the aubergine. Add the diced tomato flesh and season with salt, pepper, coarsely chopped basil and olive oil. Add the spaghetti to the sauce, cook on a low heat for a minute then complete with three fillets of perch sautéed with a knob of clarified butter.



Acciughe sotto pesto alla senese, peperoni arrostiti sott'olio, patata al naturale e chips di pane

Dissalare qualche filetto di acciuga di ottima qualità. Preparare un trito di abbondante prezzemolo e mettere 'sotto pesto' le acciughe in una pirofila alternando le acciughe, il prezzemolo, qualche spicchio d'aglio e abbondante olio. Lasciare insaporire per almeno una settimana. Arrostitire in forno i peperoni. Quando sono cotti, spellarli e metterli sott'olio con poco aglio e menta. Far bollire in abbondante acqua salata delle patate. Quando sono cotte, schiacciarle con l'aiuto di uno schiacciapatate al centro del piatto. Salare e condire con olio extravergine di oliva cercando di non schiacciare le patate. Mettere sopra dei filetti di acciughe e i peperoni e appoggiarvi delle chips di pane preparate con del pane toscano tagliato fino e tostato in forno.

Giovani Ristoratori Europei
Young European Restaurateurs

A cura di
Marco Bistarelli
Presidente 'Jeunes
Restaurateurs
d'Europe'
ITALIA
e Anna Maria
Bistarelli
Segretaria
Nazionale 'Jeunes
Restaurateurs
d'Europe'
ITALIA

Anchovies in Siena pesto sauce,
roasted sweet pepper in oil boiled potatoes
and bread chips

Remove the salt from a few anchovy filets of the best quality. Prepare a generous quantity of finely chopped parsley and place the anchovies in the pesto into an oven-proof dish, alternating layers of anchovies, parsley, a few cloves of garlic and abundant oil. Leave for at least one week to allow for the flavours to blend. Roast the sweet peppers in the oven. When cooked, peel them and place them in oil with a little garlic and mint. Boil the potatoes in abundant salted water. When cooked, mash them with the aid of a potato masher and place them in the middle of the plate. Salt and dress with extra virgin olive oil, taking care not to flatten the potatoes. Place the anchovy filets and the peppers on top, add the bread chips prepared in the toaster then cut into thin strips and crisped up in the oven.



Ristorante La Leggenda
dei Frati Piazza Garfonda,
75 - Abbadia Isola -
Monteriggioni (SI)
Tel. 0577 301222

di Mariuccia Assola

I sapori dell'estate sposano la pasta fatta in casa

“*Vegetus*” in latino, significa letteralmente “sano”, e fin dall'antichità le verdure hanno avuto un grande ruolo in cucina, regalando “salute”, gusto e colore. In questo angolo di Piemonte tra la piana del Tanaro e le dolci colline del Monferrato, ancora fanno da padrone le ricette degli **ortolani delle vallate**, tratte da antichi brogliacci e quaderni di cucina. La cucina degli ortolani era la più ricca di tutto il mondo contadino, poiché utilizzava l'estesa varietà di verdure che le coltivazioni traevano dalle terre più fertili. Sposare la buona pasta fatta in casa con il trionfo delle verdure dell'estate è qui una tradizione antica, perpetuata alle mense contadine ma anche a quelle sontuose e raffinate delle classi più abbienti.

Alle porte della città di Asti, lungo le rive del Tanaro che in questo punto si fa largo e pigro, vi è una eccellenza della tradizione culinaria piemontese: il “Gener Neuv” un raffinato ristorante che ha le sue origini ai primi anni del “900, quando era una tipica trattoria dove si mangiava il pesce che il “Gener”, pescatore del luogo, tirava su ogni giorno dal fiume. Dai anni '70 la famiglia Fassi ha creato qui un “tempio” della buona cucina, legata al territorio e alle stagioni, ma anche all'estro e all'inventiva delle tre cuoche di famiglia: dalla “mitica Pina” alle giovani figlie Maria Luisa e Maura. La fama dei loro piatti straordinari ha da molti anni superato i confini regionali e nazionali; e ospiti più che mai illustri hanno varcato la soglia delle sue eleganti e raffinate sale. Nel 2004 la famiglia Fassi venne chiamata dalla Diocesi di Asti per la tavola di Papa Giovanni Paolo II, e l'anno successivo dalla Prefettura di Asti per il banchetto offerto all'allora Presidente Azelio Ciampi.

A un passo dal centro, in un'oasi di verde e di silenzio, si è accolti da Piero Fassi, marito di Pina, ospite gioviale e consigliere paziente di scelte e abbinamenti, nonché grande esperto di vini. La ricca e pluripremiata cantina del Gener Neuv, di cui Piero è geloso custode,



accoglie le migliori etichette regionali, nazionali ed estere. Per molti anni Pina Fassi ha proposto, ogni giorno, l'emblema della tradizione con la sua “pasta fatta in casa”, “tirando la sfoglia” più sottile e leggera del mondo. Ma da tempo, ormai, ha accolto nella sua cucina una piccola macchina innovativa, utilizzata dai grandi chef nei migliori ristoranti del mondo; una macchina prodotta qui, ad Asti, da “La Monferrina” una azienda artigiana che trae il nome proprio dal territorio. Così, anche al Gener Neuv, agnolotti, tajarin e i delicati dischi di sfoglia vengono dapprima impastati e poi sfornati dalle pale potenti di queste piccole macchine che sanno riprodurre e potenziare la capacità di impastare farina e uova con rulli e cilindri, così come un tempo facevano le mani esperte delle massaie.



Pina e Piero Fassi, titolari del ristorante Gener Neuv, Lungo Tanaro dei Pescatori 4, 14100 (AT) tel +39 0141 557270 fax +39 0141 436723 www.generneuv.it generneuv@atlink.it



Lasagne rustiche alle verdure

Dosi per 6 persone: Per la pasta: 100 g di farina integrale; 100 g di farina bianca 00; 3 rossi d'uovo; 1 uovo intero; 1 cucchiaio di olio di oliva extravergine; sale.

Per la farcitura: 200 g di melanzane; 200 g di peperoni; 200 g di zucchine; 1 scalogno; formaggio grana; 2 mestoli di sugo di arrosto; una noce di burro; timo, sale e pepe.

Impastare e tirare la sfoglia, quindi tagliare dei dischetti di 12/13 cm di diametro. Tagliare lo scalogno finissimo e farlo rosolare dolcemente in olio e poco burro; unire le verdure tagliate a julienne, cuocere 15 minuti, unendovi il sugo di arrosto. A parte far bollire i dischi di pasta e formare le lasagne con tre strati di pasta e verdure, quindi passare in forno. Decorare ogni lasagna con peperoni e melanzane a julienne finissime e servire.

la Regina della pasta

Italian Pasta forever



Macchine per pasta fresca e secca, ravioli, tortellini, gnocchi e crêpes per ristoranti, negozi, laboratori, impianti industriali.

la monferrina
macchine per pasta machines