



# Ristoranti del Buon Ricordo, la sfida del futuro

Tradizione e rinnovamento. La storica unione della ristorazione italiana si dimostra pronta a rispondere alle attese del cliente di oggi e di domani **di Aura Marcelli**

**È** la prima associazione di ristoratori nata in Italia, ormai nel 1964, e accoglie eccellenze gastronomiche italiane (dentro e fuori i confini nazionali) che offrono esperienze culinarie declinate all'autenticità e al piacere per la buona tavola. Ma la fedeltà alla tradizione può e deve unirsi all'inventiva contemporanea, ad una creatività che punti a valorizzare le proprie radici parlando però un lin-

guaggio immediatamente comprensibile dai clienti. Questa è la direzione imboccata negli ultimi anni e con sempre maggior decisione e successo dall'associazione dei famosi piatti dipinti a mano dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare. Motore del cambiamento sono le azioni concrete messe in campo dal Consiglio direttivo in carica dal 2018, che ha posto al centro del pro-

In alto, la serata di gala del dicembre 2019, durante la quale sono stati presentati la Guida 2020 e i nove nuovi ristoranti associati. In basso, la specialità del ristorante new entry M'ama di Praiano, Tonno rosso del Tirreno, scottato con senape, miele e primizie di stagione



prio impegno la volontà di valorizzazione in chiave contemporanea delle radici e della tradizione gastronomica regionale italiana. Una volontà rappresentata nelle più recenti iniziative: dalle partnership strategiche e prestigiose con le eccellenze dell'enogastronomia italiana, agli eventi internazionali, come il Gran Finale della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo presso l'Ambasciata italiana a Parigi, fino alla serata di gala milanese nella quale si è celebrata la presentazione della Guida 2020 e di nove nuovi ristoranti associati, tra i quali due templi della cucina italiana all'estero.

### Una sfida che guarda al cambiamento e a un pubblico nuovo

Il vento di rinnovamento si è manifestato con la scelta di un giovane e dinamico presidente, l'oggi quarantacinquenne Cesare Carbone, dello storico Ristorante La Manuelina di Recco, e con la messa in campo delle energie e della pragmaticità di un segretario del calibro di Luciano Spigaroli, dal Ristorante Al Cavallino Bianco all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Zibello. «È una sfida che abbiamo voluto cogliere», ci ha detto lo stesso Carbone. «C'era bisogno di un rinnova-



Il presidente Cesare Carbone, a destra, e il segretario Luciano Spigaroli, a sinistra

mento per la più antica associazione di ristoranti italiana, custode dei valori italiani fondamentali della tradizione e della famiglia, ma ormai conosciuta solo come quella del piatto. Abbiamo cambiato il board di direzione unanimemente, con tutto il consiglio. La mia è la presidenza più giovane in assoluto, ma la giovane età anagrafica si accompagna alla solida storia di un ristorante, La Manuelina, che dal 1885 appartiene alla stessa famiglia, oggi giunta alla quarta generazione. Da questa prospettiva, e non senza fatica, vogliamo guardare al cambiamento, rivolgendoci ad un pubblico nuovo».

E, come ogni cambiamento coraggioso, anche quello dell'Unione dei Ristoranti del Buon Ricordo non è stato indolore. Ma l'onestà con cui è stato condotto e la trasparenza delle intenzioni hanno permesso di portare all'interno dell'associazione la freschezza e l'entusiasmo che il



Il nuovo Ristorante del Buon Ricordo NU' Trattoria Italiana presenta l'invitante specialità Costine glassate alle erbe ciociare

## La storia del Buon Ricordo

Ormai 56 anni fa, nella primavera del 1964, fu il grande pubblicitario e artista Dino Villani a immaginare di riunire ristoranti da tutt'Italia (inizialmente 12, oggi 103, incluse presenze fuori confini), accomunati dai valori per la cucina regionale, sotto un simbolo forte e unico: quello del piatto del Buon Ricordo, una ceramica artigianale opera degli artigiani di Vietri sul Mare, dipinta a mano per raccontare la specialità di ogni associato. L'impegno per ognuno era chiaro: praticare una cucina tipica del territorio e tenere sempre in carta la propria specialità. A chi ordinava quella ricetta esemplare veniva donato il piatto decorato ed ecco che l'idea del geniale comunicatore si trasforma in un emblema della gastronomia italiana che ancora oggi mantiene il suo potere evocativo. E conta collezionisti in tutto il mondo.



giore rispetto ad altri. Abbiamo cercato di investire nell'associazione e abbiamo trovato partner importanti che credono in noi e ci sostengono nell'organizzazione degli eventi, nella produzione della guida e nelle altre manifestazioni per promuovere gli associati».

### La cucina della nonna al passo con i tempi

L'obiettivo condiviso dall'associazione e i suoi partner è quello di attrarre una clientela, nazionale e internazionale, che cerca la cucina tradizionale, ma è attratta anche dal nuovo. Per far questo i ristoranti del Buon Ricordo, pur nella propria unicità e indipendenza, si riconoscono oggi in una cucina regionale che però non intende restare ferma al passato, che si muove al passo con i tempi, anche in direzione di una cucina rivisitata, mantenendo sempre la centralità dell'accoglienza, meglio se dal sapore di famiglia. In questo processo di cambiamento dell'associazione è stato fondamentale l'apporto del segretario Spigaroli, definito dallo stesso presidente Carbone co-

mercato internazionale odierno richiede. «Abbiamo cercato di guardarci in faccia, tra tutti i soci, e abbiamo sondato la reale volontà di far parte di questa associazione», ha continuato il presidente Carbone. «Un socio che era in grande auge negli anni Ottanta ora, magari, non credeva più così tanto nel Buon Ricordo. Sono usciti dei nomi, ma contestualmente ne sono entrati altri che avevano caratteristiche di voglia e freschezza mag-

Gli iconici piatti del Buon Ricordo realizzati dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare. Sotto i nove piatti dei nuovi ristoranti entrati nell'associazione



me “un vulcano di idee da cui è arrivata questa sferzata di rinnovamento”. «Sono nato nel Buon Ricordo, dal 69 con i miei genitori, ne ho vissuto tutti i momenti di splendore, ma ora si era affievolito», ci ha detto Luciano Spigaroli. «Siamo ristoratori che credono molto tradizione e non l'abbiamo mai lasciata. Oggi c'è un ritorno alla cucina della nonna e alla cucina tradizionale, ma qualcosa nell'associazione andava rinfrescato. Si tratta di difendere, sì, la tradizione (e i prodotti tipici e l'agricoltore vicino casa), ma anche di “alleggerire” i piatti, presentandoli in modo impeccabile, con stile per regalare emozioni agli ospiti. Ecco, al di là del piatto sono le emozioni quelle da collezionare. Per questo anche la sala è fondamentale».

### Cucina e accoglienza unite per valorizzare il territorio

L'esperienza di cui parla Spigaroli è dunque qualcosa che va oltre la sola proposta culinaria. All'eccellenza del menù e al suo legame con il territorio si deve accompagnare pertanto la cura e l'attenzione all'accoglienza, che sia volano per la valorizzazione del territorio e strumento di promozione per tutto il circuito dei ristoranti dell'associazione. «Sento proprio dai clienti il bisogno di avere posti fissi dove andare a mangiare, trovando una cucina del territorio fatta bene», ha continuato Spigaroli. «Noi Ristoranti del Buon Ricordo vogliamo essere punti di riferimento per un turismo enogastronomico e anche lavorare da piccoli uffici turistici, raccomandando cosa andare a visitare nei dintorni. È quello che il cliente oggi si aspetta: un patron che accoglie col sorriso e ti fa gustare la cucina del territorio, naturalmente con il proprio stile, chi più innovativo chi più tradizionale; un'accoglienza sincera da cui traspaia il rispetto dei collaboratori, considerati come parte di un progetto di sostenibilità ambientale e umana. Tutto questo arriva al cliente che si siede al tavolo e lo fa uscire pensando di tornare appena possibile. È una sensibilità che vogliamo trovare in tutti i nostri ristoratori: se tu tratti bene il

cliente poi ne ha un buon risultato tutto il circuito».

Rivolgere lo sguardo al futuro e all'estero vuol dire sicuramente anche prestare grande attenzione alla comunicazione. E proprio in questa direzione si muovono le iniziative messe in campo negli ultimi tempi dall'associazione. L'entrata di nove nuovi ristoranti è diventata l'occasione per far parlare di sé, di far provare le nuove specialità e di raccontarsi, in un evento sociale e mondano nella bella location milanese delle Officine del Volo, lo scorso dicembre. Al centro ci sono loro, i 103 ristoranti del Buon Ricordo, di cui una dozzina fuori dai confini italiani, ognuno ambasciatore per tutti gli altri. Magari da scoprire in un viaggio esperienziale lungo la penisola, tra enogastronomia, arte e storia, accettando l'invito della Card “Un ricordo goloso” in distribuzione nei ristoranti. Dieci caselle da completare con i bollini apposti da dieci differenti ristoranti del Buon Ricordo visitati nel 2020, per vincere un pranzo o una cena per due persone in un ristorante a scelta tra tre proposte.

Gli associati dell'Unione dei Ristoranti del Buon Ricordo condividono il valore della cucina tradizionale regionale, la cura per l'accoglienza moderna e la valorizzazione del territorio

