

Cinque nuovi ristoranti per la 37esima edizione Le Soste

Le Soste quest'anno è arrivata a quota novantuno soci, prima Associazione di ristorazione in Italia istituita da Gualtiero Marchesi il cui fine è quello di creare un'istantanea attraverso il prestigioso volume dei migliori ristoranti di cucina italiana nel nostro Paese e nel Mondo.

Entrano in guida il ristorante **Cracco** a Milano, nuovo nato dello chef Carlo Cracco; **Magnolia** di Cesenatico, grazie alla mano dello chef Alberto Faccani; **Taverna Estia** a Brusciano (NA), con l'eleganza dello chef Francesco Sposito; **Il Ristorante - Luca Fantin** all'interno dell'hotel Bvlgari Tokyo per un'interpretazione gourmet della cucina italiana in Asia; **Amelia** di San Sebastián, diretto dal giovane Paulo Airaudò creatore di una sua personale versione di fine dining italiana in Spagna.

Il nuovo volume Le Soste 2019

L'anima più autentica dell'Associazione Le Soste è rappresentata dal volume di lusso, impreziosito da una veste grafica e tipografica elegante e raffinata, curata dall'agenzia di comunicazione e casa editrice Mediavaluè specializzata nel mondo food&beverage. Cambio di look dopo qualche anno con la copertina rigida di colore blu oltremare, mentre viene mantenuto il formato quadrato. Icona materiale di 37 anni dell'Associazione che rappresenta i migliori ristoranti di cucina italiana nel nostro Paese e nel Mondo, festeggia quest'anno quota novantuno soci. La distribuzione tradizionale della Guida avviene a titolo di omaggio presso gli ospiti dei ristoranti Soci, con una diffusione mirata presso le principali manifestazioni enogastronomiche italiane, pubblicata in 25.000 copie in italiano e in inglese. Si tratta dell'unica guida online dove i soci possono autonomamente modificare i dati e aggiungere le notizie relative al ristorante, alle promozioni e alla partecipazione agli eventi più importanti e facile da consultare. Il logo dell'Associazione è stato ideato da Emilio Tadini, raffinato artista milanese, e rappresenta una freccia stilizzata, che richiama nella sua essenzialità l'insegna delle antiche stazioni di posta.

I Premi:

Un anno ricco di premi per il nuovo volume Le Soste 2019:

Il premio **Franco Ziliani- Le Soste all'Innovazione di Berlucchi**, verrà assegnato a Mauro Uliassi: per la capacità di emozionare e condividere l'origine della sua passione: il mare. Oltre che per l'attenzione nel saper unire eccellenza e semplicità in un connubio ineguagliabile di novità e tradizione.

Il premio **Le Soste Ospitalità di Sala di Cantine Ferrari**, verrà assegnato a Simonetta Mosconi, maître di Restaurant Mosconi: per quella squisita attenzione e cura, tutta italiana, con cui gli ospiti vengono accolti da una perfetta padrona di casa in Lussemburgo.

Il premio **Le Soste alla Carriera di Marco Felluga Russiz Superiore**, verrà consegnato a Ezio e Renata Santin: voci corali della grande rivoluzione culinaria italiana, Ezio ha saputo raccogliere e interpretare innovazioni tecniche e suggestioni provenienti da ogni parte del mondo, Renata è stata un pilastro della migliore accoglienza italiana. Due protagonisti che hanno illuminato le nuove generazioni di chef e reso grande la sala.

Il premio **Le Soste per la Sostenibilità de La Fenice**, verrà dedicato a Giancarlo Morelli: per la profonda attenzione alla materia prima attraverso un'alta cucina che riunisce ricerca, talento e consapevolezza

nell'utilizzo degli alimenti, rendendolo promotore di importanti iniziative per lo sviluppo e la sostenibilità dei piatti.

Il premio **ASPI Best Wine Estates of Italy**, verrà attribuito all'Azienda Agricola Fratelli Bucci: alla storica azienda marchigiana che ha contribuito in modo determinante alla diffusione ed affermazione del Verdicchio dei Castelli di Jesi collocandolo al più alto livello dell'enologia mondiale. I vini di Villa Bucci si distinguono per la loro eleganza e complessità, una vera eccellenza italiana.

Il premio **Experience Pommery alla miglior selezione di Champagne**, verrà assegnato a Don Alfonso 1890: una selezione di Champagne fra le più preziose e ricercate in Italia, custodita in una cantina millenaria e suggestiva che mantiene in modo ineguagliabile un prodotto così eccellente e raffinato.

La Storia de Le Soste:

L'idea originaria prese forma nel **1982** durante una cena tra ristoratori amici: alcuni tra i maggiori chef italiani stabilirono di incontrarsi periodicamente per condividere spunti e progetti sull'enogastronomia italiana d'eccellenza e rendere noti ai propri clienti i ristoranti che perseguivano quotidianamente gli ideali di cultura gastronomica, convivialità, accoglienza, cortesia e raffinatezza. Il modello di riferimento furono dal principio le grandi Associazioni francesi come **Traditions et Qualité** e **Relais Gourmands**. Da allora tanti anni sono passati, ma lo spirito di amicizia tra i diversi Soci, nonché il percorso comune teso all'alta qualità, animano ancora oggi i membri Le Soste.

Secondo il prof. Cipolla un grande ristorante è il risultato dell'azione sinergica di quattro funzioni accomunate dalla necessità di uno standard di offerta elevato: il cibo, le bevande, l'ambiente e la relazionalità.

Per le loro preparazioni, i Soci *Le Soste* selezionano accuratamente materie prime pregiatissime, radicate nel territorio, e le impiegano per realizzare proposte in perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione.

La proposta enologica raccoglie il meglio delle etichette locali, italiane ed estere.

Gli ambienti dei diversi ristoranti si caratterizzano – pur nella diversità tra stile più tradizionale e moderno – per note di raffinatezza, eleganza, accoglienza estreme.

Durante tutta la sosta, la relazione con l'ospite è basata su principi di natura empatica, egualitaria e tollerante, con l'obiettivo di farlo sentire coccolato come a casa propria.

Il Consiglio Direttivo 2019

Ezio Santin – Presidente onorario

Claudio Sadler –Sadler–Presidente

Antonio Santini –Dal Pescatore –Vice-presidente

Massimo Bottura – Osteria Francescana– Vice-presidente

Viviana Varese – Alice –Consigliere

Francesco Cerea – Da Vittorio–Consigliere

Gennaro Esposito – Torre del Saracino– Consigliere

Giancarlo Morelli – Pomiroeu– Consigliere

Moreno Cedroni – Madonnina del Pescatore– Consigliere

Martin Dalsass – Talvo By Dalsass– Consigliere

Gli Sponsor

La realizzazione della Guida 2019 è stata possibile grazie al prezioso contributo di Acqua Filette S.r.l.; Azienda Agricola Roberto Anselmi; Azienda Agrimontana S.p.a.; Berto's; Ca' del Bosco S.r.L.; Cantine Ferrari; Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano; F.Ili De Cecco di Filippo Fara S. Martino S.p.A.; Ferrarelle S.p.A.; Fondazione Birra Moretti; Fonte Plose S.p.A.; Goedlin Collection S.r.l.; Guido Berlucchi & C. S.p.A.; Illycaffè S.p.A.; La Fenice S.r.l.; Marco d' Oggiono Prosciutti; Marco Felluga s.r.l.; Molino Dallagiovanna GVR s.r.l.; Riso Buono- La Mondina; Riso Gallo S.p.A.; RO.S. S.r.l.; Roboqbo S.r.l.; Royale Porcellane; Surgital S.p.A.; Surgiva F.Ili Lunelli S.p.A.; Società Agricola Tenuta Mara; Vranken Pommery Italia S.p.A.

I CONTATTI

Associazione *Le Soste*
Via Duca degli Abruzzi, 7/a
20871 Vimercate (MB)
tel. +39 039 6080661

www.lesoste.it

info@lesoste.it

Contatti editore e ufficio Stampa:

Mediavalue srl
Via Biancardi 2, 20149 Milano
Tel. +39 02 89459724
lesostepress@mediavalue.it