



LA RIVIERA AL RISTORANTE

a cura di **LUIGINO FILIPPI**

La JRE (Jeunes Restaurateur d'Europe), che il 3 aprile 2017 ha tenuto a Stresa il suo XXIV° Congresso Nazionale, è una prestigiosa associazione storica di ristoratori proprietari, presente in 16 Nazioni, in Italia dal 1992, che oggi annovera 88 associati.

Le loro dichiarate caratteristiche comuni sono: passione infinita, attenzione, creatività, innovazione, memoria e territorio. Essi sono disponibili per partecipare a eventi, accogliere stagisti dal prestigioso Istituto Alberghiero E. Maggio di Stresa per percorsi "Discovery Talent", la creazione di un circuito di ristoranti che accolga convenientemente i disfacisi, l'impegno all'interno della Clinica La Madonnina di Milano a realizzare cibi adatti alla struttura e fare educazione alimentare nelle scuole, nonché supportare numerose manifestazioni che si tengono nel corso dell'anno (Longines Global Champions Tour, Foods Meets alla Rinascente, Fish and Chef, Tutto Food ...)

L'associazione edita anche ogni anno un libro, titolato La Guida JRE, dove sono elencati (con foto) tutti gli appartenenti. Pubblicazione realizzata con Conde Nast Traveller la cui prossima edizione sarà in edicola nel mese di giugno. Da essa si potranno attingere informazioni sui ristoranti dei JRE, il punto di vista degli chef, i piatti da non perdere, le informazioni logistiche. Per entrare a far parte della associazione occorre fare domanda tramite un modulo reperibile sul sito internet; dopodiché i ristoranti vengono visitati rigorosamente in anonimato dai colleghi già JRE.

La selezione è molto seria: quest'anno, su venti domande pervenute da tutta Italia, ne sono state accolte solo quattro e, tra queste, quella di **Emanuele Donalisio** del ristorante **Il Giardino del Gusto** (Ventimiglia Piazza XX Settembre 6/C - Tel. 0184.1892988), accolto con una bella festa di 400 persone all'Hotel des Iles Borromées di Stresa lo scorso lunedì 3 aprile. Questo nuovo

ingresso porta a tre i JRE presenti nel Ponente Ligure.

Gli altri due sono il ristorante **Paolo e Barbara** di Sanremo (Via Roma 47 - tel. 0184.531653), annoverato tra i Soci Fondatori (e il Paolo e Barbara Masieri) ristorante **Sarri** (di Andrea Sarri) a Porto Maurizio Lungomare Cristoforo Colombo 108 (tel. 0183.37854056), che è stato Presidente del sodalizio nello scorso triennio. Si tratta di giusti riconoscimenti a tre prestigiosi locali (che ho già recensito in questa rubrica) che tengono alta la bandiera della ristorazione italiana e ligure.

luigino.filippi@alice.it
www.buongiornogourmet.it



I TRE JEUNES RESTAURATEUR da sinistra Andrea Sarri di Imperia, Paolo e Barbara di Sanremo, il Giardino del Gusto di Ventimiglia, qui a destra, che entra da quest'anno nella ristrettissima cerchia dei Jeunes Restaurateur d'Europe

