

JRE: si riparte con menù gourmet a 50 euro

14 Luglio 2020 | di [Redazione First&Food](#) | 0

Un gruppo di Chef di alta cucina aderenti a Jeunes Restaurateurs d'Europe in Italia propone menù degustazione per vecchi e nuovi clienti per ritrovarsi a tavola dopo il Lockdown, La lista dei ristoranti di tutta Italia che hanno aderito all'iniziativa.



Gli chef JRE aprono le porte dei loro ristoranti al pubblico con un menù degustazione al costo di 50 euro a persona, alla portata di tutte le tasche, per “far vivere momenti gourmet da ricordare”, un modo per invitare le persone a tornare a mangiare fuori senza paura e assaporare la piacevolezza dell’alta cucina.

Si chiama #TavolaJRE, il progetto avviato da un gruppo di chef di JRE Italia, l’associazione che raggruppa giovani chef e ristoratori di grande talento, che condividono una profonda passione per il cibo, per gli alimenti e la loro provenienza, la sostenibilità e l’innovazione in campo culinario nata in Francia e poi diffusasi in tutta Europa.

L’iniziativa che si protrarrà per tutta l’estate e l’autunno fino al 30 novembre, prevede che nei ristoranti degli chef aderenti sarà possibile prenotare l’esperienza di un menù degustazione composto di 4 portate e abbinamento vini, al costo di 50 euro a persona.

“Questi mesi di chiusura non solo hanno rappresentato per tutti noi ristoratori un momento di grande difficoltà e dubbi per il presente e futuro delle nostre attività, ma si sono dimostrati uno spartiacque che ha inevitabilmente cambiato o alterato il concetto di condivisione e socializzazione che trova una delle sue massime espressioni nell’esperienza a tavola e al ristorante – spiega Filippo Saporito, Presidente JRE Italia – con l’iniziativa #TavolaJRE, e grazie al prezioso supporto dei nostri Partner, la volontà è quella di segnare una ripartenza che non sia solo nostra, ma anche di chi avrà il desiderio di tornare ad apprezzare e scoprire quanto ancora può essere piacevole e coinvolgente un pasto fuori dalle mura domestiche, coccolati in completa sicurezza e secondo i nuovi protocolli.

E il prezzo democratico è un segnale importante che abbiamo voluto lanciare, quello di poter dare la possibilità a un pubblico più ampio di conoscere la nostra cucina.

Al fianco di JRE Italia, in partnership a sostegno del nuovo progetto #TavolaJRE: Cantine Guido Berlucchi, Tenute Marchesi Antinori, Olitalia, Nespresso, Bonaventura Maschio e RCH.

Tutte le informazioni sono disponibili sul sito www.tavolajre.it, che raccoglie nomi e indirizzi dei ristoranti aderenti. La prenotazione va effettuata esclusivamente online, tramite invio mail al ristorante selezionato.

Ristoranti e Chef che hanno aderito a #TavolaJRE

Vinod Sookar e Antonella ricci di Al fornello da Ricci a Ceglie Messapica

Leonardo Vescera ristorante Il capriccio a Vieste

Pietro D'Agostino ristorante La Capinera a Taormina

Stefano Di Gennaro ristorante Quintessenza a Trani

Silvio Battistoni ristorante Colonne a Sacro Monte di Varese

Riccardo de Pra ristorante Dolada a Pieve D'Alpago

Dario Guidi Antica Osteria Magenes a Barate di Gaggiano

Paolo Frosio Ristorante Frosio a Almè

Enrico Gerli ristorante I castagni a Vigevano

Tommaso Arrigoni ristorante Innocenti evasioni a Milano

Christian Pircher ristorante Kirchsteiger a Foiana di lana

Davide Botta ristorante L'artigliere Isola della Scala

Luca Marchini ristorante L'Erba Del Re Modena

Renato Rizzardi La Locanda di Piero Montecchio Precalcino

Roberto Tonola ristorante l'Antenna Verde a Villa di Chiavenna

Daniel Canzian ristorante Daniel a Milano

Alberto Basso ristorante Tre quarti Val Liona

Carla Aradelli ristorante Riva a Ponte dell'Olio

Davide Maci ristorante The market place a Como

Riccardo Di Giacinto ristorante All'oro Roma

Nadia Moscardi ristorante Casa Elodia L'Aquila

Filippo Saporito e Ombretta Giovannini ristorante La leggenda dei Frati Firenze

Nikita Sergeev ristorante L'arcade Porto San Giorgio

Aurora Mazzucchelli ristorante Marconi Sasso Marconi

Paolo Trippini ristorante Trippini Civitella del Lago

Arcangelo Tinari ristorante Villa Maiella Guardiagrele

Giorgio Bartolucci ristorante Atelier Domodossola

Mariano Guardianelli ristorante Abocar Due Cucine Rimini

Luca Bazzano ristorante Quintilio a Altare,

Federico Pettenuzzo ristorante La favellina a Malo

Luigi Pomata ristorante Pomata Cagliari

Christian di Bari ristorante Due Spade Cernusco sul Naviglio

Paolo Masieri ristorante Paolo e Barbara Sanremo

Emanuele Donalisio ristorante Il Giardino del Gusto Ventimiglia

Paolo Donei ristorante Malga panna Moena

Federico Beretta ristorante Feel e Le Serre di Villa del Grumello a Como

Marcello Trentini ristorante Magorabin Torino

Stefano Pinciaroli ristorante PS ristorante Cerreto Guidi