

[Guida Ristoranti della Tavolozza: presentata la nuova edizione](#)

scritto da Silvia Fissore | 14/04/2022



Arrivata all’ottavo anno di vita, la pubblicazione conferma il suo ruolo di trait d’union tra buona tavola e cultura del territorio, che è anche alla base del progetto dell’omonima Associazione “Ristoranti della Tavolozza”. Per il 2022 sono 124 i locali recensiti, tra Valle d’Aosta, Piemonte e Liguria, con il 30% di new entry

È giunta alla sua ottava edizione la guida **I Ristoranti della Tavolozza**, promossa dall’omonima Associazione “Ristoranti della Tavolozza”. Quest’anno si presenta con copertina verde, un riconoscimento per i locali selezionati e impegnati da sempre sui temi della sostenibilità, e con circa il 30% di new entry.

Il totale di **124 locali** sono sparsi tra Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, nelle provincie di Aosta, Asti, Alessandria, Cuneo, Torino, Savona, Imperia.

«Sono tre i criteri di selezione. - ha spiegato Claudio Porchia, presidente dell'Associazione, durante la presentazione ospitata da Osteria Rabezzana a Torino. - Accoglienza, stagionalità e territorialità. Ogni ristorante in guida, dallo stellato all'osteria di campagna è stato selezionato in base alla capacità di offrire un ambiente accogliente, in cui sia possibile non solo trovare i profumi e sapori del territorio, con la degustazione e l'acquisto di prodotti tipici, ma anche avere informazioni turistiche, guide e strumenti idonei a scoprire le risorse culturali e naturali della zona».

I Ristoranti della Tavolozza 2022

I locali che fanno parte della guida, devono aderire a un preciso decalogo tracciato dall'Associazione che nasce dall'esigenza di offrire al cliente un'esperienza unica, da ricordare e raccontare. La sua adozione e certificazione rappresenta per gli ospiti una garanzia della professionalità e della qualità del servizio offerto.

«Tra le regole del decalogo, al primo posto vi è senza dubbio quella di accogliere sempre con un sorriso. - ha commentato **Barbara Ronchi della Rocca**, giornalista e celebre esperta di bon ton, che è intervenuta alla presentazione - Spesso, infatti, la buona cucina o un servizio impeccabile, da soli non bastano a far sentire a proprio agio il cliente. Molto importante, poi, è anche la disponibilità a gradire i gruppi famigliari e soprattutto i bambini».

124 ristoranti, 300 pagine e tre lingue

Nelle 300 pagine della guida, che è tradotta anche in francese e in inglese, il lettore potrà da un lato scoprire locali accoglienti, e dall'altro conoscere anche un territorio, la sua cultura, la sua tradizione e i suoi protagonisti.

«A due anni dalla pandemia, stiamo assistendo a un nuovo ritorno alla convivialità, da vivere in un buon ristorante. In questa ottica la nostra guida si conferma uno strumento importante per quanti vogliono riscoprire il piacere di un pranzo preparato da mani esperte dove il menu racconta la bellezza della cucina regionale autentica» aggiunge Claudio Porchia.

La guida **I Ristoranti della Tavolozza 2022** è adatta per chi cerca la tradizione accompagnata, indiscutibilmente, dall'impiego di prodotti tutelati e garantiti.

«Come sempre - conclude Porchia - non diamo voti o punteggi perché vogliamo offrire ai lettori un orientamento nell'infinità delle proposte gastronomiche e suggerire un itinerario per la scoperta di gusti e sapori».

Per ogni locale, quindi, sono indicate le informazioni classiche, sui giorni di chiusura, numeri di

telefono, prezzi medi dei menù e siti internet e, quando possibile, il nome dei proprietari e dei collaboratori, di cucina e di sala, i veri attori protagonisti, che animano e rendono vivo e accogliente un locale.

Come sempre i simboli aiuteranno i lettori nella scelta: indicando la presenza di menù vegetariani, di spazi dedicati ai bambini, del WiFi, del dehors, del parcheggio e del costo medio. Non manca anche il simbolo del fiore, usato per segnalare chef che utilizzano i fiori come ingredienti delle loro preparazioni. Un'attenzione che nasce dalla filosofia dell'[Associazione dei Ristoranti della Tavolozza](#), impegnata da anni nella promozione e valorizzazione della cucina con i fiori.