



**ANDREA RIBALDONE E LA SUA CUCINA FRESCA, ITALIANA, SEMPLICE
NELLE MIGLIORI STRUTTURE DI JSH HOTELS & RESORTS**

Appetitosa senza appesantire. Legata alla tradizione ma attualizzata nelle consistenze. Fresca, composta da ingredienti di stagione, e distante da alimenti surgelati, precotti o addizionati.

Italiana, desiderosa di dare voce alle eccellenze regionali e ai piccoli produttori presenti sul territorio. Ecco com'è la cucina in JSH Resort Collection: qualitativa, leggera e contemporanea.

Ricca di golosità scovate in giro per lo Stivale e selezionate personalmente dallo chef stellato Andrea Ribaldone.

Si destreggia sapientemente tra sapori di mare e di terra, inseguendo leggerezza, stagionalità e territorialità. La cucina nelle migliori strutture di JSH Hotels & Resorts valorizza la materia prima, predilige l'ingrediente di stagione, rivaluta i prodotti provenienti da una filiera corta. Per una ristorazione nuova, rivoluzionaria, nata dall'estro dello chef stellato Andrea Ribaldone e destinata a sovvertire le regole della ristorazione alberghiera. Sulle tavole comparirà, infatti, un menù improntato sui prodotti di stagione, accompagnato da pane e pasticceria realizzati in casa, avverso al surgelato e all'impiego di coloranti o conservanti. Un menù dettato da ciò che propone l'orto, il mercato, il pescato del giorno, scandito dalla freschezza dei prodotti reperiti quotidianamente, dal suggerimento di produttori e allevatori locali, dalla valorizzazione del cosiddetto "quinto quarto" o di quelle varietà meno pregiate ma altrettanto nutrienti, gustose e infinitamente declinabili. Accompagnato, infine, da una carta di vini regionali e nazionali, forniti da aziende vitivinicole custodi di sapienza secolare e identità inimitabili.

Il bollino di garanzia sulla qualità dei prodotti e degli ingredienti inseriti in carta è dato dal logoritratto dello chef Andrea Ribaldone: sarà presente sul menù di ogni JSH Resort e garantirà l'applicazione della filosofia "fresca-italiana-semplce" in ogni ambito della ristorazione, dal breakfast alla cena serale, dal coffee break allo spuntino veloce.



Food Concept by
Andrea Ribaldone

Territorio custode di eccellenze.

**Da toccare, annusare e degustare durante visite guidate in fattoria, in cantina, in azienda.
Per esperienze gustative che vanno dalla terra alla tavola, e viceversa.**

Ogni regione in cui ha sede una struttura selezionata in JSH Resort Collection sarà infatti il luogo e il mercato di provenienza delle materie prime. Agricoltori, allevatori, norcini, casari, produttori di eccellenze diventano così i custodi di una continuità qualitativa che rappresenta un elemento imprescindibile nel progetto gastronomico di JSH Hotels & Resorts. Dai salumi Dop ai vini DOCG, dai formaggi tipici al pollame nostrano, dall'olio extravergine di oliva alla birra artigianale, dalle specialità dolciarie alle confetture di frutta e verdura: storie, colture e persone si intrecciano per esprimere al meglio una identità di gruppo. Un universo che ogni chef saprà raccontare attraverso i piatti, ogni maître saprà valorizzare con sapienti narrazioni. E i clienti che ne avessero voglia potranno visitare e approfondire di persona in giornate dedicate alle visite e alle degustazioni in fattoria, in cantina, in azienda. "Desideriamo che i nostri clienti vivano il momento del pasto in albergo come un'autentica esperienza gastronomica, gustando piatti che evocano fortemente il territorio e

che al tempo stesso raccontino appassionanti storie *du terroir* – spiega Andrea Cigarini, presidente di JSH Hotels & Resorts - “Vorremmo, inoltre, che l’esperienza ristorativa prosegua una volta alzatisi da tavola, guidando gli ospiti alla scoperta di affascinanti microrealità regionali. Piccole aziende, spesso a conduzione familiare, che curano la produzione dal campo allo scaffale. Giovani imprenditori che con dedizione e impegno conducono le aziende con innovazione e creatività, per trasformare prodotti semplici, ereditati dalle generazioni precedenti, in straordinarie eccellenze gastronomiche. Realtà storiche che possono così mantenere attive le produzioni, rispettando le biodiversità e contribuendo alla tutela del paesaggio rurale. In questo modo noi stessi ci proiettiamo verso una conduzione etica delle nostre strutture, che non è solo specchiarsi nei territori circostanti ma concorrere al rispetto e alla conoscenza di questi”.

L’autenticità del prodotto, la tipicità delle lavorazioni e l’approvvigionamento diretto (laddove possibile) rappresentano dunque criteri di selezione con cui l’intero staff F&B, guidato dallo chef Andrea Ribaldone, sceglie i fornitori locali.

In genere si sofferma là dove la tradizione contadina è ancora ben radicata e dà origine ad autentiche leccornie gastronomiche locali. Come il prosciutto dei Colli Euganei, specialità ottenuta da maiali di media grandezza provenienti da allevamenti nazionali, trattati e salati entro quarantotto ore dall’uccisione e sottoposti a stagionatura per oltre dieci mesi. Stessa accuratezza di lavorazione per la vacca podolica pugliese, allevata allo stato brado sui pascoli del Gargano per dare vita a carni, tenere e saporite, dall’alto valore salutistico. Ancora dal Veneto provengono gli asparagi verdi di Galzignano, coltivati sul terreno sabbioso e alimentati con acqua termale, ma anche deliziose conserve di asparagina selvatica, sugoli d’uva e brodo di giuggiole confezionati secondo tradizione, fino a un imperdibile torrone posato a mano come una volta. Pesce azzurro di prima qualità viene rifornito da pescherie locali che perseguono scelte consapevoli di pesca e vendita, prediligendo acciughe, sarde, sgombri, palamite dall’incontrastata freschezza e sapidità. Prosciutto crudo laziale, porchetta di Ariccia e coppa di testa esprimono al meglio i sapori sedimentati nella tradizione romana. Pistacchi di Bronte (declinati in pasta e creme artigianali), marmellate d’arancia amara e confetture di peperoni dolci e piccanti ripropongono fedelmente i sapori di Sicilia e specialmente della terra intorno all’Etna. Così come birrifici artigianali e aziende vitivinicole schiudono gli antri delle loro cantine per far conoscere vini e birre di inconfondibile spessore. Tutte tipicità di artigianato culinario che potranno essere acquistabili in un corner shop gastronomico presente in ciascuna struttura: cioccolato, vino, sughi, pasta, riso, marmellate e mieli locali rievocheranno le vacanze trascorse e suggeriranno l’idea per un piacevole souvenir da portare ai propri cari.

La cucina fresca, italiana, semplice di Andrea Ribaldone



Dopo diverse esperienze, comincia a cucinare con il suo maestro, Riccardo Aiachini, presso il ristorante La Fermata (Stella Michelin dal 2003). Nel 2012 fonda la società Arco srl che si propone di mettere a frutto l’esperienza dello chef per migliorare la conoscenza del cibo italiano di qualità all’estero, e non solo: consulenza e formazione ad alto livello, ricerca e valorizzazione del prodotto di qualità, organizzazione di grandi eventi. Settimanalmente è ospite nel programma televisivo *La Prova del Cuoco*, dove conduce la rubrica “Giovedì Carne”, e nella rubrica radiofonica *Essere e Benessere* di Radio24. Ha pubblicato due volumi: “Un cuoco in famiglia”, con Paola Reverso, e “Le Marinature”, in collaborazione con Allan Bay.

JSH Hotels & Resorts

Via Circonvallazione Meridionale, 56
47923 Rimini (RN)
Telefono +39 0541 620122
Fax +39 0541 1780882
Website www.jshotels.it
Email info@jshotels.it

CONTATTI PER LA STAMPA

Sinergicamente Ufficio Stampa
www.sinergicamente.it
info@sinergicamente.it
Tel. + 39 334 84 53 705