



Associazione SlowCooking

L'associazione Slow Cooking nasce nel 2004 in Valtellina dalla volontà di alcuni chef-imprenditori accomunati dal desiderio di valorizzare le tradizioni alimentari del territorio, la qualità dei prodotti locali e una sana e corretta alimentazione, il tutto nel rispetto della stagionalità, dell'ambiente e della bio-diversità. Negli anni, diversi ristoratori hanno aderito all'associazione condividendone gli intenti e la filosofia. Oggi sono tredici i ristoranti che ne fanno parte e sono localizzati nelle sei provincie lombarde di Bergamo, Brescia, Como, Lecco, MonzaBrianza e Sondrio. Slow Cooking promuove la cucina, la cultura del territorio, i prodotti e le eccellenze enogastronomiche locali anche organizzando eventi, incontri e partecipando a importanti manifestazioni del mondo enogastronomico nella consapevolezza che la cucina è luogo di conoscenza e creatività dove poter coniugare piatti della tradizione più radicata del territorio con la ricerca e la continua sperimentazione. Slow Cooking porta i valori della terra sulla tavola anche per recuperare il gusto della convivialità e promuovere nuovi riti di consumo che sappiano riappropriarsi di tempi e spazi nel rispetto della natura e dell'ambiente. Fondamentali alleati di Slow Cooking sono i produttori locali che, con la loro attenzione e competenza, garantiscono agli chef dei ristoranti associati l'eccellenza tra gli ingredienti e le materie prime del territorio, elementi che vengono sapientemente trasformati e abbinati dagli chef per diventare pietanze e piatti da scoprire o riscoprire nelle gustose soste enogastronomiche.

Filosofia SlowCooking

Il nostro territorio, la sua cultura e le sue tradizioni sono la base dalla quale partire, staccare per ritornare, da tenere sempre ben presenti: il nostro punto di riferimento. Il nostro ingegno, la nostra cultura, i nostri viaggi, le nostre emozioni e la nostra creatività come spazio sul quale esprimerci, migliorare, crescere. La semplicità come fondamentale strumento, come chiave di volta, come dogma indiscutibile. La semplicità della presentazione riflesso di tutto il nostro modo di pensare. I produttori locali, con le loro magie, le loro attenzioni, i loro sacrifici, la loro sapienza, la loro ricerca parallela alla nostra, come spina dorsale, giacimento culturale e culinario. Interlocutori ai quali ci affidiamo per emozionare ed emozionarci, proponendo creazioni tradizionali ed originali cercando di mettere in assoluto risalto la qualità eccellente ed unica dei prodotti del territorio. La promozione, il sostegno e il recupero di produttori e di prodotti del territorio ormai abbandonati, perché non in linea con la moderna agro-economia ed industria agroalimentare, ma di assoluto valore socio-economico-ambientale-culturale locale. La nostra attività quale recupero e riscoperta dei valori tradizionali del territorio Lombardo. Le stagioni con i loro frutti al massimo della loro espressione. Il rispetto dei cicli della natura, dei suoi tempi e dei suoi spazi. I produttori dell'eccellenza globale, con la loro necessaria biodiversità, con i loro prodotti fantastici: la nuova linfa! Il dettaglio che impreziosisce le nostre proposte, il terreno sul quale i prodotti dell'eccellenza del territorio si confrontano in nuove combinazioni, nuove emozioni, nuovi incontri e riflessioni, nuove creazioni. La creatività, il sale dell'evoluzione, del miglioramento costante; ciò che ci tiene vivi ed attenti, sempre pronti a metterci in discussione, disponibili al mutamento, ma nel rispetto dei fondamenti della tradizione. La creatività e la cultura del passato contro la monotonia e la mediocrità del presente. La ricerca del gusto puro e semplice di ogni prodotto: il traguardo, il fine ultimo.



Ristoranti SlowCooking

Ristorante Cantinone – Madesimo (So)
Osteria del Crotto – Morbegno (So)
Osteria Al Dosso – Aprica (So)
Osteria Al Gigianca – Bergamo
Trattoria Visconti – Ambivere (Bg)
Ristorante Collina – Almenno S. Bartolomeo (Bg)
Polisena L'altro Agriturismo – Pontida (Bg)
Ristorante da Sapi – Esine (Bs)
Trattoria La Madia – Brione (Bs)
Agriturismo La Costa – La Valletta Brianza (Lc)
Ristorante San Girolamo – Vercurago (Lc)
Ristorante Crotto del Sergente – Como
Ristorante La Piana da Gilberto – Carate Brianza (Mb)

Info SlowCooking

SITO WEB: www.slowcooking.com

FACEBOOK: www.facebook.com/slow.cooking.7

E MAIL: info@slowcooking.com