

Con preghiera di pubblicazione

A Daniele Baruzzi di Insolito Ristorante, alla Tenuta Uccellina e a Il Sociale della Caccia

Gran Premio internazionale della ristorazione 2020: riconoscimenti a tre aziende di Russi

Ben tre attività di Russi sono state premiate al “Gran Premio Internazionale della Ristorazione 2020”, prestigioso riconoscimento annuale dedicato alla cultura della tavola e dell’ospitalità patrocinato dall’International Maitres Association Hotel Restaurant, dalla Federazione italiana pubblici esercizi (sezione Rimini), dalla Federazione Italiana Settore Turismo, dall’Agenzia Stampa ANIC Genova, dall’Accademia Italiana Maestri Sommelier, dall’Associazione italiana Sommeliers Romagna e dall’Associazione italiana maestri di ristorazione e ospitalità.

La cerimonia di premiazione, originariamente programmata nel mese di marzo ma rimandata a causa del lockdown nazionale, si è tenuta lunedì 5 ottobre al Grand Hotel Des Bains di Riccione, con la consegna degli oltre 400 diplomi di merito ad altrettanti ristoranti, hotel, chef, sommelier e operatori del settore provenienti da varie regioni d’Italia.

La Giuria, guidata dal giornalista e critico enogastronomico Pier Antonio Bonvicini e composta dalla commissione d’onore e da Enrico Derflinger, già chef della Casa Reale inglese e della Casa Bianca e oggi presidente Euro-Toques International, Paolo Teverini, precursore della cucina naturale fin dagli anni ’90 e la delegata di Rimini dell’Associazione italiana sommelier Nunzia Tesoro, ha assegnato, tra gli altri, i seguenti premi a tre attività che esercitano con costanza e dedizione sul territorio comunale di Russi:

“Cucina dell’anno” a Daniele Baruzzi dell’Insolito Ristorante di via Emilio Babini 22;

“Attestato di gran valore” alla Tenuta Uccellina con sede in via Aldo Moro 23/1;

“Attestato di valore”, al Ristorante *Il Sociale della Caccia* di Godo, via Faentina 137.

Ufficio Comunicazione Comune di Russi
0544 587651