

## LE SOSTE 2022: 102 RISTORANTI DI ALTA CUCINA ITALIANA NEL VOLUME MUST-HAVE DEI GOURMET

Questo sito utilizza cookies per gestire l'autenticazione, la navigazione e per altre funzioni. Navigando su questo sito accetti l'utilizzo di questi cookies.

Scegli se accettare o rifiutare i cookies.

Non accetto

Accetto

# Cosabolle in Pentola



Home Ricette Consigli & Segreti Ristoranti Vetrina Agenda Affiliazione Cerca Contatti Privacy

## LE SOSTE 2022: 102 ristoranti di alta cucina italiana nel volume must-have dei gourmet



maggio 2022 - L'Associazione Le Soste è orgogliosa di presentare Le Soste 2022, l'edizione annuale che riunisce e racconta con parole e immagini la selezione dei migliori ristoranti di cucina italiana nel nostro Paese e in Europa.

Quest'anno il volume, per la prima volta dalla sua nascita, conta un totale di 102 insegne con ben 14 nuovi Soci, offrendo una proposta varia, considerevole e arrivando a toccare una qualità molto alta. Quella del 2022 è un'edizione particolare perché Le Soste celebra i Quarant'anni dalla sua fondazione e, per l'occasione, si veste di un logo speciale per commemorare l'evento.

Il decalogo cartaceo della ristorazione di eccellenza con la più alta diffusione sul territorio conferma nel 2022 la duplice edizione linguistica, italiana e inglese, a rimarcare l'apprezzamento, in Italia così come all'estero, di un modello di ospitalità ed enogastronomia che intreccia sempre più artigianalità e arte e si fa volano di promozione internazionale del made in Italy.

Il 2022 ha segnato l'ingresso di 14 nuovi associati Le Soste. L'alto numero di nuovi Soci è dovuto anche all'assenza dell'edizione 2021 del volume, a causa dell'emergenza dovuta al Covid-19.

Di seguito si presentano i nomi dei ristoranti che entrano a far parte dell'Associazione che arricchiscono il gruppo di realtà di valore provenienti da tutt'Italia. Quest'anno l'eccellenza si distribuisce omogeneamente da nord a sud lungo tutto lo stivale. Creatività e identità diverse e uniche, ma tutte accomunate dall'eccellenza assoluta dell'esperienza proposta.

**Piemonte:** · La Madernassa – Guarene, Cuneo

**Lombardia:** · Il Cantinone – Madesimo, Sondrio · Lido 84 – Gardone Riviera, Brescia · Ristorante Andrea Aprea – Milano · Umberto De Martino – San Paolo d'Argon, Bergamo

**Veneto:** · 12 Apostoli – Verona

**Emilia-Romagna:** · Piastrino – Pennabilli, Rimini

**Toscana:** · Enoteca Pinchiorri – Firenze · Il Piccolo Principe – Viareggio, Lucca

**Lazio:** · Aminta – Genazzano, Roma · Le Colline Ciociare – Acuto, Frosinone · Piperò – Roma

**Sicilia:** · Shalai – Linguarossa, Catania · Signum – Malfa Salina, Messina

L'Associazione Le Soste, la società [Sogemil](#) SpA e il Comune di Milano hanno istituito il Premio Le Soste Milano indirizzato al mondo del cibo e della ristorazione italiana e, in particolare, al territorio lombardo e milanese. La finalità del Premio è quella di valorizzare le realtà che più si sono distinte per l'attenzione alla qualità, all'etica e alla responsabilità sociale mirando così all'eccellenza, tutelando l'ambiente e le risorse umane. I premiati fanno parte di tre ambiti distinti: ristorazione, produzione e divulgazione.

Un punto fermo dell'annuario Le Soste è rappresentato dai premi, sette in quest'ultima edizione, conferiti in collaborazione tra l'Associazione e aziende e associazioni partner per valorizzare personalità o realtà imprenditoriali che si sono distinte nel panorama food&wine di eccellenza.

Sfogliando le 276 pagine interne de Le Soste 2022 si assapora la descrizione dei ristoranti soci con schede dettagliate e immagini dal formato ancora più grande dei piatti e dei protagonisti. Una sintesi di quell'esperienza unica di convivialità che gli ospiti dell'Associazione ricercano e amano dal lontano 1982, anno di fondazione Le Soste.

Da allora, nonostante i ritmi impressionanti con cui evolve l'universo della ristorazione di fascia alta, i criteri di selezione meticolosa delle materie prime, padronanza delle tecniche, servizio di sala inappuntabile, offerta di vini nobili e rari e accoglienza premurosa si rinnovano inalterati di anno in anno. [www.lesoste.it](http://www.lesoste.it)