



*A Ca' di
Tacui
Home Restaurant*



Ricettività

Progetto di
Cooperazione
Transfrontaliera
INTERREG
Alcotra PITEM
M.I.T.O.



*Montegrosso
Pian Latte*

TURISMO
SOSTENIBILE

*L'amore per la
cucina del
territorio e per i
suoi prodotti a
chilometro zero
sono alla base
di ogni piatto*

Graziano è unico
titolare e unico chef di
un *home restaurant*: una
moderna forma di
ristorazione che
consiste nel proporre ai
clienti menu preparati e
serviti all'interno della
propria abitazione
privata, dove gli ospiti
pranzano o cenano
seduti allo stesso
tavolo.



La storia

Nel 2016, terminate le lezioni all'Università, Graziano si rende conto di voler fare la propria parte nel promuovere il **turismo** nell'entroterra in cui vive. Come mezzo sceglie l'amore per i prodotti tipici e la cucina del proprio territorio e un'idea imprenditoriale giovane, originale e sostenibile: aprire un **ristorante in casa sua**. Si fa aiutare e consigliare da esperti in materia e si lancia nella nuova avventura, che diventa una vera e propria **piccola impresa individuale**, in tutti i sensi.

Graziano è ancora giovane, ma ha le idee chiare: continuare a vivere nel piccolo borgo in cui è nato, mettersi in gioco per aiutarlo a sopravvivere e combattere per evitarne lo spopolamento. Le sue armi sono semplici ma potenti: la conoscenza profonda della **cultura gastronomica** dei propri antenati, la capacità di inventare, il desiderio profondo di far conoscere agli altri i luoghi che ama. La sostenibilità del lavoro di Graziano trova base nella **generosità della condivisione** e nel ritorno all'**autenticità dei rapporti umani**, condimenti di una ricetta che ha come principali ingredienti i prodotti di eccellenza a chilometro zero e il sapere di una volta.

Contatti

A Ca' di Tacui - Home Restaurant

Via San Lorenzo, 20, 18025 Montegrosso Pian Latte (IM)

 **Telefono:** 347 318 3308

 **E-mail:** hr.tacui@gmail.com

 **Pagina Facebook:** A Ca' di Tacui Home Restaurant

 **Profilo Instagram:** @acaditacui