

Bruno Cingolani

Marchigiano di origine, Bruno Cingolani si definisce "un chef della natura", guidato da una filosofia che parte dalla conoscenza profonda della terra e dell'origine delle materie prime che utilizza e combina per esaltare il sapore e proprietà nutritive dei piatti che si gustano nel suo Ristorante Dulcis Vitis.

Siamo nel cuore delle Langhe, nel centro storico di Alba a pochi passi da Piazza Risorgimento. Il Dulcis Vitis è un vero e proprio salotto, un luogo ideale dove si può godere in tutto relax dei piaceri della tavola, di un viaggio nel gusto che parte dall'antipasto e continua con specialità che raccontano l'impegno e la dedizione dello chef: a lui basta un "che buono" detto dai clienti e tutta la fatica scompare.

E la voglia di condividere quanto di buono chef Bruno incontra nei suoi itinerari di ricerca ha dato vita Made in Alba TM marchio di qualità frutto di decenni di attenta scelta dei migliori prodotti e produttori del territorio.

Ed è così che, dopo un percorso breve e controllato, farina, uova, carne, formaggi, frutta e verdura di eccellenza, vanno a deliziare il palato dei veri gourmet.