

Falstaff presenta la prima guida ai ristoranti. Ecco tutti i premi speciali e quelli regionali

28 Settembre 2026

di Redazione



MILANO – Una guida che dà valore all’esperienza e all’accoglienza a tutto tondo offerta da un locale. È questa la premessa da cui nasce la Falstaff Restaurant Guide Italia 2027 di Falstaff Italia presentata oggi all’Excelsior Hotel Gallia di Milano.

Frutto del lavoro di un team di giornalisti enogastronomici, critici del gusto e professionisti del settore ma anche delle segnalazioni della community, questa prima edizione mira ad offrire un punto di vista nuovo sul variegato panorama di locali che costellano lo Stivale, regione per regione. Nella guida trovano spazio sia il fine dining sia ristoranti e trattorie, così come le pizzerie, che rappresentano una parte essenziale e imprescindibile della cultura

italiana.

Alla base della Falstaff Restaurant Guide Italia 2027 c'è l'approccio contemporaneo che contraddistingue la testata, in linea con lo stile iconico del network europeo di cui è parte, ovvero la volontà di raccontare il cibo e il vino con uno sguardo attuale, fresco e accessibile, capace di coniugare autorevolezza, fruibilità e intrattenimento. Cento i punti da assegnare, fino a 4 forchette per segnalare i migliori ristoranti e trattorie, fino a 4 margherite per le pizzerie da non perdere, chiaro il parametro di valutazione basato sull'esperienza: un concetto fatto di accoglienza, che premia non solo il livello della cucina ma anche il servizio di sala, la location e la capacità dell'oste di far sentire a proprio agio l'ospite.

La guida nasce come un progetto multimediale, disponibile sia in formato cartaceo che sotto forma di App, scaricabile gratuitamente, intuitiva ed accessibile. Il database italiano, composto da 3.000 indirizzi, si integra con quello europeo grazie al network di Falstaff, per consentire all'utente di avere sempre un riferimento a portata di mano quando si tratta di programmare un pranzo, una cena o anche semplicemente una pausa gustosa.

Nel corso della presentazione sono stati assegnati i "Restaurant Awards Falstaff Italia 2027": oltre ottanta riconoscimenti, tra premi speciali e regionali.

"L'Italia è il Paese più complesso e più raccontato al mondo dal punto di vista gastronomico, non volevamo aggiungere l'ennesima classifica ad un settore che di classifiche ne ha già fin troppe" commenta **Alessia Manoli**, curatrice della Falstaff Restaurant Guide Italia 2027.

"Nessuna guida potrà mai dire l'ultima parola sulla cucina italiana, noi abbiamo semplicemente provato a fare la fotografia più onesta possibile di questo momento, sapendo già che tra un anno sarà cambiato tutto. Il nostro obiettivo è fornire ai lettori gli strumenti per scegliere con più consapevolezza dove sedersi a tavola".

"La multimedialità è un aspetto a cui teniamo particolarmente" commenta **Othmar Kiem**, co-fondatore di Falstaff Italia. "Tramite App la nostra guida è scaricabile da tutti gratuitamente. Ci piace pensare di poter accompagnare le esperienze più belle della nostra community, dando un consiglio quando serve, proprio come potrebbe fare un buon amico".

"Grazie al network internazionale di cui siamo parte, i locali censiti sulla App non si limitano all'Italia, sono distribuiti in tutta Europa. Crediamo che anche questo per l'utente possa rappresentare un valore aggiunto" aggiunge **Simon Staffler**, co-fondatore insieme a Othmar Kiem di Falstaff Italia. "Alla presentazione della Falstaff Restaurant Guide Italia 2027 seguiranno nei prossimi mesi la presentazione Guida Bar e Guida Hotel. Le strutture censite arricchiranno il nostro database con l'obiettivo di offrire ai nostri utenti proposte a 360° per

vivere il gusto e trascorrere momenti di pregio”.

La Falstaff Restaurant Guide Italia 2027 è stata realizzata con il supporto di Blackfin, Italesse, Collemassari, Consorzio Alta Langa Docg, Nonino, Argentiera, Borgo Conventi, Caviar Giaveri, Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano, Flamigni e Surgiva.

La Falstaff Restaurant Guide Italia 2027 è disponibile per l'acquisto online e nelle principali librerie in formato cartaceo. È inoltre scaricabile come App gratuitamente nei principali negozi virtuali per dispositivi mobili.

Per ulteriori informazioni www.falstaff.com/it.



Premi speciali in collaborazione con Blackfin

Ristorante dell'anno

www.virtuquotidiane.it Falstaff presenta la prima guida ai ristoranti. Ecco tutti i premi speciali e quelli regionali

Piazza Duomo
Alba

Trattoria dell'anno (premio sponsorizzato da Nonino)

Trattoria alla Rivetta
Venezia (Salizada San Provolo)

Pizzeria dell'anno

Bob Alchimia a Spicchi
Montepaone

Chef dell'anno

Niko Romito – Ristorante Reale
Castel di Sangro

Sommelier dell'anno

Lukas Gerges – Atelier Moessmer Norbert Niederkofler
Brunico

Servizio dell'anno (premio sponsorizzato da Italesse)

Enoteca La Torre
Roma

Evoluzione dell'Anno (premio sponsorizzato da Collemassari)

Fradis Minoris
Pula

Best Concept

Contrada Bricconi
Oltressenda Alta

Apertura dell'Anno

Momento, Vista Mare
Bordighera

Premio Leggenda

Luisa Valazza – Al Sorriso
Soriso

Carta Bevande dell'anno - Premio "Alta Langa Docg - Anima e Cultura del vino"

(sponsorizzato da Consorzio Alta Langa Docg)

Ristorante Laite – in memoria di Roberto Brovedani
Sappada

Ristoratore dell'anno

Da Vittorio
Brusaporto

Premio Speciale alla Memoria di Anna Matscher

Tiziana Francoforte – Gagini Restaurant
Palermo

Pastry Chef dell'anno

Marco Pinna – Seta by Antonio Guida al Mandarin Oriental
Milano

Ai premi speciali si sono aggiunti quelli assegnati al migliore ristorante, trattoria e pizzeria di ciascuna regione, con alcuni ex aequo.

Premi regionali

ABRUZZO: Ristorante Reale (ristorante), Osteria dei Maltagliati (trattoria), Fermenta Pizzeria (pizzeria).

BASILICATA: Vitantonio Lombardo (ristorante), Trattoria Nugent (trattoria), Fandango (pizzeria).

CALABRIA: Qafiz (ristorante), Il Tipico Calabrese (trattoria), BOB Alchimia a Spicchi (pizzeria).

CAMPANIA: Don Alfonso 1890 (ristorante, ex aequo), Le Monzù (ristorante, ex aequo), Trattoria Il Focolare (trattoria), I Masanielli (pizzeria, ex aequo), Cambia-Menti (pizzeria, ex aequo).

EMILIA-ROMAGNA: Osteria Francescana (ristorante), Antica Osteria del Mirasole (trattoria, ex aequo), Ostreria Fratelli Pavesi (trattoria, ex aequo), ME (pizzeria).

FRIULI-VENEZIA GIULIA: Harry's Piccolo (ristorante, ex aequo), Agli Amici 1887 (ristorante, ex aequo), Al Cacciatore (trattoria), Ristorante Pizzeria Albergo Al Pellegrino (pizzeria).

LAZIO: La Pergola (ristorante), Ristorante Sora Maria e Arcangelo (trattoria), Seu Pizza

Illuminati (pizzeria).

LIGURIA: Langosteria Paraggi (ristorante), Trattoria detta del Bruxaboschi (trattoria), Officine del Cibo (pizzeria).

LOMBARDIA: Da Vittorio (ristorante), Osteria Della Villetta (trattoria), Confine – Pizza e Cantina (pizzeria).

MARCHE: Ristorante Uliassi (ristorante), Osteria Zanchetti (trattoria), Farina (pizzeria).

MOLISE: Locanda Mammi (ristorante), La Grotta da Concetta (trattoria), Bas & Co (pizzeria).

PIEMONTE: Piazza Duomo (ristorante), Cacciatori Cartosio (trattoria), Sestogusto (pizzeria).

PUGLIA: Casa Sgarra (ristorante), Cibus (trattoria), Alterego – Pizza Boutique (pizzeria).

SARDEGNA: Fradis Minoris (ristorante), Arieddas – Tenuta Agricola Su'Entu (trattoria, ex aequo), Abbamele Osteria (trattoria, ex aequo), Spazio by Franco Pepe (pizzeria).

SICILIA: Ristorante Duomo (ristorante, ex aequo), St. George Restaurant by Heinz Beck (ristorante, ex aequo), Bavetta – Osteria d'Oggi (trattoria), Saccharum (pizzeria).

TOSCANA: Enoteca Pinchiorri (ristorante), Futura Osteria (trattoria), Lo Spela Naturalmente pizza (pizzeria).

TRENTINO ALTO-ADIGE: Atelier Moessmer Norbert Niederkofler (ristorante), Schlosswirt Forst (trattoria, ex aequo), Ansitz Heufler by Norbert Niederkofler (trattoria, ex aequo), Acquaefarina (pizzeria, ex aequo), Il Corso Bolzano (pizzeria, ex aequo).

UMBRIA: Coro (ristorante), Il Capanno (trattoria), Claudio Alvicolo (pizzeria).

VALLE D'AOSTA: Paolo Griffa al Caffè Nazionale (ristorante), Locanda Ristorante Al Maniero (trattoria), iSaulle (pizzeria).

VENETO: Le Calandre (ristorante), Trattoria alla Rivetta (trattoria), I Tigli (pizzeria).