



RISTORANTI D'ITALIA 2019 DEL GAMBERO ROSSO: NIKO ROMITO AL TOP, AL D.ONE PREMIO SPECIALE

30 Ottobre 2018 

ROMA – Sperimentazione, ricerca, laboratorio delle idee. Solo così si costruisce il nuovo e si acquista identità. È questo il sottile filo rosso che attraversa la migliore ristorazione italiana. La certezza che per essere vincenti bisogna andare a pescare nella memoria, nel nostro passato più remoto e renderlo contemporaneo. In nome di una cucina solo apparentemente semplicissima. La concretezza e l'immediatezza dei sapori è in realtà frutto di un magico mix di storia e tecnica. Sapori netti e, a far da cornice, un servizio di sala e di cantina sempre più "laico" e agile per una piacevolezza d'insieme che è diventata la vera arma vincente della ristorazione italiana.

Una realtà quanto mai sfaccettata e varia che spazia dai cuochi-imprenditori, come **Niko Romito** e **Massimiliano Alajmo**, ai grandi "solisti" come **Riccardo Camanini**, new entry con il suo Lido 84 di Gardone Riviera nel novero delle Tre Forchette, e a solide famiglie: **Iaccarino**, **Santini**, **Portinari**, altra new entry nell'Olimpo con la Peca di Lonigo. Tutti impegnati, fra l'altro, a diversificare e moltiplicare l'offerta (bistrot, neo osterie, wine bar, ecc.) per democratizzare la qualità, per educare al buono e sano un pubblico sempre più vasto.

Fine dining e trattoria sempre meno "rivali" e sempre più "complici", dunque, del sistema Italia. Un sistema che dal punto di vista culinario oggi teme davvero pochi confronti nel mondo.

"Gambero Rosso è riconosciuto a livello globale come marchio di garanzia delle eccellenze italiane", dice in una nota il presidente **Paolo Cuccia**. "Nel nostro percorso continuiamo ad accompagnare le migliori aziende produttive e dell'ospitalità nella loro crescita a livello nazionale e internazionale. Grazie ai talenti presenti nel nostro Paese, si è arricchita l'offerta turistica. In molti sono attratti dall'autenticità della cucina nostrana e sono sempre più coloro che raggiungono il nostro Paese alla scoperta dell'unicità dei prodotti, egregiamente lavorati e impreziositi dal lavoro di esperti chef. Gli stessi chef che, con coraggio imprenditoriale, esportano il gusto e la tradizione italiana all'estero".

Ma veniamo ai numeri. 38 Tre Forchette compongono la squadra dei migliori ristoranti d'Italia. Senza dimenticare le trattorie, i wine bar, le birrerie, gli etnici e i bistrot, i cui "campioni" sono indicati – rispettivamente – come Tre Gamberi, Tre Bottiglie, Tre Boccali e Tre Mappamondi e Tre Cocotte (vedi allegati).



E ancora, i premi speciali: Novità dell'anno Casa Rapisarda di Alessandro Rapisarda a Numana (Ancona), Ristoratore dell'anno a **Nuccia De Angelis** di D.one Ristorante Diffuso a Roseto degli Abruzzi (Teramo), Miglior comunicazione digitale La Madonnina del Pescatore a Senigallia (Ancona), Miglior servizio di sala Il Faro di Capo d'Orso di Maiori (Salerno), Miglior servizio di sala in albergo George's del Grand Hotel Parker's a Napoli.

Continuano infine le prestigiose collaborazioni che coronano la premiazione: TrentoDoc, storico compagno di viaggio per le Tre Forchette al quale si aggiunge Circuito da Lavoro che da quest'anno lega il suo nome anche ai Tre Gamberi. Acqua Panna e S. Pellegrino per il "Cuoco emergente – Premio Alessandro Narducci": **Michelangelo Mammoliti** della Madernassa di Guarene (Cuneo).

Franciacorta Animante Barone Pizzini per il premio "Terra e Ambiente": Balzi Rossi di Ventimiglia (Imola); Caffè La Crepa di Isola Dovarese (Cremona); Agli Amici dal 1887 di Udine.

Pastificio dei Campi per il "Ristorante con la migliore proposta di piatti di pasta": Il Convento di Cetara (Salerno).

Petra Molino Quaglia per il "Miglior pane in tavola": Kresios di Telese Terme (Benevento).

Gruppo Castelli per il "Ristorante che valorizza i grandi formaggi Dop italiani": Locanda San Lorenzo – Alpago (Belluno).

La Bella Estate Vite Colte per il "Pastry chef dell'anno": Leonardo Zanon – Ristorante Agli Amici dal 1887 di Udine.

Ferzo Wines per le tavole con il "miglior rapporto qualità prezzo".