

## 50 TOP ITALY, TRE ABRUZZESI TRA I MIGLIORI RISTORANTI D'ITALIA



L'AQUILA - Tre abruzzesi sono tra i migliori ristoranti d'Italia secondo la guida di *50 Top Italy*.

Si tratta del Reale del tristellato **Niko Romito**, a Castel di Sangro (L'Aquila), al 22esimo posto

nella categoria dei ristoranti oltre i 120 euro, di Villa Maiella della famiglia Tinari a Guardiagrele (Chieti) e La Bandiera della famiglia Spadone a Civitella Casanova (Pescara), rispettivamente al nono e al 46esimo posto della categoria fino a 120 euro ed anch'essi stellati Michelin.

La presentazione virtuale della guida on-line e completamente gratuita ai Migliori Ristoranti Italiani è avvenuta ieri sera in diretta sui social. Si tratta di un progetto firmato LSDM - storico congresso di cucina d'autore in scena dal 2008 a Paestum - e curato dai suoi ideatori, **Barbara Guerra** e **Albert Sapere**, insieme al giornalista **Luciano Pignataro**.

Peculiarità della guida è la divisione in categorie, ben quattro, secondo prezzo e tipologia di locale: Ristoranti Oltre 120€, Ristoranti Fino a 120 euro, Trattorie/Osterie e Low Cost. Ad ogni categoria corrisponde una classifica composta da 50 posizioni, che sono state svelate in un emozionante countdown.

Gli indirizzi recensiti, in totale, sono dunque i migliori duecento da Nord a Sud della Penisola. Un panel di 150 ispettori visitano i locali in anonimato, più volte, in piena autonomia e, ovviamente, pagando il conto. Il metodo di giudizio, per certi versi rivoluzionario, pone massima attenzione, oltre che chiaramente alla cucina, al servizio e all'accoglienza - elementi fondamentali di una ristorazione attenta alla propria clientela - nonché alla sostenibilità ambientale, tema sempre più importante nella scelta del ristorante.

Ci sono inoltre diversi premi speciali, tutti molto ambiti, che riguardano la sala, la cantina, la pasticceria e molto altro. Tra questi il riconoscimento Ospitalità 2021 - D'Amico Award, che sarà conferito al ristorante Da Vittorio di Brusaporto, quello di Performance dell'Anno 2021 - Olitalia Award, assegnato alla Trattoria Da Burde di Firenze, e il premio Tradizione Familiare 2021 - Mulino Caputo Award, dato a Sora Maria e Arcangelo di Olevano Romano.

“La ristorazione - sottolineano i tre curatori in una nota - sta affrontando senza ombra di dubbio un periodo di difficoltà senza precedenti. A maggior ragione ci sentiamo in dovere di encomiare chi nonostante tutto continua a lavorare bene, senza mai rinunciare alla qualità ed evolvendosi secondo le necessità attuali. Non bisogna mai dimenticare che si tratta di un

settore fondamentale per il nostro Paese, tanto dal punto di vista economico quanto da quello culturale e identitario”.

“Quindici portate che sono l’occasione di una riflessione che attraversa l’arco temporale di un ventennio: l’orgoglioso manifesto della cucina di Niko Romito si riflette in un ascetico percorso che conduce gradualmente all’essenza più intima del cibo, scendendo in profondità per estrarre dagli elementi l’anima più nascosta e scoprire inediti collegamenti e assonanze tra gli ingredienti”, così gli ispettori, che visitano i ristoranti rigorosamente in incognito, descrivono il Reale.

È definita “una delle tavole più concrete e al tempo stesso raffinate d’Italia” Villa Maiella, che si aggiudica anche il premio Migliore carta dei vini 2021-Consortio tutela prosecco doc Award.

“La materia prima resta assoluta protagonista, proveniente da una natura generosa tutta intorno, un menù costruito attorno alla qualità che diventa ricerca, sapere ed esperienza, riuscendo così a raccontare la terra d’Abruzzo in maniera generosa”, invece, per La Bandiera.