

CASADONNA REALE TRA 7 MIGLIORI RISTORANTI PER L'ESPRESSO

1 Ottobre 2018



FIRENZE – Sono sette quest'anno, due in più rispetto alla precedente edizione, i ristoranti al vertice della ristorazione che hanno ottenuto il massimo punteggio di cinque cappelli, secondo la guida *I ristoranti e i vini d'Italia 2019* dell'Espresso, presentata oggi a Firenze.

Tra le novità di questa edizione la guida dei vini diventa un inserto di quella dei ristoranti.

Al top dei ristoranti si confermano Casadonna reale di Castel di Sangro (L'Aquila), Le Calandre a Rubano, l'Osteria Francescana di Modena, Piazza Duomo ad Alba, Uliassi a Senigallia, a cui si aggiungono Lido 84 di Gardone Riviera, e Hotel rosa alpina-St. Hubertus di Badia.

Il Cappello d'oro, categoria introdotta l'anno scorso e riservata ai 'nuovi classici' che hanno contribuito a cambiare la ristorazione italiana, vede: Caino a Montemerano, Casa Vissani a

Baschi, Colline Ciociare ad Acuto, Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio, Don Alfonso 1890 a Sant'Agata sui Due Golfi, Enoteca Pinchiorri a Firenze, Lorenzo a Forte dei Marmi, Miramonti L'altro a Concesio, Romano a Viareggio, e San Domenico a Imola.

A quota quattro cappelli un'ampia "pattuglia" formata da 23 locali: Antica Corona reale-da Renzo, Berton, Borgo Santo Pietro-Meo modo, Casa Perbellini, Contraste, da Vittorio, Danì maison, Del Cambio, D'o Cornaredo, Duomo, Ibla, Hisa Franko in slovenia, Hotel Mandarin oriental-Seta, Hotel Rome Cavalieri-la Pergola, Il pagliaccio, Krèsios, La madia, La peca, La trota dal '63, Lume, Madonnina del pescatore, Taverna Estia, e Villa crespi.

"La guida si propone di dare una chiave di lettura critica di quanto avviene nel 'ristorante Italia' - sottolinea nell'introduzione il curatore delle guide **Enzo Vizzari** -, mai variegato e complesso come oggi e ricco tanto di conferme quanto di novità emergenti, con regioni come la Lombardia, innanzitutto, il Veneto e il Piemonte che esprimono tavole di riconosciuta caratura internazionale, e altre dove più semplicemente si amministrano più o meno consolidate rendite di posizione".

Tra i numerosi premi: il Pranzo dell'anno va all'Osteria Franciscana, la Cantina dell'anno a Al Carroponte.

Cuoca dell'anno è **Chiara Pavan** del Venissa, mentre il giovane è **Fabrizio Mellino** dei Quattro Passi di Nerano.

Il giovane Pizzaiolo è **Alberto Morello** di Gigi Pipa ad Este. Spazio in guida anche per il cliente dell'anno andato a **Franco** e **Silvana Barbarossa**.