

DOVE MANGIARE BENE A ROMA E NEL LAZIO NELLA GUIDA GAMBERO ROSSO 2020



28 Giugno 2019

ROMA - Scenario di conferme e novità per la festa dei 30 anni della guida *Roma e il meglio del Lazio 2020* del Gambero Rosso che viene rinnovata con un cambio nel punteggio della classifica ristoranti all'insegna delle storiche "Tre Forchette", simbolo dei punteggi più alti assegnati dalla pubblicazione.

Il nuovo metro di giudizio fa acquisire più spazio alla sala e alla cantina dei locali, che possono raggiungere il 30% e il 20% del peso sul voto complessivo in centesimi e valere insieme quanto la cucina.

La Città del Gusto - ricorda una nota - spiega che le Guide del Gambero Rosso sono le uniche a proporre i voti scorporati per cucina, cantina e servizio.

Assegna le "Tre Forchette" al confermato ristorante La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri (Roma) con lo chef **Heinz Beck**, che con un punteggio di 95 supera Il Pagliaccio (92) guidato in cucina da **Anthony Genovese**, La Trota - Rivodutri (Rieti) di **Maurizio e Sandro Serva** (92) e Pascucci al Porticciolo - Fiumicino (Roma) dello chef **Gianfranco Pascucci** (90).

Quattro invece le novità dell'anno: Idyllo by Apreda del The Pantheon Iconic Rome Hotel - Roma (ristorante), Marigold - Roma (bistrot), Marzapane - Roma (ristorante), Drink Kong - Roma (aperitivi & cocktail).

I premiati in totale sono 34. La pubblicazione conta 1.200 indirizzi che spaziano da ristoranti internazionali alla tavola di quartiere fino all'insegna storica e al locale giovane.