

NIKO ROMITO AL VERTICE DEI RISTORANTI D'ITALIA DEL GAMBERO ROSSO

24 Ottobre 2017

di Redazione



ROMA – Cresce raggiungendo il numero record di 38 “Tre Forchette” e si rinnova la schiera dei migliori ristoranti d’Italia, secondo la guida presentata stasera a Roma dal Gambero Rosso.

Al vertice, l’abruzzese **Niko Romito** del ristorante Reale a Castel di Sangro (L’Aquila), nel Parco nazionale d’Abruzzo, gestito con la sorella **Cristiana**. Giovane cuoco autodidatta, 43 anni, conquistò le Tre stelle Michelin 2014, e ha scalato anche la World’s 50 Best Restaurants posizionandosi quest’anno alla 43/ma posizione.

Sono inoltre nove i nuovi ingressi al top della classifica della guida *Ristoranti d’Italia 2018* del

Gambero Rosso: Agli Amici dal 1887, Atman a Villa Rospigliosi, Enrico Bartolini Mudec Restaurant, Da Caino, D'O, Duomo, Imàgo dell'Hotel Hassler, Miramonti l'Altro, Pagliaccio. La "Novità dell'anno", secondo i gastronomi del Gambero Rosso, è "Signore te ne ringrazi", la nuova creatura di Michele Biagiola a Montecosaro (Macerata).

Ristoratore dell'anno a **Stefan Wieser** de la Siriola dell'Hotel Ciasa Salares di San Cassiano (Bolzano). **Luca Lacalamita** dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze è il "Pastry chef dell'anno" (premio speciale La Bella Estate Vite Colte). **Andrea Leali** di Puegnago sul Garda (Brescia) è il "cuoco emergente" (premio speciale Acqua Panna e S. Pellegrino).

"La cucina italiana è più matura più che mai" ha detto **Laura Mantovano**, curatrice della guida *Ristoranti d'Italia 2018* del Gambero Rosso. "Non è più tempo di sterili esercizi di stile, trionfano concretezza e immediatezza di sapori. Si riparte dalla tradizione perché, se è vero che non c'è futuro senza contaminazione, scambio, confronto, è altrettanto certo che non c'è futuro senza tradizione e la grande esplosione dei Tre Gamberi, le trattorie custodi della sapienza familiare, lo conferma. Il territorio, dunque, come centro nevralgico del sistema, al cuore di tutto c'è l'ingrediente. È dalle radici che si riparte per disegnare il futuro. L'arma vincente - sottolinea - è il perfetto mix fra tecnica e concretezza contadina. I nove nuovi ingressi - Agli Amici dal 1887, Atman a Villa Rospigliosi, Enrico Bartolini Mudec Restaurant, Da Caino, D'O, Duomo, Imàgo dell'Hotel Hassler, Miramonti l'Altro, Pagliaccio - danno più che mai l'idea della straordinaria vitalità della nostra cucina, che vede in prima linea non solo giovani talenti ma anche "grandi vecchi" capaci di regalare, grazie a fortunati o intelligenti ricambi generazionali, nuove emozioni".

Molti premi speciali tra le novità di questa cerimonia di premiazione: premio "Terra e Ambiente" a **Carlo Magno** di Collebeato, **Andreina Di Loreto**, Don Alfonso 1890 di Sant'Agata sui Due Golfi. La Magnolia dell'Hotel Byron di Forte dei Marmi (Lucca) è il "Ristorante con la migliore proposta di piatti di pasta", mentre Capofaro Malvasia Resort di Salina (Messina) propone il "Miglior pane in tavola". Zur Rose di Appiano (Bolzano) è il "Ristorante che valorizza i grandi prodotti caseari Dop italiani", mentre Votavota Marina di Ragusa viene premiato come "Ristorante con la migliore proposta di abbinamento cibo/birra".