

NOVE INGRESSI NEI RISTORANTI D'ITALIA DEL GAMBERO ROSSO

24 Ottobre 2017



ROMA – 38 Tre Forchette, 25 Tre Gamberi. Il numero più alto di sempre da quando è nata *Ristoranti d'Italia* del Gambero Rosso ventotto anni fa.

La cucina italiana è più matura più che mai. Con l'espansione dei social che permettono confronti velocissimi e forniscono agli utenti "servizi" aggiornati in tempo reale, ma dall'altro mettono sul piatto (nel senso letterale del termine) il rischio di un'omologazione di format e ingredienti, i migliori esponenti del made in Italy fanno quadrato e mandano al mondo un messaggio chiarissimo.

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 è il perfetto mix fra tecnica e concretezza contadina.

Ma torniamo ai numeri. **38 Tre Forchette con al vertice Niko Romito** (nove in più del 2017) compongono la squadra dei migliori ristoranti d'Italia.

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.

Senza dimenticare non solo le trattorie, ma anche i wine bar, le birrerie e gli etnici, i cui “campioni” sono indicati, rispettivamente, come Tre Gamberi, che vedono quest'anno ben sette nuovi ingressi, Tre Bottiglie, Tre Boccali e Tre Mappamondi.

Occhio più attento, poi, al fenomeno bistrot, formula contemporanea che spopola in molteplici varianti caratterizzate da fruizione informale e menu eclettici e moderni, valutati con un simbolo apposito, le Tre Cocotte: tre i detentori del massimo riconoscimento.

E ancora, i premi speciali: Novità dell'anno 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); Miglior comunicazione digitale a Le Calandre di Rubano (Padova); Miglior servizio di sala Lido 84 di Gardone Riviera (Brescia); Miglior servizio di sala in albergo L'Olivo del Capri Palace di Capri (Napoli).

Continuano infine le prestigiose collaborazioni che coronano la premiazione: TrentoDoc, storico compagno di viaggio, al quale si aggiunge quest'anno Circuito da Lavoro, per le Tre Forchette; Acqua Panna e San Pellegrino per il “Cuoco emergente”: Andrea Leali di Puegnago sul Garda (Brescia); Franciacorta Animante Barone Pizzini per il premio “Terra e Ambiente”: Carlo Magno di Collebeato (Brescia), Andreina di Loreto (Ancona), Don Alfonso 1890 di Sant'Agata sui Due Golfi (Napoli); Pastificio dei Campi per il “Ristorante con la migliore proposta di piatti di pasta”: La Magnolia dell'Hotel Byron di Forte dei Marmi (Lucca); Molini Spigadoro per il “Miglior pane in tavola”: Capofaro Malvasia Resort di Salina (Messina); Nuova Castelli per il “Ristorante che valorizza i grandi prodotti caseari Dop italiani”: Zur Rose di Appiano (Bolzano); La Bella Estate Vite Colte per il “Pastry chef dell'anno”: **Luca Lacalamita** dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze; IBeer per il “Ristorante con la migliore proposta di abbinamento cibo/birra”: Votavota Marina di Ragusa; Ferzo Wines per le tavole con il “miglior rapporto qualità prezzo”.

Inoltre da quest'anno la guida *Ristoranti d'Italia* si arricchisce con Le grandi cantine della regione per orientare i consumatori nella scelta dei migliori vini che meglio si abbinano ai piatti regionali del territorio.