

RISTORANTI D'ITALIA DELL'ESPRESSO, CASADONNA DI NIKO ROMITO TRA I MIGLIORI 10 D'ITALIA

14 Ottobre 2019



FIRENZE – Casadonna Reale di Castel di Sangro (L'Aquila), St. Hubertus di San Cassiano, Le Calandre di Rubano, Lido 84 di Gardone Riviera, Osteria Francescana di Modena, Piazza Duomo di Alba, Uliassi di Senigallia, e tre new entry, Seta del Mandarin di Milano, Madonnina del Pescatore di Senigallia e Villa Feltrinelli di Gargnano.

Sono i 10 ristoranti al vertice della ristorazione italiana che hanno ottenuto il massimo punteggio di cinque cappelli, secondo la guida *I ristoranti e i vini d'Italia 2020* de L'Espresso, presentata oggi a Firenze.

I nuovi "cappello d'oro" sono Da Vittorio di Brusaporto e La Pergola del Rome Cavalieri a Roma, che si aggiungono a Caino di Montemerano, Casa Vissani a Baschi, Colline Ciociare ad Acuto, Dal Pescatore Santini di Canneto sull'Oglio, Don Alfonso 1890 a Sant'Agata sui due

golfi, l'Enoteca Pinchiorri di Firenze, Lorenzo di Forte dei Marmi, Miramonti L'altro a Concesio, Romano a Viareggio, e San Domenico a Imola.

Tra i premi speciali, Cantina dell'anno va a Taverna Estia di Brusciano, il Pranzo dell'anno al Lido 84, Giovane dell'anno è Paolo Griffa del Grand Hotel Royal golf-Petit Royal.

La cuoca dell'anno è **Alessandra Del Favero** di Aga Hotel Villa Trieste di San Vito di Cadore.

E ancora, il Ristorante sostenibile dell'anno è il Joia di Milano, il Piatto dell'anno va all'Osteria Francescana, mentre il giovane pizzaiolo è **Valentino Tafuri** della pizzeria Tre voglie a Battipaglia.

Premio alla carriera per **Tonino Mellino** de I quattro passi di Nerano e cliente dell'anno sono **Alberto Rigolio** e **Manfredi Franco**.

“Nella guida – ha detto il direttore delle guide de L'Espresso **Enzo Vizzari** – ci sono tante conferme eccellenti ma poche novità nella fascia media. I bravi sono sempre più bravi ma fenomeni emergenti con forza di irrompere al vertice se ne vedono sempre meno”.