

RISTORANTI D'ITALIA, NIKO ROMITO AL VERTICE DELLA GUIDA GAMBERO ROSSO



ROMA - Ricomincia da 30 la Guida *Ristoranti d'Italia* del Gambero Rosso.

Tante sono le edizioni che hanno riportato, come annunciato oggi a Roma dal direttore della Guida, **Laura Mantovano**, a "una ripartenza, con una piccola vetrina dei migliori 30 under 30, ovvero i giovani fra sala e cucina che fanno ben sperare per il futuro della cucina italiana.

Perché il ristorante è un'esperienza complessiva che nasce da un'intesa sempre più serrata fra sala e cucina".

Al vertice della classifica del Gambero Rosso l'abruzzese **Niko Romito** con 96 punti del ristorante Reale a Castel di Sangro (L'Aquila), che condivide il podio con illustri inseguitori a 95 punti: **Massimo Bottura** con Osteria Francescana a Modena e **Heinz Beck** della Pergola a Roma.

A seguire, massimo riconoscimento (Tre Forchette) per Le Calandre a Rubano (Padova), Piazza Duomo ad Alba (Cuneo), Uliassi a Senigallia (Ancona), Don Alfonso 1890 a Massa Lubrense (Napoli), Enoteca Pinchiorri a Firenze, Antonino Cannavacciuolo con Villa Crespi di Orta San Giulio a Novara, Cracco a Milano, Duomo a Ragusa, Madonnina del Pescatore a Senigallia (Ancona), Il Pagliaccio a Roma, Quattro Passi a Massa Lubrense (Napoli), Seta del Mandarin Oriental Milano, St. Hubertus dell'hotel Rosa Alpina a San Cassiano (Bolzano), Torre del Saracino a Vico Equense (Napoli), La Trota a Rivodutri (Rieti), Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo), Enrico Bartolini Mudec Restaurant a Milano, Berton a Milano, D'O a Cornaredo (Milano), Pascucci al Porticciolo a Fiumicino (Roma), Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio a Mantova, Casa Vissani a Baschi (Terni), Agli Amici dal 1887 a Udine, Da Caino a Montemerano (Grosseto), Taverna Estia a Brusciiano (Napoli), Idyllo by Aprea del The Pantheon Iconic Rome Hotel a Roma, Laite a Sappada (Udine), Lido 84 a Gardone Riviera (Brescia), Lorenzo Forte dei Marmi (Lucca), La Madia a Licata (Agrigento), Miramonti l'Altro a Concesio (Brescia) e La Peca a Lonigo (Vicenza).

Nella *Guida ai Ristoranti d'Italia 2020* del Gambero rosso sono in totale 35 le Tre Forchette, 30 i Tre Gamberi (osterie, bistrot), 10 Tre Bottiglie (locali "enoappassionati"), 4 Tre Mappamondi (cucina straniera e etnica), Tre Boccali (i templi della birra), Tre Cocotte, 18 Premi Speciali, e la novità delle Due Forchette Rosse.

Si tratta dei sette locali in pole position per raggiungere il traguardo delle Tre Forchette e sono: Arnolfo a Colle di Val d'Elsa (Siena), Dani Mason a Ischia (Napoli), Lume a Milano, Il Piccolo Principe del Grand Hotel Principe di Piemonte a Viareggio (Lucca), Signum a Salina (Messina), Vun Andrea Aprea dell'Hotel Park Hyatt Milan a Milano, Andreina a Loreto

(Ancona).

Tra i premi speciali **Ciccio Sultano** del Duomo a Ragusa è il “Ristoratore dell’anno” e Impronta a Bassano del Grappa (Vicenza) è la “Novità dell’Anno”.

Ha il volto giovane di **Edvige Simoncelli** di Idyllo by Aprea il “pastry chef dell’anno”.

Mentre lo chef marchigiano **Moreno Cedroni** ottiene il premio innovazione in cucina.

“Siamo felici di festeggiare la trentesima edizione, questa tappa fondamentale per noi e per la ristorazione italiana” conclude il presidente di Gambero Rosso **Paolo Cuccia** nel sottolineare che “i nostri premiati possiedono tutte le qualità che abbiamo analizzato durante il convegno ‘Da Cuoco Di Qualità A Chef Di Successo’: ricerca attenta alla biodiversità, tecnologie, organizzazione economica, comunicazione e promozione nella rivoluzione digitale in corso e il ruolo fondamentale della formazione settoriale e manageriale”.