

Bottura e Romito ancora nell'olimpico della ristorazione secondo Gambero Rosso

16 Ottobre 2023

di Redazione



ROMA – Arriva puntuale come sempre la fotografia più autorevole ed aggiornata della ristorazione italiana: è *Ristoranti d'Italia 2024*, la nuova Guida del Gambero Rosso giunta alla sua 34esima edizione.

Sono 2.485 le insegne recensite, con 324 novità. Migliori chef della ristorazione italiana sono **Massimo Bottura** e **Niko Romito** entrambi con un punteggio di 96 centesimi, raggiunti appena sotto da **Heinz Beck** ed **Enrico Crippa**, mentre perde una forchetta, scivolando dall'empireo, **Gianfranco Vissani**.

Le Tre Forchette, con il partner TrentoDoc, sono 47 contro le 44 del 2023, di cui sette nuove. Tutte al nord come Guido di Serralunga d'Alba, l'Antica Corona Reale di Cervere, Del Cambio di Torino (che fanno salire il palmares piemontese ai più alti livelli), l'Atelier Moessmer Norbert Niederkofler di Brunico, l'Harry's Piccolo di Trieste con le due eccezioni del Kresios di Telese Terme in Campania e il Pashà di Conversano in Puglia.

Presidiatissimi i grandi centri urbani, con offerte molto differenti dal grande ristorante alla trattoria, dal bistrò al wine bar, così come le mete più raccolte e isolate, sempre più spesso illuminate – per turisti veri o clienti in cerca di nuovi esercizi da scoprire – da una ristorazione di alto profilo.

La Guida è un caleidoscopio di proposte per tutte le tasche e per tutti i gusti, con diverse chiavi di lettura e un piccolo cruscotto in grado di evidenziare anche il rapporto qualità prezzo di ogni cucina.

Primeggia la Lombardia per numero e qualità di insegna, mentre in Piemonte aumentano felici le Tre Forchette, così come in Puglia e si assottigliano le differenze tra Nord e Sud.

“All'indomani della candidatura della cucina italiana a Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco e dopo un'estate rovente tra scontrini fuori taglia e dibattiti sulla crisi del settore, nonostante i sold out” racconta **Laura Mantovano**, direttore editoriale della Guida, “il compito della guida è quello di tirare le somme, cogliere tendenze, senza dimenticare di valorizzare solide realtà. Le difficoltà, a partire dalla sostenibilità economica, esistono, vanno studiati nuovi modelli, non è più tempo di formalismi ma certo è che la ristorazione d'autore dalla forte identità, in Italia, ha ancora molto da dire”.

Ma anche i Tre Gamberi, con il partner Cantine San Marzano, destinati a premiare le migliori trattorie, non perdono smalto, anzi. Tre le novità rispetto all'edizione precedente si aggiungono tre meraviglie da nord a sud, portando il totale a 36 esercizi: Trattoria Visconti dal 1932 di Ambivere (Bergamo); Agra Mater di Colmurano (Macerata) e Buatta Cucina Popolare di Palermo.

Tra le novità di spicco, i gamberetti verdi riservati a quelle insegne maggiormente impegnate in tema di sostenibilità, in ogni suo aspetto.

Arrivando ai Wine Bar con le Tre Bottiglie, con partner Petra, alle dieci insegne presenti in vetta alla classifica si aggiunge Innocenti Wines di Poggibonsi (Siena) portando il totale a 11, mentre le Tre Cocotte dei bistrot, supportate da Cantele, rimangono salde sulle 7 insegne dalla bresciana Lanzani a CucinaEAT di Cagliari.

Ma la cucina è sempre più contaminazione: 7 sono i locali premiati dai Tre Mappamondi, con il partner Red24, che si fermano nel centro Italia, senza – ancora – toccare il sud: con due nuovi ingressi, Ba restaurant di Milano e Kohaku di Roma. Due le birrerie eccellenti, Baladin Open Garden di Piozzo (Cuneo) e Nidaba di Montebelluna (Treviso).

I 21 premi speciali

Cuoco emergente, Acqua Panna-San Pellegrino: Arianna Gatti di Forme Restaurant, Brescia

Novità dell'anno, Partesa: Coltivare, La Morra (Cuneo)

Ristoratore dell'anno, Bertani: Giuseppe Iannotti di Kresios, Telesse Terme (Benevento)

Miglior proposta piatto di pasta, Pastificio dei Campi: Taverna del Capitano, Massa Lubrense (Napoli)

Miglior pane in tavola, Petra Molino Quaglia: Ineo dell'Anantara, Palazzo Naiadi Rome Hotel, Roma

Ristorante che valorizza al meglio l'olio evo italiano, Frantoio Santa Tèa: Da Caino, Montemerano (Grosseto)

Miglior Creazione a base di formaggio, Consorzio Tutela Formaggio Asiago:
Pomiroeu Giancarlo Morelli, Seregno (Monza-Brianza)
Grappolo d'Oro, Roma
La Bul, Bari

Menu degustazione dell'anno, Goeldlin Chef: Il Viaggio – Piazza Duomo, Alba (Cuneo)

Miglior proposta vegetariana, Consorzio Vini Alto Adige:
Fàula di Casa di Langa, Cerretto Langhe (Cuneo)
Silene, Seggiano (Grosseto)
Sensi Restaurant, Amalfi

Miglior Pre-dessert, Ice Team 1927 Cattabriga: Le Granite del Comandante – Il Comandante del Romeo Hotel, Napoli

Il Pastry Chef dell'Anno, La bella estate vite colte: Titti Traina, Paolo Griffa al Caffè Nazionale, Aosta

Miglior Carta dei Vini, Tenuta Sette Ponti:
Peter Brunel, Arco (Trento)
Osteria del Viandante, Rubiera (Reggio Emilia)
Torre del Saracino, Vico Equense (Napoli)

Miglior Proposta al bicchiere al ristorante, Cantina Muzic: Imàgo dell'Hotel Hassler, Roma

Miglior Proposta al bicchiere al wine bar, Masottina: La Baita, Faenza

Miglior Proposta di bere miscelato, Bibite Sanpellegrino: Azotea, Torino

Miglior Carta dei distillati, Grappa Ceschia: Osteria Poerio, Roma

Miglior Servizio di Sala, Casolaro Hotellerie: Antica Corona Reale, Cervere (Cuneo)

Miglior Sommelier, Roberto Sarotto: Elena Brovedani, Laide, Sappada (Udine)

No Food Waste, Krombacher: Venissa, Venezia

Dieci le insegne premiate per il miglior rapporto qualità/prezzo, partner Ferzo Wines; dieci anche gli chef protagonisti del premio Tradizione Futura realizzato in collaborazione con Moët&Chandon