VirtùQuotidiane

RISTORANTI D’ITALIA GAMBERO ROSSO 2021: ANCHE IN ABRUZZO GRANDE RESILIENZA E PREMI SPECIALI

23 Novembre 2020

di Jolanda Ferrara

PESCARA – A **Niko Romito** con la sua entusiasmante narrazione “20 Reale 20” che celebra i primi vent’anni del ristorante Reale di Castel di Sangro (L’Aquila) nei suoi piatti iconici, il premio speciale Goeldlin Chef-Menu degustazione dell’anno dalla guida *Ristoranti d’Italia 2021* del Gambero Rosso. Il premio speciale al “20 Reale 20” fa il paio con “With a little help from my friends” dell’Osteria Francescana di **Massimo Bottura**, a Modena. E conferma, grazie allo spirito resiliente e innovatore di Niko Romito, la capacità dell’Abruzzo di dialogare alla pari con le eccellenze della ristorazione nazionale. Anche il format Spazio Niko Romito Bar e Cucina, a Roma, si segnala come new entry in guida con il simbolo delle Tre Cocotte.

La guida GR 2021 premia con Tre Forchette (Premio Trento Doc) 38 locali, nuovi ingressi: Vun Andrea Aprea dell’Hotel Park Hyatt Milan, a Milano; Il Piccolo Principe dell’Hotel Principe di Piemonte, a Viareggio (Lucca); Glass Hostaria, a Roma; Imàgo dell’Hotel Hassler, a Roma. 31 i Tre Gamberi (Premio Cantine San Marzano), nuovi ingressi: Armidda, Abbasanta (Oristano);

Da Cesare, a Roma. 10 Tre Bottiglie-Premio Castello Di Cigognola; 3 Tre Mappamondi, 4 Tre Boccali, 3 Tre Cocotte, 4 Due Forchette Rosse (i locali che hanno le maggiori potenzialità per raggiungere il vertice).

Nella nuova edizione della guida presentata stamane in modalità digitale, il ristorante Reale di Castel di Sangro spicca con le Tre Forchette di eccellenza sulle molteplici realtà della ristorazione abruzzese valutate come meritevoli dagli ispettori della guida.

Oltre al Reale di Niko Romito, si distinguono in area premi speciali per il miglior rapporto qualità prezzo La Bandiera della Famiglia Spadone a Civitella Casanova (Pescara) e Osteria Mammaròssa di **Franco Franciosi** ad Avezzano (L'Aquila) premiati da GR in partnership con Codice Citra-Linea Ferzo wines "per la capacità di avvicinare il grande pubblico alla cucina gourmet".

Conferma Tre Gamberi il Vecchia Marina di **Gennaro D'Ignazio** a Roseto degli Abruzzi (Teramo), riconoscimento dedicato "alle trattorie spina dorsale della ristorazione italiana, proposta fondata sul meglio dell'enogastronomia di territorio".

La presentazione della trentunesima edizione della guida Ristoranti GR che recensisce 2.650 locali da nord a sud della penisola isole comprese, è avvenuta in diretta live su *Facebook* (nella foto di copertina) condotta dal curatore **Antonio Paolini, Marco Sabellico** curatore guida *Vini d'Italia* GR, **Laura Mantovano** direttore editoriale delle guide GR.

Intervenuto da remoto, Niko Romito ha commentato: "Nel menu degustazione 20 Reale 20 ho inteso racchiudere il percorso della mia evoluzione personale e della mia identità professionale".

"Dagli iniziali quindici piatti pensati per la riapertura del mio ristorante a luglio dopo il primo lockdown, sono arrivato polverizzando i tempi (menu in offerta a 150 euro, *ndr*) a quarantacinque piatti in menu che raccontano il viaggio del Reale in autunno e in inverno, teoricamente fino al 31 dicembre". Si va dal Pancotto al Cocomero e pomodoro, passando per altri piatti antologia come il Brodo di capra, l'Assoluto di Cipolla, il Piccione fondente e pistacchio, il Pane.

"Pensiero creativo e un menu esclusivo in attesa del nuovo futuro: il food power farà ripartire l'Italia" dichiara il superchef originario di Rivisondoli, fiero testimone delle montagne del suo Abruzzo.

Forza di resilienza, sensibilità contemporanea, capacità di conservare la memoria della

tradizione. Queste secondo GR le qualità della ristorazione italiana che si reinventa e va avanti nonostante gli effetti nefasti dell'emergenza Covid.

Superati voti e numeri (valgono i simboli Forchette, Gamberi, Bottiglie, Mappamondi, Boccalini, Cocotte, da uno a tre a seconda del grado di eccellenza) la "nuova" guida GR punta a favorire il gioco di squadra. E guarda al futuro. Privilegiando la ristorazione che dimostra dovuta attenzione alla filiera, difesa del prodotto, dei territori, della biodiversità, narrazione del patrimonio di saperi all'origine del gusto made in Italy.

In guida nelle pagine Abruzzo spazio anche alle grandi cantine del territorio.

L'ELENCO COMPLETO DEI RISTORANTI ABRUZZESI IN GUIDA

Tre Forchette

Reale, Castel di Sangro (L'Aquila)

Due Forchette

Arca, Alba Adriatica (Teramo); Tosto, Atri (Teramo); Mammarossa , Avezzano (L'Aquila), L'Angolo d'Abruzzo, Carsoli (L'Aquila); La Bandiera, Civitella Casanova (Pescara); Il Ritrovo d'Abruzzo, Civitella Casanova (Pescara); Zunica 1880, Civitella del Tronto (Teramo); Villa Maiella , Guardiagrele (Chieti); Casa Elodia, Camarda (L'Aquila), Café Les Paillottes, Pescara; D. One Ristorante Diffuso, Roseto frazione Montepagano (Teramo); Al Metrò, San Salvo (Chieti); La Bottega Culinaria, San Vito Chietino (Chieti)

Una Forchetta

Il Palmizio, Alba Adriatica (Teramo); Materia Prima, Castel di Sangro (L'Aquila), Idea 18, Controguerra (Teramo); Lucia, Giulianova (Teramo); Casa D'Angelo, Fara Filiorum Petri (Chieti); La Grotta dei Raselli, Guardiagrele (Chieti); Aprudia , Giulianova (Teramo); Il Baco da Seta, L'Aquila; AnimA, Introdacqua (L'Aquila); Connubio (L'Aquila); Carmine, Loreto Aprutino (Pescara); Borgo Spoltino, Mosciano Sant'Angelo (Teramo); Da Bacone, Pescara; La Barcaccia, Pescara; Nole, Pescara; Soms, Pescara; La Zattera, Pescara; La Corniola, Pescocostanzo (L'Aquila); Insight – Eatery, contrada Vallevò (Chieti); Chichibio, Roccaraso (L'Aquila); Caldora Punta Vallevò, Rocca San Giovanni (Chieti); Essenza, San Vito Chietino (Chieti); Borgo Fonte Scura, Silvi Marina (Teramo); Tamo, Spoltore (Pescara); Enoteca Centrale, Teramo; Zì Albina, Vasto (Chieti); Cibo Matto, Vasto (Chieti); Osteria del Pavole, Vasto (Chieti)

Tre Gamberi

Vecchia Marina, Roseto d.Abruzzi (Teramo)

Due Gamberi

La Fiaccola, Anversa degli Abruzzi (L'Aquila); Pervoglia, Castellalto (Teramo); Madonna delle Vigne, Celano (L'Aquila); Zenobi, Colonnella (Teramo); Da Lincosta (L'Aquila); Osteria Corridore, (L'Aquila); Sapori di Campagna, Ofena (L'Aquila); Taverna de li Caldora, Pacentro (L'Aquila); Taverna 58, Pescara; Font'Artana, Picciano (Pescara); Osteria La Corte, Spoltore (Pescara)

Un Gambero

Osteria delle Piane (Chieti); La Tavernetta (Chieti); Fonte la Tavola, Oricola (L'Aquila); Il Duca degli Abruzzi, Pescasseroli (L'Aquila); Al Bacucco d'Oro, Mutignano (Teramo); Da Giocondo, Rivisondoli (L'Aquila); Villa Cascignoli, Roseto d.Abruzzi (Teramo); Osteria Futuro, Scurcola Marsicana (L'Aquila); La Cucala, Silvi Marina (Teramo); Clemente , Sulmona (L'Aquila); Il Boscaiolo, Tagliacozzo (L'Aquila);La Cantina di Porta Romana, Teramo; Da Ferri, Vasto (Chieti);

Due Bottiglie

Wine&Wine, Pescara

Una Bottiglia

Cicchelli, Pescara

Due Cocotte

Alt, Castel di Sangro (L'Aquila); Cipria Bistrot di Mare, Teramo

Una Cocotte

Botanico, Pescara; Mercato Pratola Centrale, Pratola Peligna (L'Aquila); L'Oasi, Silvi Marina (Teramo); Spoon, Teramo

Due Mappamondi

Oishi Japanese Kitchen, Teramo

No simbolo

Prospettive, Francavilla al Mare (Chieti); Locanda dell’Arco, Magliano dei Marsi (L’Aquila); Carlo Ferraioli, Pescara; CasaMatta, Pescara; La Conchiglia d’Oro, Pineto (Teramo); Bistrot 24, Roseto d. Abruzzi (Teramo); L’Angolino da Filippo, San Vito Chietino (Chieti)