

# RISTORANTI GAMBERO ROSSO 2022, IN ABRUZZO IN VETTA LA GRANDE INTELLIGENZA DEL REALE DI NIKO E CRISTIANA ROMITO. GIANNI SINESI MIGLIOR SOMMELIER DELL'ANNO

*di Jolanda Ferrara*



22 Novembre 2021

PESCARA - Sempre più "regale" il ristorante "Reale" di **Cristiana** e **Niko Romito** a Castel di Sangro (L'Aquila), che splende in solitaria con 96 punti - uno in più di Osteria Francescana

(Modena) e La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri (Roma) – nell'olimpico Tre Forchette 2022 – Premio Trento Doc della nuova guida *Ristoranti d'Italia* di Gambero Rosso.

Presentata oggi pomeriggio in presenza al Rome Marriott Park Hotel, una lunga e partecipata diretta streaming condotta da **Laura Mantovano**, direttore editoriale di Gambero Rosso, con **Antonio Paolini** e con molti protagonisti del “grande racconto dell'alta ristorazione italiana che riparte guardando al futuro nel rispetto della terra, dell'ambiente e dell'uomo”. Un settore trasversale e strategico per il futuro del Paese quello della ristorazione, si è sottolineato, determinato a tornare in vetta con intelligenza: tecnica, semplicità, innovazione, sostenibilità, facendo tesoro della memoria.

Del “Reale” di Niko Romito (quarto ristorante italiano fra i primi 50 dei World's Best), si legge in guida: “Quel che è presente – e brilla – è la purezza. Di un ingrediente principe lavorato fino a (e per) estrarne l'anima. E pochissimi altri a far sinfonia o contrasto... Il tutto ripetuto senza una caduta, e acmi altissimi, 15 volte. Tante le portate del nuovo menu dove pure trovano spazio gli hit storici del Reale, venduto al prezzo ‘morbido’ di 50 euro, 10 a piatto, e 100 in più scegliendo il pairing gestito con la musicalità aerea d'un vibrafonista alla Hampton da **Gianni Sinesi**”.

E Sinesi, appunto, 37enne originario di Barletta e da sempre head sommelier del Reale Castel di Sangro, è premiato miglior sommelier Gambero Rosso 2022.

Anche il format Spazio Niko Romito Bar e Cucina, di Roma, trova le sue conferme nella nuova Guida GR, premiato con le Tre Cocotte 2022 insieme ad altri due bistrot (Amo di Venezia, e Lanzani bottega e bistrot di Brescia). Premio ritirato ieri sera dal quartetto di “Spazio” capitanato da Cristiana Romito, indicata “tra le donne che stanno segnando la storia della grande ristorazione italiana”.

La Bandiera di Civitella Casanova (Pescara) e Zunica 1880 di Civitella del Tronto (Teramo) sono tra i dieci premi speciali 2022 Qualità Prezzo in collaborazione con Ferzo Wines. I due ristoranti abruzzesi confermano le Due Forchette in guida, totalizzando rispettivamente il punteggio di 87 (La Bandiera) e 84 (Zunica).

Tre Gamberi, valutazione di eccellenza per il mondo della trattoria “che ha saputo rinnovarsi”, al Vecchia Marina di Roseto degli Abruzzi (Teramo). Dove, racconta la guida, “la tradizione dell’Adriatico si racconta attraverso una cucina vera e genuina, fatta di sapori collaudati, giusti condimenti e una buona dose di sorriso che non guasta mai”.

Sette le new entry: Yoichi (L’Aquila), Gli Ostinati-Trabocco Mucchiola Restaurant (Ortona, Chieti), a Pescara Oishi, Bollicine, Regina Elena; Don Evandro (Popoli, Pescara), Terra di Ea (Tortoreto, Teramo).

Nella trentaduesima edizione della guida Ristoranti d’Italia di Gambero Rosso sono 2700 esercizi segnalati con 245 novità. Aumentano le Tre Forchette (41) con quattro nuovi ingressi nell’olimpo della cucina italiana, così come i Tre Gamberi che passano a 32, con un nuovo ingresso. 11 i locali che guadagnano Tre Bottiglie, i Tre mappamondi sono 4, le Tre Cocotte 3 e i Tre Boccali 4. Aumentano inoltre il numero (42) e le tipologie (21) dei Premi Speciali.

### **LE INSEGNE ABRUZZESI IN GUIDA (IN PROGRESSIONE ALFABETICA PER LOCALITÀ)**

Alba Adriatica (Te) : Arca (2 Forchette, punteggio 80 ), Il Palmizio (1 F, 79)

Anversa degli Abruzzi (Aq): La Fiaccola (2 Gamberi)

Atri (Te): Più Tosto Gastro- Bottega (1 Cocotte)

Avezzano (Aq) Mammaròssa (2 F, 82)

Carsoli (Aq) L’Angolo d’Abruzzo (2F, 82)

Castel di Sangro (Aq): Alt Stazione del Gusto (2 C), Materia Prima (79, 1F), Reale (96, 3F)

Castellalto (Te): Pervoglia (2 G)

Celano (Aq): Madonna delle Vigne (2G)

Chieti: Osteria delle Piane (1G), La Tavernetta (1G)

Civitella Casanova (Pe): La Bandiera (87, 2F), Il Ritrovo d'Abruzzo (80, 2F)

Civitella del Tronto (Te): Zunica 1880 (84, 2F)

Colonnella (Te): Zenobi (2G)

Controguerra (Te): Idea 18 (78, 1F)

Fara Filorum Petri (Ch): Casa D'Angelo (79, 1 F)

Francavilla al Mare (Ch): Prospettive

Giulianova (Te): Aprudia (80, 2F), Lucia (78, 1F)

Guardiagrele (Ch): La Grotta dei Raselli (76, 1F), Villa Maiella (87, 2F)

Introdacqua (Aq): AnimA (75, 1F)

L'Aquila: Il Baco da Seta alla Dimora del Baco (75, 1F), Casa Elodia (82, 2 F), Connubio (76, 1F), Osteria del Corridore (2 G), Da Lincosta (2 G), Yoichi

Loreto Aprutino (Pe): Carmine

Magliano dei Marsi (Aq): Locanda dell'Arco

Mosciano Sant'Angelo (Te): Borgo Spoltino,

Ofena (Aq): Sapori di Campagna (2 G)

Oricola (Aq): Fonte La Tavola

Ortona (Ch): Gli Ostinati - Trabocco Mucchiola Restaurant

Pacentro (Aq): La Taverna de li Caldora

Pescara: Da Bacone (76 1F), La Barcaccia (77, 1F), Bollicine (2 Bottiglie), casa Matta, Cicchelli (1B), Carlo Ferraioli, Nole (78, 1F), Oishi, Café Les Paillottes (84, 2F), Regina Elena, Soms (77, 1 F), Taverna 58 (2 G), Wine & Wine, La Zattera (75, 1 F)

Pescasseroli (Aq): Il Duca degli Abruzzi (1 G)

Pescocostanzo (Aq): La Corniola (76, 1 F)

Picciano (Pe): Font'Artana (2 G)

Pineto (te): Al Bacucco d'Oro (1 G), La Conchiglia d'Oro

Popoli (Pe): Don Evandro (76, 1 F)

Pratola Peligna (Aq): Mercato di Pratola Centrale

Rivisondoli (Aq): Da Giocondo (1G)

Rocca San Giovanni (Ch): Caldora Punta Vallevò (80, 2F), Insight - Eatery (78, 1F)

Roccaraso (Aq): Chichibio (78, 1F)

Roseto degli Abruzzi (Te): Bistrot 24 (76, 1F), D.One Ristorante Diffuso (85, 2F), La Vecchia Marina (3 G), Villa Cascignoli (1G)

San Salvo (Ch): Al Metrò (83, 2 F)

San Vito Chietino (Ch): L'Angolino da Filippo, La Bottega Culinaria (81, 2F), Essenza (77, 1 F)

Scurcola Marsicana (Aq): Osteria Futuro (1 G)

Silvi Marina (Te): Borgo Fonte Scura (77, 1 F)

Spoltore (Pe): Osteria La Corte (2 G), Tamo (78, 1 F)

Sulmona (Aq): Clemente (1 G)

Tagliacozzo (Aq): Il Boscaiolo

Teramo: La Cantina di Porta Romana (1G), Enoteca Centrale, Cipria di Mare (81, 2 F), Oishi Japanese Kitchen, Spoon

Tortoreto (Te): Terra di Ea (2 G)

Vasto (Ch): Cibo Matto (75, 1 F), Da Ferri (1 G), Ostaria del Pavone (77, 1 F)

Per il sesto anno, inoltre, in apertura di ogni sezione regionale è possibile conoscere “Le grandi cantine della regione”, per approfondire la conoscenza di numerose etichette del territorio, fornendo ai lettori una guida nella scelta dei vini per l’abbinamento ai piatti del territorio: Illuminati (Controguerra, Teramo), Zaccagnini (Bolognano, Pescara).