

Ristoranti Gambero Rosso: in Abruzzo nuovi ingressi, premi speciali e grandi conferme (ma anche chi scende)

17 Ottobre 2023



PESCARA – Settantaquattro locali censiti, di cui 6 che fanno il loro ingresso per la prima volta e una distribuzione omogenea tra tutte le province, con Pescara e Teramo a guidare la classifica. È la fotografia più autorevole e aggiornata della ristorazione in Abruzzo nella **nuova guida del Gambero Rosso Ristoranti d'Italia 2024**, giunta alla sua 34esima edizione.

E l'Abruzzo vanta un posto nella fascia top della ristorazione italiana grazie al suo cuoco più famoso, **Niko Romito**, quest'anno alla pari con **Massimo Bottura** (che l'anno scorso con l'Osteria Francescana di Modena lo seguiva di un punto) con 96 centesimi, riconferma le Tre Forchette con il suo Reale a Castel di Sangro (L'Aquila) e "la sua cucina di analisi, esplorazione, meditazione, sintesi, scavo nell'anima della risorsa vegetale per puntare ancor più al "no waste" come recita la scheda dedicata in guida.

Sensibilità green che premia con il simbolo del Gambero verde – unico in Abruzzo – il ristorante **La Bandiera della Famiglia Spadone** a Civitella Casanova (Pescara). “Tra ulivi e ordinati filari, nella prima provincia pescarese, La Bandiera oggi è un piccolo ecosistema all’insegna della sostenibilità. La famiglia Spadone, con **Bruna, Marcello, Mattia e Alessio**, da sempre attenta all’ambiente, ha architettato un progetto a ciclo chiuso: coltivano l’orto sinergico di 7.000 mq, da cui arriva tutto quello che si adopera in cucina, dove si lavora per evitare ogni forma di spreco”.

Tutto il resto è un tripudio di sapori, una situazione dinamica tra chi entra, chi sale di punteggio (e c’è anche qualcuno che scende), chi lavora sull’identità e chi raccoglie tendenze.

La trattoria Vecchia Marina, storico locale del lungomare di Roseto degli Abruzzi (Teramo), ottiene punteggio pieno con i Tre Gamberi, con partner Cantine San Marzano: “Un’isola del tesoro” racconta la guida, “per chi naviga alla ricerca di sapori veri, solo pesce fresco, preferibilmente locale e sostenibile, declinato in un menu ampio che dalla carrellata di antipasti arriva fino ai dolci fatti in casa”.

Due i Premi Speciali: al ristorante **Cipria di Mare** a Teramo va il Premio Qualità Prezzo, supportato da Ferzo Wines, per la sua buona cucina senza ostentazioni, mentre al civitellese di Slovacchia, **Frederik Lasso** del ristorante Zunica 1880 a Civitella del Tronto (Teramo) va il Premio Tradizione Futura, con partner Moët & Chandon.

Tra le new entry spiccano le Due Bottiglie per **Acino-Bar a Vino** a Teramo: “Animato e centrato ‘speak easy’ del vino (e buon cibo a corredo), celato in un mini vicolo del centro e in un palazzo a lungo in remake”, si legge. E i Due Gamberi per Fattoria Galasso a Pescara, avamposto pescarese dell’omonima azienda agricola di Francavilla al Mare (Chieti), insegna che propone cucina tipica d’Abruzzo. Il gruppetto di nuovi ingressi si completa con **Ebrius Restaurant** a Teramo, **Elements Restaurant** nella vicina frazione di Sant’Atto (Teramo), il bistrot Mastro in pieno centro a Pescara (prima in zona Pescara Vecchia).

Mentre a L’Aquila si segnala il ritorno di **William Zonfa** nella sua città, all’interno di Palazzo Micheletti, edificio del 1700 vicino piazza Duomo, con un progetto “a misura del talento del 42enne chef abruzzese, specchio della sua personalità e del suo vissuto” e una proposta che celebra l’Abruzzo a 360 gradi, tra signature e creazioni inedite. Giudizio che al momento la guida lascia in sospeso in considerazione della recente apertura nell’estate appena trascorsa, e della fisiologica fase di rodaggio, non senza però annotare la “**lodevole iniziativa del menu a 55 euro**, ‘promozione’ mantenuta per tutta la stagione”.

Tra gli avanzamenti nella scala di punteggio si distinguono inoltre il ristorante **Villa Maiella** di Famiglia Tinari (Due Forchette) a Guardiagrele (Chieti) che sale a 88 centesimi, Tamo (81) a Spoltore (Pescara) che conquista le due forchette, Clemente a Sulmona (L'Aquila) che conquista i due gamberi, a Pescara **Soms** (80) e Da Bacone (79), a Guardiagrele (Chieti) La Grotta dei Raselli (78). Migliorano altresì la propria posizione Chichibio (79) a Roccaraso (L'Aquila), **Gli Ostinati-Trabocco Mucchiola restaurant** (78) a Ortona (Chieti), La Corniola (78) a Pescocostanzo (L'Aquila), **Don Evandro** (78) a Popoli (Pescara).

Seguono con conferma di punteggio (in ordine alfabetico di località): Arca (81), Bellariva (1Cocotte), Il Palmizio (79) ad Alba Adriatica (Teramo). Più Tosto gastro-bottega (2 C) in Atri (Teramo), Mammaròssa (84) ad Avezzano (L'Aquila). **Masseria Tattoni** (2 G) a Bellante (Teramo), L'Angolo d'Abruzzo (82) a Carsoli (L'Aquila), Alt Stazione del Gusto (2 C), Materia Prima (79) e Reale (96) a Castel di Sangro (L'Aquila), PerVoglia (2 G) a Castellalto (Teramo), **Futura** (76) a Chieti, **La Bandiera** (88) e Il Ritrovo d'Abruzzo (80) a Civitella Casanova (Pescara), Zunica a Civitella del Tronto(84), Zenobi a Colonnella (2 G), Idea 18 (78) a Controguerra, **Mom** (2 C) a Fano Adriano, Aprudia (81) e Lucia (78) a Giulianova (Teramo), **Elodia** (82), **Da Lincosta** (2 G), Yoichi (2 Mondì) a L'Aquila, La Bilancia (2 G) a Loreto Aprutino (Pescara), **Borgo Spoltino** (76) a Mosciano Sant'Angelo (Teramo), Taverna de li Caldora (2 G) a Pacentro (L'Aquila), a Pescara Bollicine (2 B), Nole (79), Oishi (2 M), Osteria del Mare (2 G), Taverna 58 (2 G), La Zattera (78), a Rocca San Giovanni (Chieti) Caldora Punta Vallevò (80) e Insight Eatery (79), a Roseto degli Abruzzi (Teramo) Bistrot 24 (77), D.one Ristorante Diffuso (85), Vecchia Marina (3G), Villa Cascignoli (1 G), a San Salvo (Chieti) Al Metrò (83), a San Vito Chietino Bottega Culinaria (81), Essenza-Cucina di Mare (77), a Spoltore (Pescara) Osteria La Corte (2 G), a Teramo **Enoteca Centrale** (78), Cipria di Mare (81), Contempo Bar Experience (1 C), Oishi Japanese Kitchen (2 M), Spoon (1 C), a Tortoreto (Teramo) Ostrea (2 C) e **Terra di Ea** (2 G), a Vasto (Chieti) Cibo Matto (77) e Hostaria del Pavone (77).

Segnalati come "Altri buoni indirizzi" La Barcaccia, Casa Matta, Carlo Ferraioli, Café Les Paillottes, tutti a Pescara.

Perdono terreno Casa D'Angelo (77) a Fara Filiorum Petri (Chieti), Rever (76) a L'Aquila, Regina Elena (77) a Pescara.

Come leggere la guida

RISTORANTI FORCHETTE

I migliori locali sono contraddistinti da una, due o tre forchette, a seconda del grado di "eccellenza":

da 75 a 79/100



da 80 a 89/100



da 90 a 100/100



GAMBERO VERDE

Contraddistingue le insegne attente al tema della sostenibilità



Indica la sospensione di giudizio: il locale ha aperto i battenti oppure cambiato gestione in chiusura di guida.

PUNTEGGI

80

43 Cucina
14 Cantina
23 Servizio



Il punteggio è espresso in centesimi. I voti prendono in esame cucina, cantina e servizio

I punti a disposizione sono così ripartiti:

50 per la cucina
20 per la cantina
30 per il servizio

TRATTORIE

Le migliori trattorie sono contraddistinte da uno, due o tre gamberi, a seconda del grado di "eccellenza":

buono

ottimo

eccellente



WINE BAR

I migliori wine bar sono contraddistinti da uno, due o tre bottiglie, a seconda del grado di "eccellenza":

buono

ottimo

eccellente



BIRRERIE

Le migliori birrerie sono contraddistinte da uno, due o tre boccali, a seconda del grado di "eccellenza":

buono

ottimo

eccellente



ETNICI

I migliori locali etnici sono contraddistinti da uno, due o tre mappamondi, a seconda del grado di "eccellenza":

buono

ottimo

eccellente



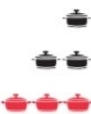
BISTROT

I migliori bistrot sono contraddistinti da uno, due o tre cocotte, a seconda del grado di "eccellenza":

buono

ottimo

eccellente



RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO



sfavorevole



medio



favorevole

Questi simboli tengono conto di una valutazione complessiva del locale.

I PREMI

QUALITÀ/PREZZO: locali con un rapporto qualità/prezzo particolarmente conveniente.



SPECIFICHE

- Chiuso: riposo settimanale
- Coperti: capienza massima del locale all'interno

FASCE DI PREZZO

- € fino a 50 euro
- €€ da 51 a 75 euro
- €€€ da 76 a 120 euro
- €€€€ oltre 121 euro



parcheggio



garage



ristoranti con camere



aria condizionata



zona per fumatori



tavoli all'aperto



accessibile ai disabili



accessibile ai disabili con aiuto



menu per celiaci



menu per bambini



menu o piatti per vegetariani



ammessi gli animali di piccola taglia



locali che dedicano particolare cura e attenzione alla birra



nuove segnalazioni

AVVERTENZE

Le informazioni di servizio sono fornite dai proprietari dei vari esercizi. La redazione non è quindi responsabile di eventuali cambiamenti. I numeri telefonici indicati sono quelli che risultavano attivi al 6 settembre 2023