

VEGETALE, NO SPRECO, TERRITORIALE, ETICA: GAMBERO ROSSO PREMIA LA TAVOLA ITALIANA DEL FUTURO, PER NIKO ROMITO PODIO ASSOLUTO E PREMI SPECIALI

24 Ottobre 2022



ROMA – “Non è stato facile trasformare il menu degustazione del ‘Reale’ in proposta solo ed esclusivamente vegetale, ho ricevuto subito disdette a tavola per questo. Una scelta non dettata dalla moda ma dalle possibilità del vegetale di indicare un percorso nuovo in un momento in cui si cerca una nuova direzione”. Lo ha raccontato **Niko Romito** stamane sul palco di Spazio Field a Palazzo Brancaccio alla presentazione della guida ai *Ristoranti d'Italia 2023* di Gambero Rosso.

Il pluristellato chef e patron del ristorante Reale a Castel di Sangro (L'Aquila), si conferma nell'olimpico della cucina italiana per GR con il punteggio di 96 centesimi e Tre Forchette, un punto superiore all'Osteria Francesca di **Massimo Bottura** (Modena) e a La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri di **Heinz Beck** (Roma). Un punto ancora sotto nell'olimpico delle Tre Forchette, ci sono i ristoranti Le Calandre del gruppo Alajmo a Rubano (Padova), Piazza Duomo di **Enrico Crippa** ad Alba (Cuneo), Uliassi di **Mauro Uliassi** a Senigallia.

Una ristorazione “vitale e piena di sorprese” come conferma anche la serie ricca di novità e di premi speciali tributati dalla 33esima edizione della Guida agli chef che più e meglio si

sono distinti nel riscrivere il ricettario del futuro.

Ristorazione che fa della sovranità della biodiversità alimentare made in Italy la sua bandiera, la sua forza positiva. È lo scenario auspicato da GR che chiama “eroi” i grandi professionisti/imprenditori della cucina italiana che continuano a impegnarsi nonostante il perdurare di una situazione mondiale estremamente critica, soprattutto a livello economico. Un trend virtuoso che segue il tracciato intrapreso già dallo scorso anno: valutazione e riduzione di impatto e sprechi, accorciamento delle filiere, valorizzazione del territorio, ampliamento – quando possibile – dell’autoproduzione, dal piccolo erbario all’orto fino a vere e proprie aziende agricole.

Il pluristellato chef abruzzese di Rivisondoli (L’Aquila) insieme con la sorella **Cristiana**, maitre del ristorante Reale e general manager del complesso Casadonna, chiamati in più riprese sul palco delle premiazioni.

Il Reale di Castel di Sangro è infatti risultato essere una delle tre migliori proposte vegetariane insieme al Gramen del Lefay Resort di Gargnano (Brescia) e al Tenerumi del Therasia Resort di Vulcano (Messina) .

“E non si tratta” affermano i curatori della guida, **Valentina Marino** ed **Antonio Paolini** “di una svolta estremista verso il green, men che meno di una concezione privativa. È piuttosto una ricerca più profonda nel mondo di erbe, ortaggi, frutta, che regala sensazioni inaspettate promuovendo un sistema alimentare più consapevole, aperto, responsabile. Un cambio di mentalità radicale, insomma, in tutti e con tutti i sensi. Incantandosi non con una, bensì con ‘la’ carota ultimogenita del Romito pensiero”.

Tra i premi speciali assegnati in Abruzzo spicca in sintonia con il trend votato alla sostenibilità, ritorno alla terra e all’arte del vegetale in chiave contemporanea, il premio “Tradizione Futura” assegnato alla new entry MoM bistrot di cucina vegetale creativa di **Luigina Di Benedetto** e **Massimiliano Riccioni** a Fano Adriano (Teramo), una storia di passione e amore per il territorio alle falde settentrionali del Gran Sasso, “progetto indipendente in movimento” racconta la stessa ideatrice, Gina Di Benedetto: concettualità, etica e ricerca intorno alla cucina vegetale integrale.

Per la miglior proposta al bicchiere premiato il ristorante La Bandiera di Civitella Casanova (Pescara) della famiglia Spadone, forte di oltre millecento referenze in cantina e tre pagine dedicate alla mescita definita “esemplare per varietà e prezzi al calice”; premio ritirato da un emozionatissimo **Alessio Spadone**, maitre e sommelier della casa.

Premio speciale Qualità/Prezzo, assegnato in collaborazione con Ferzo Wines (Chieti), al ristorante Zunica 1880 di Civitella del Tronto (Teramo). Tre Gamberi (Trattorie) al Vecchia Marina di Roseto degli Abruzzi (Teramo). Tre Cocotte (Bistrot) a Spazio Niko Romito Bar e Cucina, di Roma.

Di 2.480 esercizi segnalati da nord a sud della Penisola con 297 novità, ottantadue sono le insegne abruzzesi, queste le novità: Bellariva ad Alba Adriatica (Teramo), Hostaria Zedi in Atri (Teramo), Masseria Tattoni a Bellante (Teramo), Futura a Chieti, MOM cucina vegetale creativa a Fano Adriano (Teramo), Il Primo Papavero a L'Aquila, Rever a L'Aquila, La Bilancia a Loreto Aprutino (Pescara), Osteria del Mare a Pescara, Manetta Lab a Roseto degli Abruzzi (Teramo), Contempo Bar Experience a Teramo, Ostrea a Tortoreto (Teramo).

In apertura di ogni sezione regionale della guida spazio a cantine di riferimento selezionate per il progetto "Le grandi cantine della regione": Illuminati di Controguerra (Teramo) e Cantina Tollo di Tollo (Chieti) per l'Abruzzo. A ognuna di loro è dedicata una pagina che ne racconta storia e produzione e che descrive tre etichette di punta, fornendo ai lettori una guida nella scelta dei vini per l'abbinamento ai piatti del territorio.

LE FOTO DELLA PRESENTAZIONE (Estrapolate dalla diretta social)

