

ALTA CUCINA: CHEF ABRUZZESE ROMITO SUL PODIO DEL GAMBERO ROSSO, DAVANTI A BOTTURA E BECK

28 Ottobre 2019



CASTEL DI SANGRO – “Il tris, essere per tre anni consecutivi al vertice della guida Ristoranti d’Italia del Gambero Rosso, è un importante successo che consolida tutto il lavoro che stiamo facendo”.

Così lo chef e imprenditore abruzzese Niko Romito dopo il riconoscimento delle Tre Forchette della 30esima edizione della guida diretta da Laura Mantovano e da quest’anno curata da Antonio Paolini e Valentina Milano.

Al vertice della classifica del Gambero Rosso lo chef abruzzese, con 96 punti del ristorante Reale a Castel di Sangro (L’Aquila), conquista il podio, avanti a 95 punti, Massimo Bottura con Osteria Francescana a Modena, e Heinz Beck della Pergola a Roma.

Per Romito “il lavoro in cucina è fatto di ingredienti semplici, ma anche di tecnologia che deve saper restituire l’essenza della materia prima. La grandezza della cucina italiana parte dalla semplicità e gusto autentico di un cavolfiore per creare emozioni ed esperienze memorabili”.

“All’estero – ha sottolineato – la cucina italiana è tra le più richieste, insieme a quella orientale. Negli alberghi di lusso non si può prescindere dal proporre un ristorante italiano. Con Bulgari – ha annunciato Niko Romito – dopo il successo delle prime tre piazze all’estero, apriremo il prossimo anno a Parigi. Nel cuore della città che è nell’animo e nella cultura gastronomica mondiale. Tuttavia, – ha osservato lo chef – dobbiamo svecchiare l’immagine della cucina italiana. All’estero se ne conosce solo una parte ed è quella portata fuori negli anni Ottanta. Dobbiamo comunicare la cucina più contemporanea. Ci viene riconosciuto un patrimonio di convivialità e di servizio accogliente. Dobbiamo conquistare nuovi mercati con una cucina di alta qualità e un approccio al servizio in sala informale, ma non per questo meno professionale”.

Siamo felici di festeggiare la trentesima edizione, questa tappa fondamentale per noi e per la ristorazione italiana” conclude il presidente di Gambero Rosso Paolo Cuccia nel sottolineare che “i nostri premiati possiedono tutte le qualità che abbiamo analizzato durante il convegno “Da Cuoco Di Qualità A Chef Di Successo”: ricerca attenta alla biodiversità, tecnologie, organizzazione economica, comunicazione e promozione nella rivoluzione digitale in corso e il ruolo fondamentale della

formazione settoriale e manageriale”.

A seguire nella classifica, dopo i ristoranti di Romito, Bottura e Beck, massimo riconoscimento (Tre Forchette) per Le Calandre a Rubano (Padova), Piazza Duomo ad Alba (Cuneo), Uliassi a Senigallia (Ancona), Don Alfonso 1890 a Massa Lubrense (Napoli), Enoteca Pinchiorri a Firenze, Antonino Cannavacciuolo con Villa Crespi di Orta San Giulio a Novara, Cracco a Milano, Duomo a Ragusa, Madonnina del Pescatore a Senigallia (Ancona), Il Pagliaccio a Roma, Quattro Passi a Massa Lubrense (Napoli), Seta del Mandarin Oriental Milano, St. Hubertus dell'hotel Rosa Alpina a San Cassiano (Bolzano), Torre del Saracino a Vico Equense (Napoli), La Trota a Rivodutri (Rieti), Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo), Enrico Bartolini Mudèc Restaurant a Milano, Berton a Milano, D'O a Cornaredo (Milano), Pascucci al Porticciolo a Fiumicino (Roma), Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio a Mantova, Casa Vissani a Baschi (Terni), Agli Amici dal 1887 a Udine, Da Caino a Montemerano (Grosseto), Taverna Estia a Brusciano (Napoli), Idyllo by Aprea del The Pantheon Iconic Rome Hotel a Roma, Laite a Sappada (Udine), Lido 84 a Gardone Riviera (Brescia), Lorenzo Forte dei Marmi (Lucca), La Madia a Licata (Agrigento), Miramonti l'Altro a Concesio (Brescia) e La Peca a Lonigo (Vicenza).