

GAMBERO ROSSO 2022, NIKO ROMITO AL VERTICE CON 96 PUNTI: CRACCO E CANNAVACCIUOLO A 93

25 Novembre 2021



L'AQUILA - Può ancora contare i massimi riconoscimenti, Niko Romito, anche quest'anno al vertice della Guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso, con "3 forchette" e 96 centesimi e che supera di tre punti gli stessi Carlo Cracco e Antonino Cannavacciuolo .

Anche la batteria di inseguitori è di tutto rispetto. Dopo Romito, troviamo in classifica La Pergola del Rome Cavalieri di Heinz Beck e l'Osteria Franciscana di Massimo Bottura (entrambe con 95 centesimi). Quarto posto (3 forchette e 94 centesimi) condiviso da "Le Calandre" della famiglia Alajmo, a Rubano (Padova); da "Piazza Duomo" ad Alba (dove a brillare c'è sempre lui, Enrico Crippa); e da Mauro Uliassi, con il locale che porta il suo nome, a Senigallia (Ancona). Seguono poi, con 3 forchette e 93 centesimi, i ristoranti "Cracco" di Milano, il Don Alfonso 1890 e il Quattro Passi, entrambi di Massa Lubrense (Napoli), il Madonnina del Pescatore, nuovamente a Senigallia, l'Enoteca Pinchiorri di Firenze, il Villa Crespi di Orta San Giulio (Novara) del popolarissimo Antonino Cannavacciuolo e il Da Vittorio della famiglia Cerea a Brusaporto, nella Bergamasca.

Giunta alla trentaduesima edizione, la guida del Gambero rosso fotografa lo stato della ristorazione in tutta la Penisola. A essere premiate tutte le categorie di indirizzo, dalle trattorie ai bistrot, ai ristoranti. In particolare, vi sono segnalati 2700 indirizzi, con 245 novità.

Aumentate le Tre Forchette, il massimo riconoscimento per i ristoranti, che salgono a quota 41, con quattro new entry, mentre con un nuovo ingresso, passano a 32. 11 i locali che guadagnano Tre Bottiglie, mentre i Tre mappamondi sono 4, le Tre Coccotte 3 e i Tre Boccali 4.

Diversi i premi speciali, con 21 tipologie e 42 premiati, come quello al Ristorante con la migliore proposta di bere miscelato

in collaborazione con Bibite Sanpellegrino o il Premio Tradizione Futura, che ha incoronato ben dieci ristoranti guidati da una generazione di giovani chef che stanno trasformando la cucina del territorio in cui operano, traghettandola nel futuro. Premio Ristoratore dell'Anno, infine, a Carlo Cracco.