

RISTORANTI GAMBERO ROSSO: AL TOP IL REALE DELLO CHEF ABRUZZESE NIKO ROMITO

24 Ottobre 2022



Ristoranti Gambero Rosso, 44 'Tre forchette', n.1 Niko Romito Ristoranti Gambero Rosso, 44 'Tre ROMA – Alla ripartenza dopo il fermo per la pandemia la ristorazione italiana si impegna sempre più a valorizzare il territorio e i prodotti locali, tagliare gli sprechi, ampliando, quando possibile, l'autoproduzione con un fiorire di orti e erbari fino a vere e proprie aziende agricole e micro-allevamenti.

È la fotografia offerta dalla 33esima edizione della Guida Ristoranti d'Italia di Gambero Rosso che conferma al vertice il triangolo d'oro: al top, con 96 punti, il Reale a Castel di Sangro (L'Aquila) dello chef Niko Romito, e a 95 punti Osteria Francescana a Modena di Massimo Bottura e La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri di Heinz Beck.

Aumentano al top i riconoscimenti delle "Tre forchette" che salgono a 44 con tre nuovi ingressi. Casa Perbellini a Verona, Antica Osteria da Cera a Campagna Lupia (Venezia) e Signum regno nel cuore dell'isola di Salina, alle Eolie, della giovane chef-pescatrice Martina Caruso. In ascesa di un punto, da 92 a 93, Il Pagliaccio a Roma dello chef Anthony Genovese e St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina a Badia (Bolzano) col "cuoco delle montagne" Norbert Niederkofler.

Rimanendo nell'Olimpo delle "Tre Forchette" in salita il punteggio, a 92, del D'O a Cornaredo (Milano) di Davide Oldani e Pascucci al Porticciolo a Fiumicino di Gianfranco Pascucci.

Tra i locali con le "Due forchette rosse", ossia i locali che hanno le maggiori possibilità per raggiungere il vertice, Arnolfo a Colle Val d'Elsa (Siena), Piccolo Lago a Verbania, Pashà a Conversano (Bari) dove Angelica Giannuzzi conquista il titolo di "pastry chef dell'anno".

Lo scettro di “Ristoratore dell’anno” passa da Carlo Cracco a Milano, confermato “Tre forchette” con 93 punti, al veronese Giancarlo Perbellini, new entry nel gotha, per, si legge nelle motivazioni, “la florida attività imprenditoriale e la capacità di mantenere uno stile riconoscibile in locali diversi tra loro”. In generale i menu vegetariani sono tra le tendenza in ascesa, così come le proposte antispreco, no food waste.

Per quanto riguarda il bere crescono i cocktail da tavola e, agli antipodi, le bevande analcoliche da abbinare ai piatti con crescente ricorso alle tecniche della mixology. Gucci Osteria da Massimo Bottura, a Firenze, è premiato per la “miglior proposta di bere miscelato”, mentre il miglior sommelier è Alessandro Gonzalez Venegas de La Locanda del Profeta, a Napoli.

E, secondo il giudizio del Gambero Rosso, il premio per il miglior servizio di sala va a Villa Crespi di Orta San Giulio (Novara), regno di Antonino Cannavacciuolo, e Don Alfonso 1890 a Massa Lubrense (Napoli), dagli Iaccharino.