



L'Abruzzo non delude alla presentazione della Guida de L'Espresso

Ottimi risultati per la ristorazione abruzzese nella Guida curata dal Patron Enzo Vizzarri e presentata lunedì a Firenze



Niko e Sabrina Romito (Foto © Facebook).

La **Guida de L'Espresso 2020** è stata presentata a Firenze il 14 ottobre e ha assegnato gli ambitissimi "Cappelli" ai ristoranti italiani. L'Abruzzo può ritenersi soddisfatto e si conferma culla dell'enogastronomia italiana, specie se rapportata alle sue dimensioni.

Il **Ristorante Reale di Castel di Sangro** (Aq) dello chef **Niko Romito** conferma saldamente il proprio posizionamento sul podio con i suoi **cinque cappelli** (posizione condivisa con altri 9 colleghi su scala nazionale) e ottiene anche il premio "**Riso buono**" nella categoria Riso dell'anno. Protagonista ovviamente il [riso](#), unitamente alle patate e al pepe nero, un piatto dove spicca la contemporaneità unita alla costante ricerca dello chef.

Una new entry meritata quella del ristorante **La Bandiera di Civitella Casanova** (Pe). Il locale, ottimamente capitanato dalla famiglia Spadone, si è aggiudicato i **tre cappelli** e fa il palio con **Villa Maiella di Guardiagrele** (Ch), una consolidata certezza guidata dalla famiglia Tinari. E qui la grande novità dell'anno per la regione, con **Pascal Tinari** che nell'ambito della Guida, ha ottenuto il prestigioso riconoscimento di "**miglior sommelier dell'anno**". Una cura certosina dalla sala e della cantina la sua, unita ad un'immensa professionalità e passione per il mondo del vino, sempre alla ricerca della perfezione.



Pascal Tinari riconosciuto “miglior sommelier dell’anno” (Foto © Facebook).

Seguono altri nuovi ingressi come il **Metrò di San Salvo** (Ch) dei fratelli Fossaceca che può fregiarsi dei due cappelli, il ristorante **Cafè Les Paillottes** (Pe), il **Ristorante Zunica 1880** di Civitella del Tronto (Te), guidato da Daniele Zunica, ed il **ristorante Tamo di Spoltore** (Pe).

Guida Ristoranti de L’Espresso 2020: i locali con un cappello

Un solo cappello è stato assegnato al **Ritrovo d’Abruzzo di Civitella Casanova** (Pe), al **Cipria di Mare** di Teramo, al ristorante **D.One** dello chef Davide Pezzuto di Montepagano (Te), al **Vecchia Marina** di Roseto degli Abruzzi (Te), all’**Hostaria del Pavone** di Vasto (Ch), all’**Hotel Castello Chiola** di Loreto Aprutino (Pe), all’**Hotel Ristorante Lucia** di Giulianova (Te), all’**Insight Eatery** di Rocca S. Giovanni (Ch), a **L’Angolino da Filippo** di San Marina (Ch).

Conquistano un cappello anche **L’Angolo d’Abruzzo** di Carsoli (Aq), **La Corniola** dello chef Concezio Gizzi di Pescocostanzo (Aq), il **Magione Papale** dello chef William Zonfa (Aq), il **Mammaròssa** di Avezzano (Aq) e il ristorante **Tosto** dello chef Gianni Dezio di Atri (Te).

Ancora una volta i cappelli assegnati dalla guida all’Abruzzo della ristorazione non sono solo un simbolo ma una solida realtà.

Data di creazione

17/10/2019

Autore

andrea-mucci