



Annunciati i migliori Ristoranti d'Italia 2024, secondo Gambero Rosso

Sono ben 7 i nuovi locali che hanno ottenuto le Tre Forchette e il Sud Italia recupera terreno rispetto al Nord. Sul podio restano Massimo Bottura e Niko Romito ma, in generale la ristorazione italiana rivela un buon momento per qualità e vivacità. Crescono le insegne sostenibili e quelle gestite da donne

Tra conferme, molte sorprese e qualche polemica da parte dei “declassati” è stata presentata “Ristoranti d'Italia 2024”, la 34ª edizione della **Guida del Gambero Rosso**.

Guida Gambero Rosso: ecco i migliori Ristoranti d'Italia 2024

Tra i 2485 ristoranti recensiti, **Massimo Bottura** e **Niko Romito** si confermano sul podio entrambi

con un **punteggio di 96 centesimi**, seguiti da **Heinz Beck** e **Enrico Crippa**. Fa notizia la perdita della terza Forchetta per **Gianfranco Vissani** che ha [dichiarato all'ANSA](#):

«Una forchetta in più o in meno a Casa Vissani sicuramente non risolve il problema dell'onestà intellettuale che spesso difetta nel nostro mondo. Visto che, secondo noi, siamo molto più giudicati per quello che diciamo che per quello che realmente facciamo e offriamo come servizi al cliente, evviva il sensazionalismo».

Alcuni dati interessanti della nuova Guida

Aumentano le Tre Forchette che diventano 47 contro le 44 dell'anno scorso. Sono **7 i nuovi locali che hanno ottenuto il massimo riconoscimento**, 5 al Nord Italia con **Guido** (Serralunga d'Alba), **Antica Corona Reale** (Cervere), **Cambio** (Torino), **Atelier Moessmer** **Norbert Niederkofler** (Brunico), **Harry's Piccolo** (Trieste) e due al Sud con **Kresios** (Telese Terme in Campania) e **Pashà** (Conversano in Puglia).

La **Guida Ristoranti del Gambero Rosso 2024** ha "navigato" all'insegna della qualità spaziando tanto nell'alta ristorazione quanto nella cucina di trattorie bistrò e wine bar, tenendo conto anche del rapporto qualità-prezzo ritenuto importante in una congiuntura economica delicata.

Le regioni più premiate

A livello regionale, **primeggia la Lombardia per numero e qualità di insegna**, mentre il Piemonte ha il primato delle Tre Forchette, aumentate anche in Puglia e al Sud Italia in generale.

«All'indomani della [candidatura della cucina italiana](#) a Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco e dopo un'estate rovente tra scontrini fuori taglia e dibattiti sulla crisi del settore, nonostante i sold out, – racconta Laura Mantovano, Direttore editoriale della Guida – il compito della guida è quello di tirare le somme, cogliere tendenze, senza dimenticare di valorizzare solide realtà. Le difficoltà, a partire dalla sostenibilità economica, esistono, vanno studiati nuovi modelli, non è più tempo di formalismi ma certo è che la ristorazione d'autore dalla forte identità, in Italia, ha ancora molto da dire».

Per la **categoria Tre Gamberi**, riferita alle migliori trattorie, si aggiungono tre insegne, portando il totale a 36 esercizi: **Trattoria Visconti dal 1932** di Ambivere (BG); **Agra Mater** di Colmurano (MC) e **Buatta Cucina Popolare** di Palermo.

Tra le novità di spicco, i **Gamberetti verdi** riservati a quelle insegne maggiormente impegnate in tema di sostenibilità, in ogni suo aspetto.

Le Tre Bottiglie ai Wine Bar

Arrivando ai **Wine Bar con le Tre Bottiglie**, alle dieci insegne presenti in vetta alla classifica si aggiunge **Innocenti Wines** di Poggibonsi (SI) portando il totale a 11, mentre le **Tre Cocotte dei bistrot**

rimangono salde sulle 7 insegne dalla bresciana **Lanzani** a **CucinaEAT** di Cagliari.

Non si trascura la multietnicità anche in cucina e le relative contaminazioni: **7 sono i locali premiati dai Tre Mappamondi**, che si fermano nel centro Italia, senza toccare il sud: con due nuovi ingressi, **Ba restaurant** di Milano e **Kohaku** di Roma ([ne avevamo già scritto tempo fa su queste pagine](#)). Due le birrerie eccellenti, **Baladin Open Garden** di Piozzo (CN) e **Nidaba** di Montebelluna. (TV).

I 21 premi speciali

- **Cuoco emergente:** Arianna Gatti di Forme Restaurant, Brescia
- **Novità dell'anno:** Coltivare, La Morra (CN)
- **Ristoratore dell'anno:** Giuseppe Iannotti di Kresios, Telesse Terme (BN)
- **Miglior proposta piatto di pasta:** Taverna del Capitano, Massa Lubrense (NA)
- **Miglior pane in tavola:** Ineo dell'Anantara, Palazzo Naiadi Rome Hotel, Roma
- **Ristorante che valorizza al meglio l'olio evo italiano:** [Da Caino](#), Montemerano (GR)
- **Miglior Creazione a base di formaggio:**
 - Pomiroeu Giancarlo Morelli, Seregno (MB)
 - Grappolo d'Oro, Roma
 - La Bul, Bari
- **Menu degustazione dell'anno:** Il Viaggio – Piazza Duomo, Alba (CN)
- **Miglior proposta vegetariana:**
 - Fàula di Casa di Langa, Cerretto Langhe (CN)
 - Silene, Seggiano (GR)
 - Sensi Restaurant, Amalfi
- **Miglior Pre-dessert:** Il Comandante del Romeo Hotel, Napoli
- **Il Pastry Chef dell'Anno:** Titti Traina, Paolo Griffa al Caffè Nazionale, Aosta
- **Miglior Carta dei Vini:**
 - Peter Brunel, Arco (TN)
 - Osteria del Viandante, Rubiera (RE)
 - Torre del Saracino, Vico Equense (NA)
- **Miglior Proposta al bicchiere al ristorante:** Imàgo dell'Hotel Hassler, Roma
- **Miglior Proposta al bicchiere al wine bar:** La Baita, Faenza
- **Miglior Proposta di bere miscelato:** Azotea, Torino
- **Miglior Carta dei distillati:** Osteria Poerio, Roma
- **Miglior Servizio di Sala:** Antica Corona Reale, Cervere (CN)
- **Miglior Sommelier:** Elena Brovedani, Laide, Sappada (UD)
- **No Food Waste, Krombacher:** Venissa, Venezia

La classifica completa è disponibile qui: <https://store.gamberorosso.it>

Data di creazione

17/10/2023

Autore

redazione