



Presentata a Roma la Guida ai Ristoranti D'Italia 2019 del Gambero Rosso

Il 29 ottobre, allo Sheraton Roma Hotel & Conference Center, è stata presentata l'attesa Guida sulla ristorazione italiana tra conferme, novità e nuove tendenze. Un Bel Paese sempre più "vicino" al grande pubblico.



È sempre occasione di incontro e confronto, di approfondimento di tematiche contemporanee la presentazione della [Guida “Ristoranti d'Italia” del Gambero Rosso](#). Ed infatti, non è una mera rubrica da sfogliare alla ricerca di una “tavola confortevole”, ma anche e soprattutto un'istantanea della ristorazione del Bel Paese, tra tradizione e tendenze, tra contemporaneità e presidi del buon bere e mangiare.

Una [ristorazione](#) che, quest'anno, è quintessenza di un'Italia di cucina evocativa, capace di reinterpretare in chiave contemporanea un ricordo reso “concreto” da un equilibrato blend tra passione e tecnica: sapori netti, servizio di sala elegantemente formale ma agevole, in grado di regalare all'ospite un'esperienza complessiva.

Emerge altresì un panorama articolato, fatto tanto di **cuochi-imprenditori** (Romito e Alajmo), tanto di solisti (Riccardo Camanini), passando per le famiglie che rappresentano ancora oggi una pietra miliare del nostro patrimonio enogastronomico (Iaccarino, Sanini, Portinari). Realtà assai variegata, ma accumulate del desiderio (necessità) di ripensare e diversificare l'offerta: tra chi punta al bistrot, chi al wine bar e chi alla neo osteria, il *fil-rouge* resta sempre la democratizzazione della qualità, l'accessibilità materiale e concettuale dei piatti per un pubblico sempre più ampio.

«Nel nostro percorso continuiamo ad accompagnare le migliori aziende produttive e dell'ospitalità nella loro crescita a livello nazionale e internazionale. Grazie ai talenti

presenti nel nostro Paese, si è arricchita l'offerta turistica. In molti sono attratti dall'autenticità della cucina nostrana e sono sempre più coloro che raggiungono il nostro Paese alla scoperta dell'unicità dei prodotti, egregiamente lavorati e impreziositi dal lavoro di esperti chef. Gli stessi chef che, con coraggio imprenditoriale, esportano il gusto e la tradizione italiana all'estero», dichiara il **Presidente Paolo Cuccia**.

Guida ai Ristoranti D'Italia 2019 del Gambero Rosso, i premi

Venendo ai "numeri", tra le **38 Tre Forchette**, importanti novità con [Niko Romito](#) in vetta alla classifica (96 punti), l'ingresso di **Riccardo Camanini** ("[Lido 84](#)" a Gardone Riviera, Brescia) e della **famiglia Portinari** ("[La Peca](#)" a Lonigo, Vicenza), cui si aggiungono trattorie, wine bar, birrerie, etnici e bistrot.

I premi speciali

Tra i premi speciali, invece, "[Casa Rapisarda](#)" di **Alessandro Rapisarda** (Numana, Ancona) è "**Novità dell'Anno**"; **Nuccia De Angelis** del "[D.one Ristorante Diffuso](#)" (Roseto degli Abruzzi, Teramo) è il "**Ristoratore dell'Anno**"; "[La Madonnina del Pescatore](#)" (Senigallia, Ancona) si aggiudica il premio per Migliore Comunicazione Digitale.

Il "**Miglior Servizio di Sala al ristorante**" è de "[Il Faro di Capo d'Orso](#)" (Maiori, Salerno) mentre al "[George's](#)" del Grand Hotel Parker's (Napoli) è andato il riconoscimento del "**Miglior Servizio di Sala in Hotel**".

I riconoscimenti degli sponsor

Tra i premi conferiti dagli sponsor e Partner, Acqua Panna e S. Pellegrino assegnano il titolo di "**Cuoco emergente – Premio Alessandro Narducci**" a **Michelangelo Mammoliti** ([La Madernassa](#) di Guarene, Cuneo); Franciacorta Animante Barone Pizzini conferisce il riconoscimento "**Terra e Ambiente**" ai "[Balzi Rossi](#)" (Ventimiglia, Imola), al "[Caffè La Crepa](#)" (Isola Dovarese, Cremona) e "[Agli Amici dal 1887](#)" (Udine).

Il Pastificio dei Campi consegna "**Al Convento**" (Cetara, Salerno) il premio "**Ristorante con la migliore proposta di piatti di pasta**"; Petra Molino Quaglia elegge il "[Kresios](#)" (Telese Terme, Benevento) il ristorante con il "**Miglior pane in tavola**"; Gruppo Castelli riconosce la "[Locanda San Lorenzo](#)" (Alpago, Belluno) come "**Ristorante capace di valorizzare i grandi formaggi Dop italiani**". **Leonardo Zanon** (del ristorante "Agli Amici dal 1887", Udine) è il "**Pastry chef dell'anno**" per La Bella Estate Vite Colte.

Ristoranti con miglior rapporto qualità prezzo, secondo Ferzo Wines

Ferzo Wines premia come locali con il "**miglior rapporto qualità prezzo**": "Almare" (Fano, Pesaro), "La Bandiera" (Civitella Casanova, Pescara), "Biafora" (San Giovanni in Fiore, Cosenza), "Osteria Casa di Mare San Domenico" (Forlì), "Da Felice" (Chiavari, Genova), "Il Foro dei Baroni" (Puglianello, Benevento), "La Locanda dei Buoni e dei Cattivi" (Cagliari), "Mocajo" (Guardistallo, Pisa), "Pensando a Te" (Baronissi, Salerno), "SenzaTempo Osteria" (Caggiano, Salerno), "Tosto"

(Atri, Terano).

Per una Italia che non smette mai di stupire...

Data di creazione

30/10/2018

Autore

manuela-mancino