



Svelata la 37^a Guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso: chi sono i nuovi campioni della cucina italiana

Non è solo una guida, ma un vero e proprio racconto gastronomico attraverso Il Bel Paese, tra certezze, sorprese e agriturismi gourmet. L'edizione 2026 si conferma un punto di riferimento per chi ama mangiare, tra orizzonti mutati e collaudate certezze

È giunta alla 37esima edizione la “**Guida Ristoranti d'Italia**” del Gambero Rosso, presentata al The Space Cinema Moderno, a Roma. Una mappa sensoriale che regala un'istantanea dello stato attuale della ristorazione italiana, mostrando tendenze, rivoluzioni silenziose e trasformazioni che fino a pochi anni fa sembravano esperimenti marginali. Alla base del cambiamento, però, rimane la domanda di cosa sia davvero mutato, di cosa sia in evoluzione e di quali siano le nuove rotte.

Quest'anno la mappa del gusto si allarga: 2.580 insegne recensite – 100 in più rispetto al 2025 – e ben 382 novità tra cui, per la prima volta, anche agriturismi. Non più solo rifugi rustici, ma laboratori di cucina, con insegne fuori dai soliti tragitti, incastonate nelle campagne locali. E il viaggio non si ferma ai confini nazionali: il 2026 guarda anche all'estero, con una sezione dedicata alla ristorazione italiana nel mondo. Perché a volte, per capire davvero chi siamo, bisogna

spostare il punto di osservazione.

Tre Forchette: i magnifici 55 del 2026

Il cuore della guida rimane il riconoscimento più ambito: le **Tre Forchette**, riservate ai ristoranti che rappresentano al meglio eccellenza, innovazione e identità. 55 i locali premiati quest'anno, tre in più rispetto al 2025, con 5 recenti ingressi che descrivono una geografia del sapore sempre più dinamica.

«Una guida non è solo dare un premio, ma è aprire un confronto, una riflessione. Vogliamo rinnovare un patto di fiducia con chi ci legge e soprattutto stimolare questo settore, con delle domande, delle curiosità, in un processo di miglioramento reciproco. Ed è proprio questo che fa crescere la consapevolezza e la cultura di questo ambito. La guida Ristoranti del Gambero Rosso è una mappa dei sapori dei territori italiani, delle sue singole zone e la sua forza è proprio la capillarità: noi arriviamo ovunque, in tutte le province grazie al frutto del lavoro incredibile di oltre 100 professionisti italiani, coordinati perfettamente da Valentina Marino e Annalisa Zordan.». Con queste parole di apertura, Lorenzo Ruggieri, Direttore del Gambero Rosso, descrive l'edizione 2026.

Le nuove 3 forchette del Gambero Rosso

[Contrada Bricconi](#) (Oltressenda Alta, BG): in Val Seriana, Michele Lazzarini – allievo di Norbert Niederkofler – ha trasformato un borgo del Quattrocento in un'avanguardia gastronomica di montagna.

[Il Luogo Aimò e Nadia](#) (Milano): il leggendario ristorante torna in vetta, pochi giorni dopo la scomparsa del maestro Aimò Moroni, confermando la sua solidità e la sua eleganza senza tempo.

[Zia](#) (Roma): lo chef Antonio Ziantoni, cresciuto nella brigata di Anthony Genovese, conquista la scena romana con un linguaggio raffinato e contemporaneo.

[Marotta](#) (Castel Campagnano, CE): dallo studio con Enrico Crippa all'Alto Casertano, porta l'alta cucina dove pochi l'aspettavano.

[Villa Maiella](#) (Guardiagrele, CH): finalmente Tre Forchette per una famiglia che da anni lavora con passione in Abruzzo, con un'impronta sempre più precisa e personale.

Il podio assoluto: Crippa, Bottura e Romito – 97/100

Sul gradino più alto, con un punteggio di 97/100, brillano tre nomi che rappresentano l'essenza dell'arte culinaria italiana contemporanea:

- [Piazza Duomo](#) (Alba, CN) – Enrico Crippa
- [Osteria Francescana](#) (Modena) – Massimo Bottura
- [Reale](#) (Castel di Sangro, AQ) – Niko Romito

Tre stili diversissimi, ma un comune denominatore: l'arte di emozionare, sorprendere e generare memoria.



Presentazione Guida Gambero Rosso Ristoranti d'Italia 2026 (Foto © Selena Vacca).

I paradigmi culinari del 2026

Accanto a loro, il variegato universo dei restanti 52 ristoranti Tre Forchette: storie di famiglia (dai Santini del Pescatore ai Tinari di Villa Maiella), creativi fuori dagli schemi come Alberto Gipponi di Dina (Gussago, BS), e grandi realtà agricole che diventano piatti visionari, come Contrada Bricconi.

L'elenco completo è un itinerario affascinante da Nord a Sud, isole comprese: dalle Alpi altoatesine all'Etna, passando per la Franciacorta, Roma, la costa marchigiana e i borghi del Cilento.

Top score della guida – Le Tre Forchette 2026 (selezione)

97

- Piazza Duomo – Alba (CN)
- Osteria Francescana – Modena
- Reale – Castel di Sangro (AQ)

96

- Atelier Moessmer Norbert Niederkofler – Brunico (BZ)

95

- Uliassi – Senigallia (AN)

94

- Le Calandre – Rubano (PD)
- Casa Perbellini 12 Apostoli – Verona
- Madonnina del Pescatore – Senigallia (AN)
- Il Pagliaccio – Roma
- La Pergola – Roma

Tra gli altri nomi che spiccano troviamo anche Cracco in Galleria (Milano), Villa Crespi (Orta San Giulio), Il Pagliaccio (Roma), Don Alfonso 1890 (Massa Lubrense), Lido 84 (Gardone Riviera).

Data di creazione

20/10/2025

Autore

selena-vacca