



Ristoranti d'Italia 2025: il Gambero Rosso presenta le sue nuove pagelle ai ristoratori italiani

Si adatta ai tempi e alle trasformazioni del settore la nuova guida alla ristorazione italiana. Niko Romito si conferma in cima alla classifica delle 52 Tre Forchette insieme a Enrico Crippa che sale in vetta. 6 nuovi ingressi tra le eccellenze

La **nuova Guida Ristoranti d'Italia 2025** del Gambero Rosso si presenta rinnovata nella grafica e nella lettura. Da un lato, infatti, sono state inserite immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione; dall'altro sono presenti nuovi simboli, come il **razzo per le avanguardie** e lo **smile per il miglior rapporto qualità/prezzo**. Soprattutto, però, è un'edizione che fotografa l'attuale stato della ristorazione italiana con le **nuove tendenze che stanno emergendo**, dai ristoranti che si reinventano bistrot alle trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo fino alle enoteche che sperimentano nuovi concept culinari. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva.

«Tempi più stretti e ricette più snelle: i tre ingredienti per piatto sono ormai legge non scritta, via le presentazioni barocche e servizio meno ingessato, che si accompagna alla ricerca di ingredienti freschi e locali – commenta **Lorenzo Ruggeri**, direttore del

Gambero, in apertura – I clienti cercano ambienti accoglienti e un'esperienza più informale».

I numeri della Guida Ristoranti d'Italia 2025

Sono **2.425** i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. 400 le novità che debuttano quest'anno.

Le Tre Forchette

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è **Niko Romito** con il suo **Ristorante Reale** a Castel di Sangro (AQ), insieme a **Enrico Crippa** con **Piazza Duomo** ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante **Atelier Moessmer** **Norbert Niederkofler** e **Osteria Francescana** di **Massimo Bottura** che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo **Al Gatto Verde** a Modena.



Un'immagine della serata di premiazione (Foto © Francesco Vignali Photography).

Rispetto al 2024 **salgono a 52 le Tre Forchette**, sostenute dal partner Trentodoc, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il **Ristorante Dina** di **Alberto Gipponi** a Gussago (BS) e **I Tenerumi** del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). **L'argine a Vencò** di **Antonia Klugmann** a Dolegna del Collio (GO) si distingue

anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: **Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), da Gorini a Bagno di Romagna (FC).**

I Tre Gamberi

Sono **40 le trattorie che ottengono il massimo punteggio dei Tre Gamberi**, con partner Feudo Maccari: locali sempre più protagonisti di un fenomeno di cross-contaminazione che li vede adottare tecniche raffinate tipiche dell'alta cucina, arricchendo l'esperienza culinaria di proposte che trascendono le etichette convenzionali. **8 le novità**, tra cui **Arieddas – La Cucina della Marmilla** che debutta per la prima volta quest'anno. Tra le proposte più all'avanguardia spicca **La Madia** a Brione (BS), mentre **Agra Mater** a Colmurano (MC) è anche Gambero Verde per la sua grande attenzione all'ambiente.



40 le trattorie premiate col massimo punteggio dei Tre Gamberi (Foto © Francesco Vignali Photography).

Le Tre Bottiglie e i Tre Mappamondi

11 i Wine Bar premiati con le Tre Bottiglie, con sponsor Petra, che vede **Enoteca della Valpolicella** a Fumane (VR) fare il suo ingresso; mentre **8 i Tre Mappamondi** che offrono una cucina etnica reinterpretata in chiave contemporanea e contraddistinta dalla ricerca di materia

prima di qualità. 2 le novità: il cinese **Il Gusto di Xinge** a Firenze e **Vero – Omakase Rooftop** a Nola (NA).

Le Tre Tavole

Nella nuova edizione, **le Tavole mandano in pensione le Cocotte** per raccontare la piena trasformazione in atto nei bistrot con offerte veloci, ma curate: sono **11 le insegne a ottenere il massimo punteggio**, offrendo sapori semplici, tradizionali in location curate ed eleganti. 7 le novità: **Ahimè** a Bologna, **Al Callianino a Montecchia** di Crosara (VR), **Epiro** a Roma, **Nana Piccolo Bistrò** a Senigallia (AN), **Nidaba** a Montebelluna (TV), **Scannabue** a Torino, **Silvano Vini e Cibi** al Banco a Milano.

Data di creazione

22/10/2024

Autore

redazione