

# Gambero Rosso

PAESE :Italia  
PAGINE :34-41  
SUPERFICIE :306 %

AUTORE :N.D



► 1 dicembre 2017





► 1 dicembre 2017



## RISTORANTI D'ITALIA 2018 RIVOLUZIONE AL VERTICE

Tante le novità, a cominciare dal numero delle Tre Forchette e dei Tre Gamberi. Ma a catalizzare l'attenzione è stato il primo posto assegnato a Niko Romito. Un azzardo? Tutt'altro.

parole di Laura Mantovano - disegni di Maurizio Ceccato



► 1 dicembre 2017

- Ristoranti d'Italia 2018  
 pp. 640 prezzo 22 €  
 disponibile in libreria, edicola  
 e su [gamberorosso.it](http://gamberorosso.it)

LE STORIE

**I NUMERI DELLA GUIDA**

- 38 Tre Forchette
- 25 Tre Gamberi
- 11 Tre Bottiglie
- 3 Tre Mappamondi
- 3 Tre Boccali
- 3 Tre Cocotte
- 19 Premi Speciali
- 22 qualità/prezzo
- 832 pagine
- 250 novità



**R**istoranti d'Italia 2018: 38 Tre Forchette e 25 Tre Gamberi. Il numero più alto di sempre da quando è nata Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso nel 1991. Allora le Tre Forchette erano appena dieci (tre di loro, Don Alfonso 1890, Enoteca Pinchiorri e Dal Pescatore, figurano al vertice anche oggi) e i Tre Gamberi, ovvero il riconoscimento destinato alle migliori trattorie, non esisteva. Cosa è successo nel frattempo? Siamo diventati improvvisamente generosi? No, sia perché il numero dei premiati in rapporto a quello degli indirizzi presenti in guida (2625), non è affatto scandaloso e poi, ed è l'aspetto più importante, la cucina italiana da allora è cresciuta moltissimo. Soprattutto negli ultimi anni. Con l'espansione dei social che permettono confronti velocissimi e forniscono agli utenti "servizi" aggiornati in tempo reale (il fenomeno in tal senso è utilissimo ed è per questo che abbiamo voluto istituire il premio per la migliore comunicazione digitale, assegnato agli Alajmo), ma dall'altro mettono sul piatto (nel senso letterale del termine) il rischio di un'omologazione di format e ingredienti, i migliori esponenti del made in Italy fanno quadrato e mandano al mondo un messaggio chiarissimo. Non è più tempo di sterili esercizi di stile, trionfano concretezza e immediatezza di sapori. Si riparte dalla tradizione perché, se è vero che non c'è futuro senza contaminazione, scambio, confronto, è altrettanto certo che non c'è futuro senza tradizione (e la grande esplosione dei Tre Gamberi, le trattorie custodi della sapienza di nonne e mamme, lo conferma).

Il territorio, dunque, come centro nevralgico del sistema (al cuore di tutto c'è l'ingrediente). È dalle radici che si riparte per disegnare il futuro. L'arma vincente è il perfetto mix fra tecnica e concretezza contadina. Un messaggio fondamentale soprattutto per i giovani più bravi (e più fortunati), quelli della generazione Erasmus, quelli che hanno avuto l'opportunità di fare gavetta nelle brigate dei grandi e oggi partono per avventure in solitaria. Con la voglia di costruire, di lasciare il segno nel proprio paese. Esempio in tal senso quest'anno l'esplosione di tanti promettenti cuochi in Toscana (ma anche in Lombardia, da lì arriva anche il giovane premiato come cuoco emergente, Andrea Leali, e Abruzzo non scherzano) in molti casi figli di "grandi vecchi" (come Gaetano Trovato e Igles Corelli). Già i "grandi vecchi". Mentre i loro allievi andavano a farsi le ossa nel mondo, non sono stati con le mani in mano. Anzi. Con felici ricambi generazionali o intelligenti rinnovi di brigata, oggi sono più che mai in grande spolvero e regalano emozioni, sempre nuove, a chi si siede alle loro tavole (oltre ai già citati Corelli e Trovato ovvero Arnolfo e Atman, ci sono Pinchiorri, Miramonti l'Altro, Caino, Don Alfonso ecc). Ma la lista è ancora lunga. Fra i giovanissimi che scalpitano e i "grandi vecchi", c'è tutta quella bellissima generazione di mezzo, fatta molto spesso di self made man, alla quale spetta oggi il compito più difficile: fare più che mai da ponte fra quelli che sono stati i padri (e le madri) della nuova cucina italiana e le generazioni che si affacciano ai fornelli. Ma a giudicare dai nomi in pista (Massimiliano Alajmo, Massimo Bottura, Enrico Crippa, ►



► 1 dicembre 2017

LA NUOVA EDIZIONE DELLA GUIDA RISTORANTI D'ITALIA

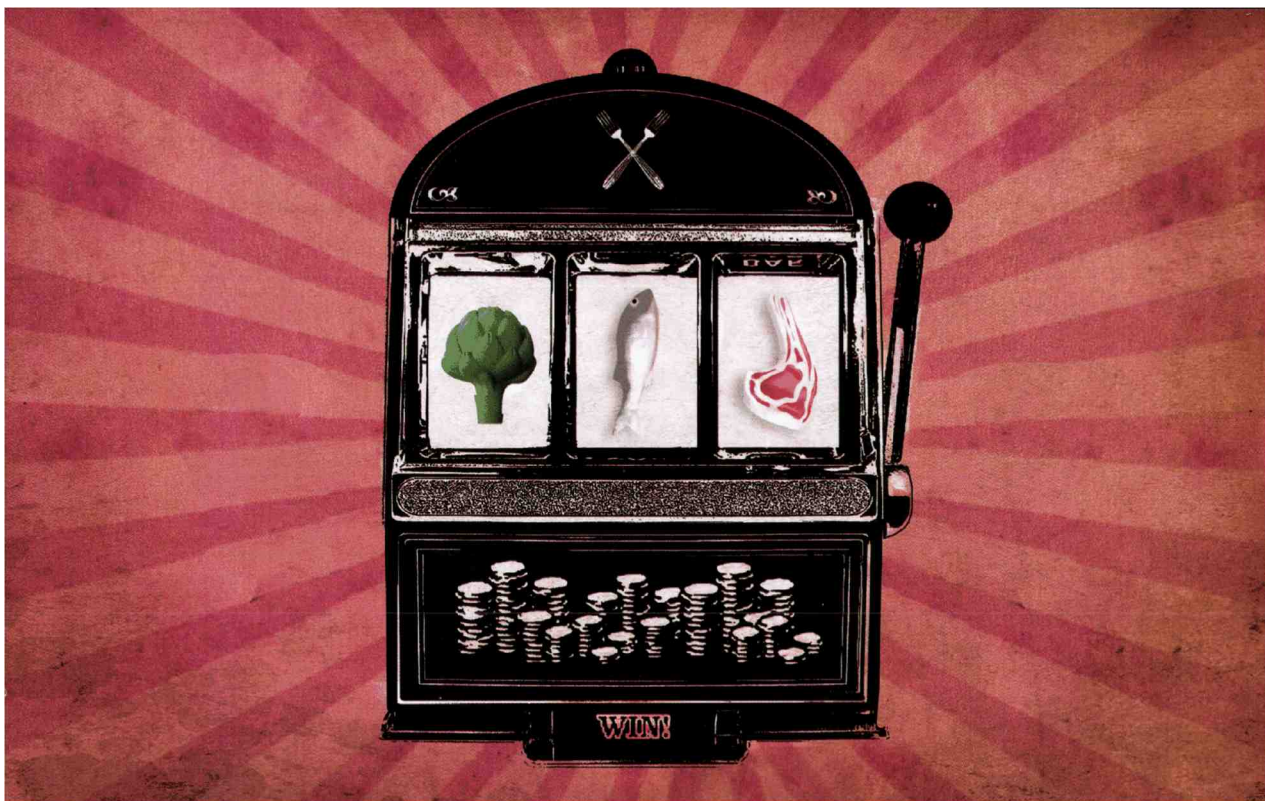


**LE TRE FORCHETTE**

- 96 ✦ REALE  
 CASTEL DI SANGRO (AQ)
- 95 ✦ OSTERIA FRANCESCANA  
 MODENA
- 95 ✦ LA PERGOLA  
 DELL'HOTEL ROME CAVALIERI  
 ROMA
- 94 ✦ PIAZZA DUOMO  
 ALBA (CN)
- 94 ✦ VILLA CRESPI  
 ORTA SAN GIULIO (NO)
- 94 ✦ LE CALANDRE  
 RUBANO (PD)
- 94 ✦ DON ALFONSO 1890  
 SANT'AGATA SUI DUE GOLFI (NA)
- 94 ✦ TORRE DEL SARACINO  
 VICO EQUENSE (NA)
- 93 ✦ ULIASSI  
 SENIGALLIA (AN)
- 93 ✦ ENOTECA PINCHIORRI  
 FIRENZE
- 92 ✦ ST. HUBERTUS DELL'HOTEL ROSA ALPINA  
 SAN CASSIANO/SANKT KASSIAN (BZ)
- 92 ✦ LAITE  
 SAPPADA (BL)
- 92 ✦ SETA DEL MANDARIN ORIENTAL MILANO  
 MILANO
- 92 ✦ LA TROTA  
 RIVODUTRI (RI)
- 92 ✦ LA SIRIOLA DELL'HOTEL CIASA SALARES  
 SAN CASSIANO/SANKT KASSIAN (BZ)
- 92 ✦ LORENZO  
 FORTE DEI MARMI (LU)
- 92 ✦ DAL PESCATORE  
 CANNETO SULL'OGGIO (MN)
- 92 ✦ DA VITTORIO  
 BRUSAPORTO (BG)
- 91 ✦ LA MADIA  
 LICATA (AG)
- 91 ✦ BERTON  
 MILANO
- 91 ✦ TAVERNA ESTIA  
 BRUSCIANO (NA)
- 91 ✦ DUOMO  
 RAGUSA
- 91 ✦ MADONNINA DEL PESCATORE  
 SENIGALLIA (AN)
- 91 ✦ ILARIO VINCIGUERRA RESTAURANT  
 GALLARATE (VA)
- 91 ✦ CASA VISSANI  
 BASCHI (TR)
- 90 ✦ LE COLLINE CIOCIARE  
 ACUTO (FR)
- 90 ✦ IL PAGLIACCIO  
 ROMA
- 90 ✦ ATMAN A VILLA ROSPIGLIOSI  
 LAMPORECCHIO (PT)
- 90 ✦ ENRICO BARTOLINI  
 MUDEC RESTAURANT  
 MILANO
- 90 ✦ D'O  
 CORNAREDO (MI)
- 90 ✦ PASCUCCI AL PORTICCIOLLO  
 FIUMICINO (RM)
- 90 ✦ S'APPOSENTU DI CASA PUDDU  
 SIDDI (VS)
- 90 ✦ AGLI AMICI DAL 1887  
 UDINE
- 90 ✦ IMAGO DELL'HOTEL HASSLER  
 ROMA
- 90 ✦ MIRAMONTI L'ALTRO  
 CONCESIO (BS)
- 90 ✦ DA CAINO  
 MONTEMERANO (GR)
- 90 ✦ QUATTRO PASSI  
 MASSA LUBRENSE (NA)
- 90 ✦ ROMANO  
 VIAREGGIO (LU)



► 1 dicembre 2017



Davide Oldani, Emanuele Scarello, Ciccio Sultano, Mauro Uliassi ecc) non crediamo che il futuro della nostra cucina sia a rischio.

Tutt'altro. Specie quando, come è accaduto nell'ultimo anno, il nostro Paese può avere la fortuna di "mettere sul piatto" un progetto a 360° gradi come quello di Niko Romito nel quale s'intrecciano e si armonizzano tutti i temi chiave di un cuoco contemporaneo: valorizzazione del territorio come prima fonte di ispirazione ed elemento identitario, tecnica e tecnologia per valorizzare al massimo l'ingrediente e farne il fulcro di una cucina dove leggerezza e sapore marcano di pari passo, formazione, educazione alimentare e standardizzazione dei processi produttivi che per far sì che la buona cucina sia sempre più un patrimonio condiviso.

E per questo che per il 2018 abbiamo deciso di portare Niko Romito al vertice della classifica: per porre i riflettori su un'altra grande storia italiana dal respiro internazionale. Tutto ciò senza nulla togliere al valore di Massimo Bottura che resta una punta di diamante della cucina contemporanea. ♦

L'ILLUSTRATORE



Nell'antichità, Aristotele accostò il gioco a gioia e virtù, distinguendolo dalle attività praticate per necessità. Allo stesso tempo, il cibo, terminata la sua funzione cruciale, diventa sapore, profumo, sensazione tattile e quindi sinestesia. No formule alchemiche per impastare questi due sostantivi, ma un condimento indispensabile come ingrediente: l'ironia.

– Maurizio Ceccato

**COSÌ ABBIAMO FESTEGGIATO LE TRE FORCHETTE**

Per la serata dedicata alla migliore ristorazione italiana, 37 etichette premiate con i Tre Bicchieri hanno accompagnato i 10 piatti firmati da dieci dei ristoranti che hanno ottenuto le Tre Forchette. Ecco il menù e la carta dei vini della serata di gala in cui è stata presentata la guida Ristoranti d'Italia 2018, nelle sale dello Sheraton Roma Hotel & Conference Center

**I Vini**

- Piemonte**
- Barbera d'Asti Bracco dell'Uccellone '15 - Braida
- Ruché di Castagnole M.to Laccetto '16 - Montalbera
- Moscato d'Asti '16 - Paolo Saracco
- Dolcetto di Ovada '15 - Tacchino
- Piemonte Moscato Passito La Bella Estate '15 - Vite Colte
- Liguria**
- Colli di Luni Vermentino Lunae Et. Nera '16 - Cantine Lunae Bosoni
- Lombardia**
- Franciacorta Brut Naturae '13 - Barone Pizzini
- Franciacorta Pas Operé '10 - Bellavista
- Lugana Molin '16 - Cà Maiol
- Franciacorta Brut Satèn Soul '11 - Contadi Castaldi
- Franciacorta Pas Dosé 33 Ris. '10 - Ferghettina
- OP Brut Top Zero - Flli Giorgi
- Franciacorta Brut Arcadia '13 - Lantieri de Paratico
- Trentino**
- San Leonardo '13 - Tenuta San Leonardo



► 1 dicembre 2017

LA NUOVA EDIZIONE DELLA GUIDA RISTORANTI D'ITALIA

## REGIONE PER REGIONE. 50 CANTINE PER 150 PIATTI DEL TERRITORIO

Cinquanta cantine e 150 etichette per altrettanti piatti tradizionali, regione per regione. È una delle novità della guida Ristoranti d'Italia 2018.

## Valle d'Aosta

**Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle** - Morgex (AO)

## Piemonte

**Bel Colle** - Verduno (CN)

## Montalbera

Castagnole Monferrato (AN)

## Viticoltori Associati

**di Vinchio Vaglio Serra** - Vinchio (AT)

## Liguria

**Cantine Lunae Bosoni** -

Ortonovo (SP)

## Poggio dei Gorleri

Diano Marina (IM)

## Lombardia

**Cà Maiol** - Desenzano del Garda (BS)

**Ferghettina** - Adro (BS)

**F.lli Giorgi** - Canneto Pavese (PV)

**Vanzini** - San Damiano al Colle (PV)

## Veneto

**Ottella** - Peschiera del Garda (VR)

**Vignalta** - Arquà Petrarca (PD)

**Vigneti Villabella** - Bardolino (VR)

**Zenato** - Peschiera del Garda (VR)

## Alto Adige

**Franz Haas** - Montagna/Montan (BZ)

## Cantina Kurtatsch

Cortaccia/Kurtatsch (BZ)

## Cantina Merano

Marlengo/Marling (BZ)

## Trentino

**Opera Vitivinicola in Valdicembra** -

Giovo (TN)

## Friuli Venezia Giulia

**Tenuta di Angoris** - Cormons (GO)

## Russiz Superiore

Capriva del Friuli (GO)

## Venica &amp; Venica

Dolegna del Collio (GO)

## Zorzettig

Cividale del Friuli (UD)

## Emilia Romagna

**Celli** - Bertinoro (FC)

## Cleto Chiarli Tenute Agricole

Castelvetro di Modena (MO)

**Tenuta Pertinello** - Galeata (FC)

**Zucchi** - San Prospero (MO)

## Toscana

**Badia di Morrona** - Terricciola (PI)

**Casa Emma** - Barberino Val d'Elsa (FI)

**Az. Agr. Roccapesta** - Scansano (GR)

## Marche

**Belisario** - Matelica (MC)

**La Monacesca** - Matelica (MC)

**Velenosi** - Ascoli Piceno (AP)

## Umbria

**Arnaldo Caprai** - Montefalco (PG)

## Lazio

**Famiglia Cotarella** -

Montefiascone (VT)

**Terre dei Pallavicini** - Colonna (RM)

## Abruzzo

**Illuminati** - Controguerra (TE)

**Tenuta I Fauri** - Chieti (CH)

## Molise

**Tenimenti Grieco** -

Portocannone (CB)

## Campania

**Cantina Amarano** -

Montemarano (AV)

**Marisa Cuomo** - Furore (SA)

**Fontanavecchia** - Torrecuso (BN)

**La Guardiense** - Guardia

Sanframondi (BN)

## Puglia

**Produttori Vini Manduria** -

Manduria (TA)

## Basilicata

**Cantine del Notaio** -

Rionero in Vulture (PZ)

**Terra dei Re** - Rionero in Vulture (PZ)

## Calabria

**Roberto Ceraudo** - Crotona (KR)

## Sicilia

**Donnafugata** - Marsala (TP)

**Cantine Nicosia** - Trecastagni (CT)

**Rallo** - Marsala (TP)

## Sardegna

**Cantina di Santadi** - Santadi (CI)

## ► Veneto

**Conegliano Valdobbiadene Rive di Ogliono**

**Brut Nature '16** - BiancaVigna

**Custoza Sup. Amedeo '15** - Cavalchina

**Custoza Sup. Ca' del Magro '15** - Monte del Frà

**Lugana Molceo Ris. '15** - Ottella

**Friuli Venezia Giulia**

**Collio Friulano '16** - Russiz Superiore

## Toscana

**Brunello di Montalcino '12** - Corte dei Venti

**Petra Rosso '14** - Petra

**Al Passo '14** - Tolaini

## Marche

**Castelli di Jesi Verdicchio Cl. San Paolo Ris. '15** -

Pievaltari

## Umbria

**Montefalco Sagrantino Collettivo '13** -

Tenuta Bellafonte

## Lazio

**Biancolella Faro della Guardia '16** - Casale del Giglio

**Montiano '15** - Famiglia Cotarella

## Abruzzo

**Cerasuolo d'Abruzzo Myosotis '16** - Ciccio Zaccagnini

## Campania

**Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva '16** -

Marisa Cuomo

**Falanghina del Sannio Taburno '16** - Fontanavecchia

**Falanghina del Sannio Svelato '16** - Terre Stregate

**Fiano di Avellino Alimata '15** - Villa Raiano

## Basilicata

**Aglianico del Vulture Il Repertorio '15** -

Cantine del Notaio

**Aglianico del Vulture Titolo '15** - Elena Fucci

## Puglia

**Orfeo Negroamaro '15** - Cantine Paolo Leo

## Sicilia

**Rosso del Soprano '15** - Palari

**Sicilia Bianco Maggiore '16** - Rallo

## I Piatti

1. **Da Caino** (chef **Valeria Piccini**): crema di ceci, calamaretti spillo, falsa cenere e olio al rosmarino
2. **Miramonti l'Altro** (chef **Philippe Levéillé**): #volevoessereunpomodoro!!!
3. **Grissini - Grand Hyatt di Hong Kong** (chef **Alessandro Cozzolino**): pettine di mare abbrustolito, guanciale, nduja, peperone
4. **Atman a Villa Rospigliosi** (chef **Igles Corelli**): mojito di Parma - risotto al Parmigiano, lime e menta, gelato e aria di Parmigiano
5. **Imàgo dell'Hotel Hassler** (chef **Francesco Aprea**): cappellotti doppio umami
6. **Agli Amici dal 1887** (chef **Emanuele Scarello**): post-salé, agnello e vongole in emulsione di olio affiorato
7. **Duomo** (chef **Ciccio Sultano**): scottona siciliana di Giuseppe Grasso e il mio carciofo sott'olio
8. **Signore te ne ringrazi** (chef **Michele Biagiola**): l'insalata russa frita
9. **La Magnolia dell'Hotel Byron** (chef **Cristoforo Trapani**): rigatone Pastificio dei Campi, pomodoro s. marziano e mozzarella di bufala
10. **Enoteca Pinchiorri** (pastry chef **Luca Lacalamita**): pane, olio, cioccolato e sale

Il pane servito ai tavoli per la serata è stato realizzato dal **forno Paneria** dei Castelli Romani (Roma) con le farine del **Molino Spigadoro**. ♦

