

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

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



Ristoranti 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

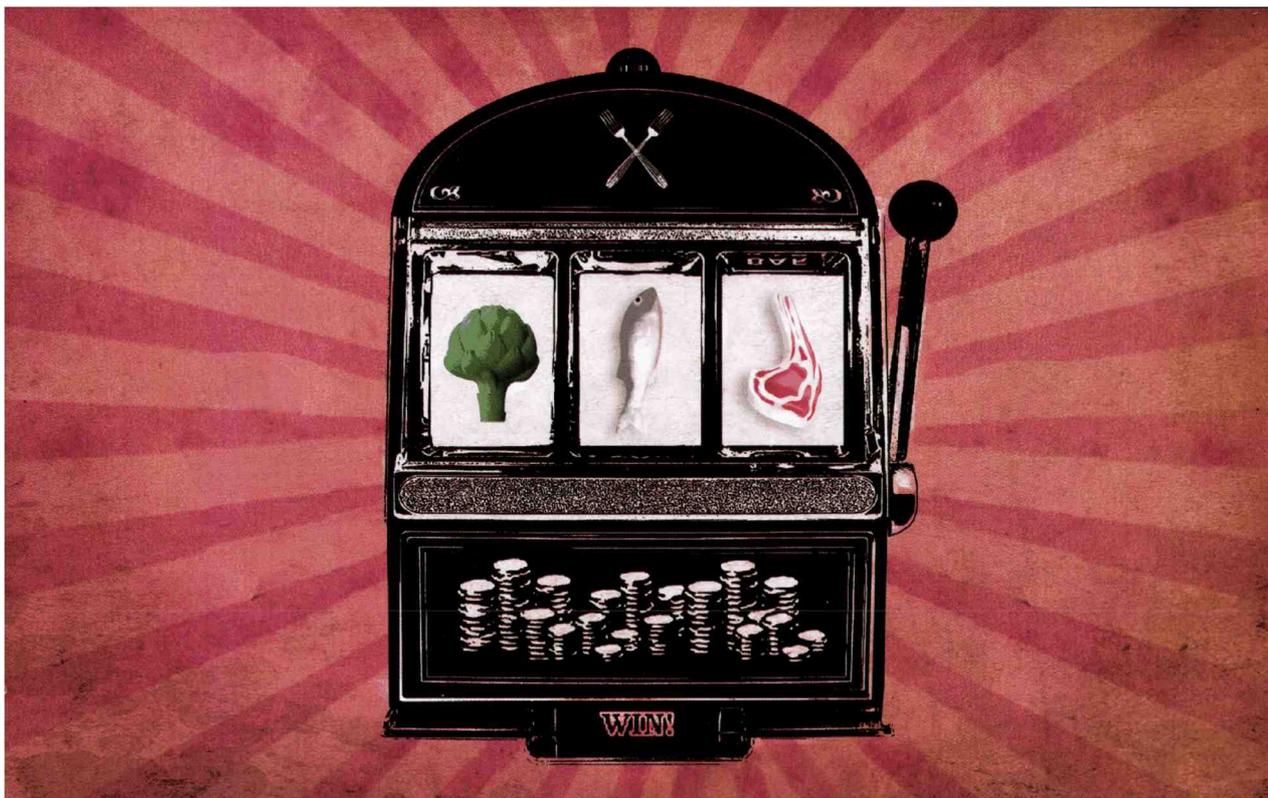


LE TRE FORCHETTE

- 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 ROSPIGIOSI
 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 & 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 Amaranò -

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 Ogliano

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 -

Pievaletti

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. marzano 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**. ♦

