



GUIDE. La nuova Ristoranti d'Italia 2018 del Gambero Rosso ospita per la prima volta le Grandi Cantine della Regione. Ecco chi sono

Non solo food. La nuova guida Ristoranti d'Italia 2018 del Gambero Rosso, accanto a 2625 indirizzi, 38 Tre Forchette e 25 Tre Gamberi, quest'anno per la prima volta ha inserito e recensito le Grandi Cantine della Regione. Un nuovo progetto per aiutare i consumatori ad orientarsi nella scelta dei vini che meglio si abbinano ai piatti del territorio.

Si parte ad alta quota dalla Valle d'Aosta con Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle di Morgex (Aosta). Per il Piemonte figurano Bel Colle di Verduno (Cuneo), Montalbera di Castagnole Monferrato (Asti) e la cooperativa Viticoltori Associati di Vinchio Vaglio Serra (Asti). In Liguria non possono mancare all'appello i Vermentino di Lunae Bosoni di Ortonovo (La Spezia) e Poggio dei Gorleri di Diano Marina (Imola). Lunga la lista per la Lombardia che comprende Ca' Maiol di Desenzano del Garda (Brescia), Ferghettina di Adro (Brescia), F.lli Giorgi di Canneto Pavese (Pavia) e Vanzini di San Damiano al Colle (Pavia). Poker di cantine anche per il Veneto: Ottella di Peschiera del Garda (Verona), Vignalta di Arquà Petrarca (Padova), Vigneti Villabella di Bardolino (Verona) e Zenato di Peschiera del Garda (Verona). Per i piatti della tradizione altoatesina sono stati selezionate la cantina Kurtatsch di Cor-

taccia (Bolzano), Franz Haas di Montagna (Bolzano), Cantina Merano di Marleno (Bolzano), mentre per il Trentino i Trentodoc di Opera Vitivinicola in Valdicembra di Giovo (Trento). Si continua con le cantine del Friuli Venezia Giulia: Tenuta di Angoris di Cormons (Gorizia), Russiz Superiore di Capriva del Friuli (Gorizia), Venica&Venica di Dolegna del Collio (Gorizia) e Zorzettig di Cividale del Friuli (Udine). Lambrusco e Romagna e Sangiovese, ma non solo, ad accompagnare i piatti dell'Emilia Romagna, con le cantine Cleto Chiarli Tenute Agricole, Zucchi di San Prospero (Modena), Celli di Bertinoro (Forlì-Cesena) e Tenuta Pertinello di Galeata (Forlì-Cesena). Per la Toscana si va soprattutto di Chianti e Morellino con le proposte di Badia di Morrone di Terricciola (Pisa), Casa Emma di Barberino Val d'Elsa (Firenze), azienda agricola Roccapesta di Scansano (Grosseto). Per le Marche un tris che completa il quadro degli autoctoni regionali: Belisario e La Monacesca di Matelica (Macerata) e Velenosi di Ascoli Piceno. L'Umbria è rappresentata da una colonna della regione e del Sagrantino, Arnaldo Caprai di Montefalco (Perugia), mentre per il Lazio figurano Terre dei Pallavicini di Colonna (Roma) e Famiglia Cotarella di Montefiascone (Viterbo). L'Abruzzo, regione del miglior ristorante d'I-

talia – Casa Reale dello chef Niko Romito (Tre Forchette, punteggio 96) – conta due nomi storici della viticoltura territoriale: Illuminati di Controguerra (Teramo) e tenuta I Fauri di Chieti. A rappresentare il Molise Tenimenti Grieco di Portocannone (Campobasso). Uno spaccato variegato regionale per la Campania che schiera Cantina Amaranò di Montemarano (Avellino), Marisa Cuomo di Furore (Salerno), Fontanavecchia di Torrecuso (Benevento) e La Guardiense di Guardia Sanframondi (Benevento). Una cooperativa per rappresentare la Puglia: Produttori Vini Manduria di Manduria (Taranto), mentre per la Basilicata ci sono Cantina del Notaio e Terra dei Re di Rionero in Vulture (Potenza). Più a Sud, la Calabria propone uno dei suoi primi esponenti della viticoltura biologica, Roberto Ceraudo di Crotone. Spostiamoci nelle isole. Ad accompagnare i piatti della tradizione siciliana ci sono Donnafugata e Rallo di Marsala (Trapani) e Cantine Nicosia di Treca stagni (Catania). Per la Sardegna la cooperativa Cantina di Santadi di Santadi (Carbonia-Iglesias). Infine, diamo uno sguardo alle Tre Bottiglie (i migliori wine bar) assegnate quest'anno, che vanno a La Baita di Faenza (Ravenna), Le Case della Saracca di Monforte d'Alba (Cuneo),



Damini Macelleria & Affini di Arzignano (Vicenza), Del Gatto di Anzio (Roma), Al Donizetti di Bergamo, Enoteca Fiorentina di Firenze, Enoteca Marcucci di Pietrasanta (Lucca), Oste della Mal'ora di Terni, Roscioli e Trimani Il Wine Bar di Roma.

