Niko Romito al top della guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso

niko-romito-0ecbf7a7

Niko Romito conquista la vetta della **Guida Ristoranti d'Italia 2018 del Gambero Rosso** con il suo ristorante **Reale** a Castel di Sangro, nel Parco Nazionale d'Abruzzo, gestito con la sorella Cristiana. Giovane cuoco autodidatta, l'abruzzese Romito, 43 anni, ha ottenuto le tre stelle Michelin 2014 e ha scalato la World's 50 Best Restaurants, dove si posiziona quest'anno alla 43ma posizione.

Sono nove i **nuovi ingressi** al top della classifica della guida "Ristoranti d'Italia 2018 del Gambero Rosso": A**gli Amici dal 1887, Atman a Villa Rospigliosi, Enrico Bartolini Mudec Restaurant, Da Caino, D'O, Duomo, Imàgo dell'Hotel Hassler, Miramonti l'Altro, Pagliaccio**. La "Novità dell'anno", secondo i gastronomi del Gambero Rosso, è "**Signore te ne ringrazi**", la nuova creatura di **Michele Biagiola** a Montecosaro (Macerata).

Ristoratore dell'anno a **Stefan Wieser de la Siriola dell'Hotel Ciasa Salares** di San Cassiano (Bolzano). **Luca** Lacalamita dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze è il "Pastry chef dell'anno" (premio speciale La Bella Estate Vite Colte). **Andrea Leali** di Puegnago sul Garda (BS) è il "cuoco emergente" (premio speciale Acqua Panna e S. Pellegrino).

"La cucina italiana è più matura più che mai", ha spiegato **Laura Mantovano**, curatrice della guida che quest'anno raggiunge il numero record di **38 Tre Forchette**. "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 familiare, 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 - ha aggiunto - è il **perfetto mix fra tecnica e concretezza contadina**. I nove nuovi ingressi danno più che mai l'idea della straordinaria vitalità della nostra cucina, che vede in prima linea non solo giovani talenti ma anche "grandi vecchi" capaci di regalare, grazie a fortunati o intelligenti ricambi generazionali, nuove emozioni".

Molti **premi speciali** tra le novità di questa cerimonia di premiazione: premio "Terra e Ambiente" a **Carlo Magno** di Collebeato, **Andreina** di Loreto, **Don Alfonso 1890** di Sant'Agata sui Due Golfi. **La Magnolia** dell'Hotel Byron di Forte dei Marmi (Lucca) è il "Ristorante con la migliore proposta di piatti di pasta", mentre **Capofaro Malvasia Resort** di Salina (Messina) propone il "Miglior pane in tavola". **Zur Rose** di Appiano (Bolzano) è il "Ristorante che valorizza i grandi prodotti caseari Dop italiani", mentre **Votavota Marina** di Ragusa viene premiato come "Ristorante con la migliore proposta di abbinamento cibo/birra".