Guida del Gambero Rosso 2019, è ancora Niko Romito lo chef numero uno

niko-romito-0ecbf7a7

Per la **guida Ristoranti d'Italia 2019 del Gambero Rosso** è ancora l'abruzzese **Niko Romito** il migliore chef d'Italia, così come lo scorso anno. Romito è comunque incalzato, a un punto di distanza, da un terzetto di alto livello: **Massimiliano Alajmo** de Le Calandre a Rubano (Padova), **Massimo Bottura** dell'Osteria Francescana a Modena ed **Heinz Beck** de la Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri.

Seguono con 94 punti Don Alfonso 1890 a Sant'Agata sui Due Golfi (Napoli), Piazza Duomo ad Alba, Torre del Saracino a Vico Equense (Napoli), Uliassi a Senigallia (Ancona) e il regno di Antonino Cannavacciuolo, ovvero Villa Crespi a Orta San Giulio (Novara). Poi Enoteca Pinchiorri a Firenze con 93 punti e, a 92, Cracco a Milano, Laite a Sappada, Lorenzo a Forte dei Marmi, Madonnina del Pescatore a Senigallia, Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio, Seta del Mandarin Oriental Milano, La Siriola a San Cassiano, St. Hubertus ancora a San Cassiano meta gourmet altoatesina, La Trota a Rivodutri (Rieti), Da Vittorio a Brusaporto.

"**Sperimentazione, ricerca, laboratorio delle idee**. Solo così si costruisce il nuovo e si acquista identità. È questo il sottile filo rosso - hanno detto i curatori - che attraversa la migliore ristorazione italiana". Una realtà quanto mai sfaccettata che spazia dai cuochi-imprenditori, come Romito e Alajmo, ai grandi "solisti" come Riccardo Camanini, new entry con il suo Lido 84 di Gardone Riviera nel novero delle Tre Forchette, e a solide famiglie: Iaccarino, Santini, Portinari, altra new entry nell'Olimpo con la Peca di Lonigo.

"Per essere vincenti - dicono gli esperti del Gambero Rosso - bisogna andare a **pescare nella memoria, nel nostro passato più remoto e renderlo contemporaneo**. In nome di una cucina solo apparentemente semplicissima. La concretezza e l'immediatezza dei sapori è in realtà frutto di un magico mix di storia e tecnica. Sapori netti e, a far da cornice, un servizio di sala e di cantina agile per una piacevolezza d'insieme che è diventata la vera arma vincente della ristorazione italiana".

In totale sono **38 Tre Forchette** compongono la squadra dei migliori ristoranti d'Italia. Ad arricchire il panorama italiano il premio "Novità dell'anno", andato a Casa Rapisarda di Alessandro Rapisarda a Numana (Ancona), "Ristoratore dell'anno" a Nuccia De Angelis di D.one Ristorante Diffuso a Roseto degli Abruzzi (Teramo), "Miglior comunicazione digitale" a Moreno Cedroni de La Madonnina del Pescatore a Senigallia (Ancona), "Miglior servizio di sala" a Il Faro di Capo d'Orso di Maiori (Salerno), "Miglior servizio di sala in albergo" a George's del Grand Hotel Parker's a Napoli. Tutti meritevoli di rating d'eccellenza, come sottolinea il presidente **Paolo Cuccia**: "Gambero Rosso è riconosciuto a livello globale come marchio di garanzia delle eccellenze italiane".