# Presentata la 25esima edizione della guida Milano del Gambero Rosso

milano-002-4fac04d2

Come segnalato da Michela Becchi, è stata presentata la scorsa settimana la venticinquesima edizione della guida Milano del Gambero Rosso. Oltre 1400 gli indirizzi segnalati fra ristoranti, trattorie e bistrot. Nell'anno di Expo 2015, il capoluogo meneghino si rinnova, mantenendo alto lo standard di qualità e senza dimenticare i locali storici. Si parla di:Milano 2016 Gambero Rossotrattorie Tre Gamberiristoranti Tre Forchetteguide del Gambero Rosso. Sono passati venticinque anni da quando ci siamo messi alla ricerca delle eccellenze enogastronomiche meneghine. Abbiamo tracciato il profilo di una metropoli particolarmente legata al rito del mangiar fuori. Perché Milano non è solo la città delle moda, dell'editoria, delle tendenze, non è solo la Milano da bere, ma è anche la Milano da mangiare. E lo è sempre di più.

MilanoCop2016Quello che la guida Milano 2016 di Gambero Rosso si propone di fare è riunire i migliori luoghi del gusto, dal ristorante gourmet alla trattoria, dalla bottega al bar, per comporre una mappa di tutto il buono della gastronomia cittadina. In questa edizione non possiamo non registrare come il capoluogo lombardo sia profondamente rinnovato da Expo 2015. Il gran fermento che ha segnato i mesi scorsi ci ha lasciato in eredità tante nuove insegne, format innovativi e passioni gastronomiche di tutti i tipi. Vedremo cosa succederà quando la grande manifestazione chiuderà i battenti. La sfida al rinnovamento si gioca anche nei mesi a venire. Proprio in questo anno così particolare per Milano e per l'Italia intera, abbiamo voluto introdurre, nella lista dei premi speciali, due nuove categorie: la Novità dell'anno e il Bistrot dell'anno.

Ma veniamo ai premiati. C'è un nuovo Tre Forchette in città, e questa volta è proprio nel tessuto cittadino, nella zona di Porta Nuova. Si tratta di Andrea Berton e del suo suo ristorante omonimo. Un salotto sobrio ed elegante con un originale tavolo dello chef e un menu di tutti brodi, da bere o mangiare, che ha convinto senza esitazioni. Grande attenzione per il servizio di sala, elemento sempre più imprescindibile nel giudizio complessivo di un locale. Quest'anno a ricevere il premio come miglior servizio di sala è Ceresio7a Palazzo Dsquared2. Ancora un premio per la sala, ma questa

volta quella degli alberghi; ad aggiudicarselo è il ristorante Vun dell'Hotel Park Hyatt Milan. A capo della cucina del Vun, che è salita in classifica raggiungendo 88 punti su 100, c'è Andrea Aprea.

Premio speciale Novità dell'anno per Eugenio Boer tornato in gran forma col suo nuovo ristorante Essenza. La sua proposta vive di intuizioni, buona tecnica, citazioni del suo percorso professionale in una felice dialettica tra passato e presente che non teme qualche azzardo ben assestato. Sua è la new entry sotto la Madonnina che più ci ha convinto. Altro giro, altra corsa. Il secondo tra i nuovi premi speciali è Bistrot dell'anno che valorizza un tipo di ristorazione in costante aumento: informale, libera da regole e aperta a formule più snelle e fantasiose. Ma non per questo meno golose. Il premio va a Rebelot del Pont, fratello minore di Al Pont de Fer, che pur col cambio di guardia ai comandi della cucina mantiene saldo il suo appeal. L'influsso brasiliano e internazionale di Mauricio Zillo, ora sostituito da Matteo Monti, si sposa con l'impronta più mediterranea di quest'ultimo. Rimane, invariata, l'opzione di grande cucina in miniatura, con assaggi golosi da accompagnare con vini e cocktail, anche per i nottambuli.

[gallery columns="9" ids="78871,78870,78869,78868,78867,78866,78865,78864,78863"]

Per quanto riguarda le trattorie, sono confermati tutti i Tre Gamberi segnalati nella guida 2015 così come le Tre Bottiglie per i wine bar. Nella gastronomia etnica invece, un nuovo ingresso affianca il locale Iyo, premiato con Tre Mappamondi nella guida Milano 2015. Si tratta ancora di un locale giapponese, ma dagli influssi internazionali. Il Wicky Wicuisine Seafood, infatti, è gestito dallo chef di origini srilankesi Wicky Pryan. Pesce italiano, Angus scozzese, spezie da tutto il pianeta e una tecnica solida di impronta nipponica. Tra le botteghe, nove le insegne che premiamo quest'anno. Dalla pasticceria alla birra, dai formaggi ai gelati, tutti gli indirizzi imperdibili per una spesa gourmet.

Guida Milano 2015 Gambero Rosso | Prezzo: 10€ | disponibile in edicola e libreria clicca qui per acquistare la guida online. La nuova Milano, la Milano vestita a nuovo per l'Expo ha dato i suoi frutti. La città ha messo sul piatto un'offerta enogastronomica ricca e varia come non mai. Ed è questa la Milano fotografica nella nuova Guida. Torna al vertice Andrea Berton che con il suo nuovo locale riporta le tre forchette in città.