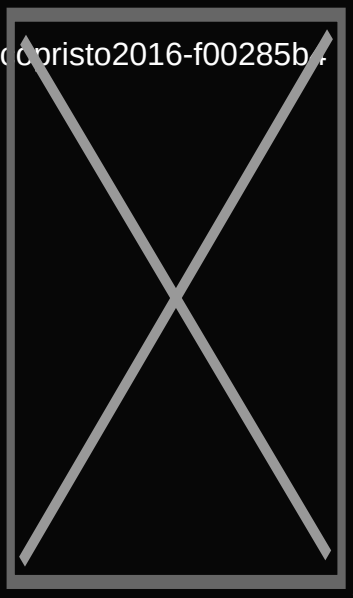
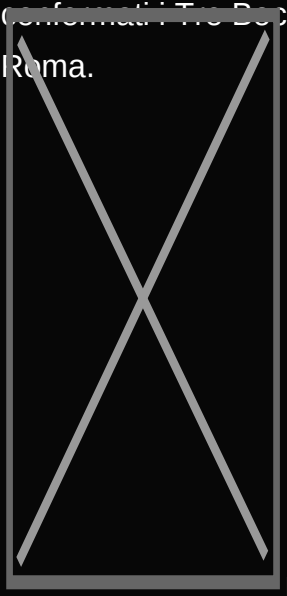
Ristoranti d'Italia 2016 del Gambero Rosso, la guida



Sono 2268 indirizzi e 250 novità: sono i numeri della 26esima edizione della guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso, uno strumento sempre più aggiornato e versatile, a misura di appassionato e intenditore. Sono tutte recensioni di esercizi testati “sul campo” fra ristoranti, trattorie, wine bar, birrerie e locali etnici, per consentire a persone con ogni budget di trovare il posto giusto. Che si tratti di cucina tradizionale o innovativa o esotica, minimo comune denominatore è la qualità, valore che rende la guida un riferimento insostituibile e prezioso per chiunque.

Sempre presenti i migliori ristoranti, trattorie, wine bar, birrerie, etnici, segnalati, rispettivamente, con il simbolo delle forchette, dei gamberi, dei bicchieri, dei boccali e dei mappamondi. Ai vertici della squadra dei 26 Tre Forchette si confermano l’Osteria Francescana di Modena e La Pergola del Rome Cavalieri di Roma, mentre i due nuovi ingressi, Berton e Seta del Mandarin Oriental Milano, sono entrambi in una Milano che quest’anno ha convogliato una straordinaria concentrazione di energie sull'onda lunga del fenomeno Expo. La Lombardia conferma inoltre il suo primato con sei Tre Forchette e altrettanti Tre Gamberi, espressione questi ultimi della migliore cucina tradizionale.

E la “famiglia” delle trattorie premiate, luoghi dove ospitalità familiare e cibo della memoria segnano uno stile che non tramonta mai, si arricchisce di tre membri: La Brinca di Ne (GE), All'Osteria Bottega di Bologna e La Tana degli Orsi di Pratovecchio Stia (AR). Le Giare dell’Hotel Rondò è il nuovo Tre Bottiglie (massimo riconoscimento per i wine bar). I Tre Mappamondi, che invece accendono i riflettori sulle tavole etniche da non perdere, incoronano per la prima volta il meneghino Wicky's Wicuisine Seafood, che si affianca all'Iyo, sempre di Milano, e al Dao Restaurant di Roma, mentre sono confermati i Tre Baccali a templi della cultura brassicola come le “case” Baladin di Piozzo (CN) e di Roma.



Ma non basta. La guida conferma la sua vocazione di “servizio” affidabile e facile

da consultare, sensibile alle tendenze attuali ma attento ai classici e alle loro evoluzioni, rappresentativo insomma di tutte le varianti del moderno “mangiar fuori”, mai come oggi multisfaccettato e mutevole. Ecco quindi categorie inedite - bistrot, griglierie e vegetariani - per offrirne un taglio maggiormente esaustivo; ed ecco nuovi premi speciali per evidenziare e incentivare le realtà più virtuose, di ieri e di oggi, e sottolineare e valorizzare ogni aspetto della complessa “macchina” ristorante. Oltre ai riconoscimenti ai migliori servizi di sala e di sala in albergo, gusto&salute, alla migliore proposta di piatti di pasta, al cuoco emergente e ai qualità/prezzo, l'edizione 2016 premia anche Lorenzo Viani, di Lorenzo a Forte dei Marmi (LU), come Ristoratore dell’anno, figura chiave di ogni realtà solida e longeva; l'Argine a Vencò, di Dolegna del Collio (GO), come Novità dell’anno emblematica di una virtuosa scia di progetti a 360 gradi all'insegna della riscoperta del territorio e del self made; Donatella Bistrot di Oviglio (AL) come Bistrot dell’anno, dopo il cambio di veste della nota insegna piemontese che si è reinventata in versione più informale e contemporanea; il Reale di Castel di Sangro (AQ) per il Pane in tavola, per l'attenzione impiegata nella fattura di un alimento basilare e spesso in tavola sottovalutato; la giovane Sara Simionato, dell’Antica Osteria da Cera di Campagna

Lupia (VE), come Pastry chef dell'anno, in quanto elemento fondamentale della brigata (vedi allegato).



Gennaro Esposito, della Torre del Saracino di Vico Equense (NA), con un punteggio di 57 sale tra i quattro migliori voti di cucina assegnati dalla guida, accanto a Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena, Massimiliano Alajmo de Le Calandre di Rubano (PD) e Pino Cuttaia de La Madia di Licata (AG). Crescita anche per Mauro Uliassi, dell'omonimo locale di Senigallia (AN). 16, inoltre, i premi al miglior rapporto qualità/prezzo, sparsi in tutta Italia con una doppietta pugliese, La Bul di Bari e La Strega di Palagianello (TA).

Tre Forchette_0002_RomeLa Ristoranti d'Italia 2016 vanta inoltre una serie di prestigiose collaborazioni che coronano la premiazione: TrentoDoc per le Tre Forchette, Contadi Castaldi per i Tre Gamberi, Bertani per le Tre Bottiglie, Animante Barone Pizzini per il premio "gusto&salute", Acqua Panna e S.Pellegrino per il "cuoco emergente", Pastificio dei Campi per il "ristorante con la migliore proposta di piatti di pasta", Nuova Castelli per il "ristorante che valorizza i grandi prodotti caseari Dop italiani".

Ristoranti d'Italia 2016 del Gambero Rosso in edicola e in libreria pp 640 - euro 22

