Gambero Rosso e la Roma che non ti aspetti

cop3droma2017st-copia-093442ae

Trent’anni di **Gambero Rosso**, ventisette di guida Roma: una storia parallela di crescita, evoluzione, cambiamenti. La guida long seller della casa editrice (seconda soltanto alla guida dei Vini), dal 1990 racconta tutto il buono della città, ristoranti, trattorie, botteghe, enoteche. In questo quarto abbondante di secolo i cambiamenti non sono davvero mancati. La **Guida Gambero Rosso Roma** (in edicola e in libreria, pp 288, 10 euro) in questo caso è lo strumento ideale per dare seguito agli aperitivi nella Capitale e per cene prima delle nottate in discoteca.

cop3Droma2017StA cambiare nel tempo, ma in modo incredibile anche negli ultimi mesi, è la “testa” della città. Per antonomasia da sempre città globale, Roma sembra davvero alla vigilia di una ulteriore svolta internazionale grazie ad imprenditori decisi ad investire in progetti di largo respiro complice, è importante sottolinearlo, anche una domanda sempre più pressante e un’inarrestabile “fame” di novità. Basti pensare a quanto avvenuto nell’ultimo anno dalla riqualificazione dei mercati rionali all’avventura messa in campo da Mario Sansone con la preziosa complicità della squadra di Marzapane: la gestione di tutti i servizi di food&beverage del Teatro dell’Opera. Esemplare, infine, il caso di Rainer Becker: ha scelto la Capitale e non Milano per il debutto italiano di Zuma, il suo marchio di cucina Izakaya che vanta locali in piazze come Londra, Miami, New York, Dubai e San Francisco. Ma Roma non rinuncia neppure a progetti a misura di cliente, vedi il caso delle nuove avventure di Giulio Terrinoni con Per me, premiato come novità dell’anno, e di Adriano Baldassarre che torna in città con il suo Tordomatto, premiato come una delle migliori tavole come rapporto qualità/prezzo (vedi elenco completo nell’allegato).

Ma non basta: a Roma e nel Lazio l’alta cucina (alta ma comprensibile e in sintonia con sostenibilità e non–spreco), è in continua crescita. Prova ne è l’ingresso nelle Tre forchette de Le Colline Ciociare e di Pascucci al Porticciolo che si vanno ad aggiungere a La Pergola l’Hotel Roma Cavalieri e alla Trota di Rivodutri.

Roma 2017 assegna quest’anno un solo Tre Gamberi a Sora Maria e Arcangelo di Olevano Romano; tre i locali che si aggiudicano le Tre Bottiglie (Roscioli, Trimani e Del Gatto di Anzio); tre boccali

all’Open Baladin. Miglior servizio di sala a Il Pagliaccio; Miglior servizio di sala in albergo al Mirabelle dell’Hotel Splendide Royal. Grande novità di Roma 2017, infine, i premi 30 anni della nostra storia ovvero i riconoscimenti assegnati in collaborazione con Poste Italiane, main sponsor della guida, ai ristoranti, i negozi e le enoteche che hanno accompagnato la crescita enogastronomica della città e rappresentano un esempio di qualità nel tempo.

Per quanto riguarda i ristoranti abbiamo scelto quei locali presenti nella prima edizione della guida di Roma del Gambero Rosso (1990) ed ancora oggi felicemente in attività. Stesso discorso per le enoteche.

Per le altre botteghe del gusto abbiamo inserito anche negozi con qualche anno in meno di presenza in guida ma sulla breccia da moltissimi anni al punto da essere considerate insegne "storiche" per la spesa in città. Il Premio del Gruppo del gusto dell’Associazione Stampa Estera in Italia è stato assegnato quest’anno a cinque locali: Il Pagliaccio, Osteria del Tempo Perso, Spizzala, Antico Forno del Ghetto, Gelateria dei Gracchi.

Ma Roma del Gambero Rosso 2017 non finisce qui: sono infatti oltre 1600 gli indirizzi fra cui scegliere per mangiare a ogni ora del giorno e per acquisti golosi. A tale proposito, sono state selezionate 11 botteghe del gusto a prova di vero buongustaio, indirizzi da tenere a portata di mano per una spesa davvero speciale. Gambero Rosso ringrazia il Consorzio Vini Piceni che ha deciso di affiancare il proprio marchio alle Tre Forchette, per celebrare i grandi risultati raggiunti dai produttori con il lavoro svolto sui vitigni autoctoni.

Info su www.gamberorosso.it