

Gambero Rosso, Romito chef numero uno davanti a Bottura e Beck

niko-romito-91cd30ee

L'abruzzese **Niko Romito** del ristorante Reale a Castel di Sangro (Aq) è lo **chef numero uno in Italia** in base alla classifica della 30ma edizione della guida del **Gambero Rosso**, con 96 punti, precedendo sul podio due illustri inseguitori a 95 punti: **Massimo Bottura** dell'Osteria Francescana a Modena e **Heinz Beck** della Pergola a Roma.

Nella **Guida ai Ristoranti d'Italia 2020** del Gambero rosso sono in totale **35 le Tre Forchette**, 30 i Tre Gamberi (osterie, bistrot), 10 Tre Bottiglie (locali "enoappassionati"), 4 Tre Mappamondi (cucina straniera e etnica), Tre Boccali (i templi della birra), Tre Cocotte, 18 Premi Speciali e la novità delle **Due Forchette Rosse**, ovvero sette locali in pole position per raggiungere il traguardo delle Tre Forchette: Arnolfo a Colle di Val d'Elsa (Siena), Dani Mason a Ischia (Napoli), Lume a Milano, Il Piccolo Principe del Grand Hotel Principe di Piemonte a Viareggio (Lucca), Signum a Salina (Messina), Vun Andrea Aprea dell'Hotel Park Hyatt Milan a Milano, Andreina a Loreto (Ancona).

Tra i premi speciali **Ciccio Sultano** del Duomo a Ragusa è il "Ristoratore dell'anno" e Impronta a Bassano del Grappa (Vicenza) è la "Novità dell'Anno". Ha il volto giovane di **Edvige Simoncelli** di Idyllo by Aprea il "Pastry chef dell'anno", mentre lo chef marchigiano **Moreno Cedroni** ottiene il premio "Innovazione in cucina".

"Siamo felici di festeggiare la trentesima edizione, questa tappa fondamentale per noi e per la ristorazione italiana", ha commentato il presidente di Gambero Rosso **Paolo Cuccia** nel corso della presentazione a Roma della nuova Guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso, sottolineando che "i nostri premiati possiedono tutte le qualità che abbiamo analizzato durante il convegno 'Da cuoco di qualità a chef di successo': ricerca attenta alla biodiversità, tecnologie, organizzazione economica, comunicazione e promozione nella rivoluzione digitale in corso e il ruolo fondamentale della formazione settoriale e manageriale".