

Gambero Rosso: 41 i ristoranti top e Cracco ristoratore dell'anno

notizia pubblicata **23 Novembre 2021** alle ore **11:00** nella categoria **Enogastronomia**



Torna in presenza la presentazione della 32/a guida “Ristoranti d’Italia 2022” del Gambero Rosso e torna la tensione e l’emozione per voti e classifiche in una ristorazione che da Nord a Sud fa prove di ripartenza dopo il lungo stop e le tante incognite create dall’emergenza sanitaria. Tutti confermati i big nella lista dei 41, con quattro novità, ristoranti premiati col massimo riconoscimento, le “Tre Forchette”.

Ci sono gli imprenditori di calibro internazionale, Niko Romito del Reale (96 punti) a Castel di Sangro (L’Aquila), Massimo Bottura con Osteria Francescana (95 punti) a Modena e Heinz Beck a La Pergola (95 punti) dell’Hotel Rome Cavalieri, sul podio nelle prime tre posizioni.

E ci sono nell’Olimpo delineato dalla guida diretta da Laura Mantovano anche gli chef più mediatici. Con Antonino Cannavacciuolo nel dream team con Villa Crespi (93 punti) a Orta San Giulio a Novara, Gennaro Esposito alla Torre del Saracino (92 punti) a Vico Equense (Napoli). Davide Oldani e il suo ristorante D’O (91 punti) a Cornaredo (Milano), Gianfranco Vissani di Casa Vissani (91 punti) a Baschi (Terni), e Carlo Cracco premiato per l’iconico ristorante Cracco (93 punti) a Milano e come “il ristoratore dell’anno”.

Il gotha della ristorazione italiana, secondo il Gambero Rosso, da oggi annovera quattro ingressi, tutti al Centro-Sud. Ottengono le ambite “Tre Forchette” i ristoranti Dani Maison a Ischia (Napoli), Idyllo by Aprea del The Pantheon Iconic Rome Hotel nella Capitale, Andreina a Loreto (Ancona), Enoteca La Torre a Villa Laetitia a Roma.

Nella trentatadesima edizione della guida del Gambero Rosso sono segnalati 2700 esercizi con 245

novità. Aumentano gli esercizi segnalati con “Tre Gamberi” che passano a 32 e salgono a 42 i Premi speciali. Tra questi, cuoco emergente è stato designato Luigi Salomone di Re, Santi e Leoni a Nola (Napoli), Bu:r a Milano è premiato per l’innovazione in cucina, mentre “Dalla Gioconda” a Gabicce Mare (Pesaro Urbino) è la novità dell’anno. Ancora nelle Marche Uliassi a Senigallia (Ancona), oltre alle Tre Forchette con 94 punti è premiato per il “menu degustazione dell’anno”. Doppietta, sempre a Senigallia, anche per Madonnina del Pescatore (93 punti) con Moreno Cedroni vincente anche per il servizio di sala. “Le Calandre a Rubano (Padova) ha le Tre Forchette con 94 punti per la cucina di Massimiliano Alajmo e la miglior carta dei distillati. Sempre 94 punti per le Tre Forchette a Piazza Duomo a Alba (Cuneo) premiato anche per la miglior proposta al bicchiere al ristorante. Si scende in Lucania per Tommaso Foglia di Don Alfonso 1890 – San Barbato a Lavello (Potenza) per il pastry chef dell’anno, per raggiungere poi le Eolie dove il Signum a Salina (Messina) è il ristorante con la miglior proposta di bere miscelato. Miglior sommelier è Gianni Sinesi del Reale a Castel di Sangro.