

Arte, Libri e Musica Brevi

Ristoranti d'Italia 2017, forchette e cocotte. La novità presentate il 24 ottobre a Roma

di: Redazione

3 ottobre 2016

GAMBERO ROSSO



Ristoranti d'Italia 2017



L'Italia è il paese del *buon-gusto*, con buona pace di vicini e concorrenti europei e mondiali. E non è solo Bottura, ma la concentrazione di storia, usi, tantissimi bravi professionisti da un lato e la devozione degli ospiti dall'altro. I confronti sono numerosi, anche a livello internazionale, la critica ce lo riconosce. Uno strumento che guide foodie e gastronomi è essenziale, e internet – chi vuol comprendere comprenda – è del tutto inaffidabile.

Lasciatecelo dire, sino ad oggi la **Guida ai Ristoranti d'Italia** più completa e autorevole è quella del **Gambero Rosso**. Il punteggio in centesimi, frammentato nelle sottocategorie *cucina, servizio, cantina, bonus, simboli speciali* e una attenzione ai dettagli evidenziati nelle schede descrittive, la rende sicuramente quella più esposta alle critiche, ma anche la migliore in termini di usabilità e precisione. Sono indicazioni chiare, pertinenti, il lettore sa cosa aspettarsi. Gli errori, più o meno grandi, non hanno mai intaccato il valore complessivo di un lavoro completo, di valore, che per l'Italia dovrebbe essere strategico.

La guida 2017 verrà presentata a **Roma** allo **Sheraton Hotel**, il **24 ottobre** prossimo e qualche anticipazione inizia a trapelare. Si inizierà alle 17.30 con la conferenza stampa e la cerimonia di premiazione degli chef che hanno conquistato (o difeso) le **Tre Forchette**, i ristoranti premiati con i **Tre Gamberi** per l'autenticità di un'offerta che sa valorizzare tradizione e territorio, e tutti i vincitori dei Premi Speciali, che quest'anno offriranno interessanti spunti di riflessione sul modo di intendere la ristorazione al giorno d'oggi.

A seguire, un aperitivo con buffet offerto da realtà selezionate dalla guida e la **Cena Tre Forchette**, a cui si può partecipare prenotandosi qui. Un'edizione speciale quella di quest'anno che celebra i festeggiamenti per i **30 anni di Gambero Rosso** ed è dedicata al collaboratore Davide Oltolini, tristemente scomparso lo scorso agosto.

Dall'alta cucina ai bistrot – che quest'anno ottengono per la prima volta un punteggio, le **Cocotte**, a loro dedicato – dalle trattorie ai locali più attenti alla carta dei vini: la selezione di insegne firmata Gambero Rosso è ampia e variegata e conta tante segnalazioni "speciali" che si sono distinte per qualche caratteristica in particolare dal **dessert al cestino del pane**.

Quindi restano ben saldi i premi speciali per la **Novità dell'Anno, Bistrot dell'Anno, Ristoratore dell'Anno, Pastry Chef dell'anno, Miglior pane in tavola, Miglior Servizio di Sala, Miglior Servizio di Sala in albergo** e se ne aggiungono altri che valorizzano invece le materie prime e la capacità dello chef di utilizzarle in cucina, dai prodotti caseari Dop al pesce.

E poi il premio **Gusto & Salute**, dedicato ai ristoranti più attenti a questo binomio, il premio **Consorzio MelaPiù** per il miglior dessert alla frutta e quello per la migliore proposta di primi piatti, in collaborazione con **Pastificio Dei Campi**.

Ben 5 new entry fra le Tre Forchette, fra cui **Le Colline Ciociare** di Salvatore Tassa e **Pascucci al Porticciolo** di Gianfranco Pascucci, novità già resa nota durante la premiazione della guida di Roma. E poi ancora un nuovo Tre Gamberi e un nuovo Tre Bottiglie e **belle sorprese per la Sicilia**. Ma per conoscere i nomi dovremo attendere la presentazione del 24 ottobre. Di seguito l'elenco dei premi speciali realizzati in collaborazione con realtà significative della ristorazione italiana.

L'elenco dei premi

Tre Forchette

Tre Gamberi

Tre Bottiglie

Tre Cocotte

Premio Gambero Rosso e Franciacorta Animante Barone Pizzini – Gusto & Salute

Premio Gambero Rosso e Acqua Panna San Pellegrino – Cuoco Emergente 2017

Premio Gambero Rosso e IBeer – Ristorante con la Migliore Proposta di Abbinamento con la Birra

Premio Gambero Rosso e Sella&Mosca – i 10 menu di pesce dell'anno

Premio Gambero Rosso e Consorzio MelaPiù – Miglior Dessert alla Frutta

Premio Gambero Rosso e Pastificio Dei Campi – Ristorante con la Migliore Proposta di Piatti di Pasta

Premio Gambero Rosso e Nuova Castelli – Ristorante che valorizza i grandi prodotti caseari Dop italiani