WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza

Ristoranti d'Italia 2019: il nr. 1 è Niko Romito con Reale. Poi, Le Calandre, Osteria Francescana e La Pergola

di: Redazione
30 ottobre 2018



Al vertice della ***guida ai Ristoranti d'Italia 2019*** di **Gambero Rosso** c'è (anzi, resta) **Reale** di Niko Romito con 96 punti (Castel di Sangro, AQ), seguito al secondo posto – a pari merito a 95 punti – da **Le Calandre** di Massimiliano Alajmo (Rubano, PD), da **Osteria Francescana** di Massimo Bottura (Modena) e da **La Pergola** di Heinz Beck dell'Hotel Rome Cavalieri (Roma); al terzo posto – a 94 punti – **Don Alfonso 1960** (Sant'Agata dei due Golfi, Na), **Piazza Duomo**, Alba (Cn), **Torre del Saracino** (Vico Equense, Na), **Uliassi** (Senigallia, An) e **Villa Crespi** (Orta San Giulio, No).



29 ottobre 2018. Premiazione Guida 3 Forchette 2019. Sabrina Schench Trento Doc, Niko Romito, Laura Mantovano, Cristiana Romito

La conferenza stampa con la premiazione dei migliori chef d'Italia è avvenuta lunedì 29 ottobre all'hotel Sheraton Rome / Eur.

Oltre i BIG delle **Tre Forchette** – il massimo punteggio della guida – ci sono anche grandi "solisti" come Riccardo Camanini, new entry con il suo **Lido 84** di Gardone Riviera, e solide famiglie come Iaccarino, Santini, Portinari, altra new entry nell'Olimpo con **La Peca** di Lonigo.

Quello che emerge dalla nuova edizione della guida alle migliori tavole d'Italia di Gambero Rosso è, in prima battuta, un concept totale dello ***star-bene-a-tavola***. Il ***Fine Dining*** e le ***Trattorie*** sempre più contigue, quindi, del "*Sistema Italia*". Un sistema che oggi davvero pochi confronti nel mondo.



La guida 2019 ai Ristoranti d'Italia di Gambero Rosso

I numeri
Sono 38 le ***Tre Forchette*** che compongono la squadra dei migliori ristoranti d'Italia. Senza dimenticare le trattorie, i wine bar, le birrerie, gli etnici e i bistrot, i cui "campioni" sono indicati – rispettivamente – come **Tre Gamberi**, **Tre Bottiglie**, **Tre Boccali** e **Tre Mappamondi** e **Tre Cocotte.** Qui la lista completa dei premiati -> PrimeRisto2019PRESS.

Premi speciali
Novità dell'anno: Casa Rapisarda di Alessandro Rapisarda a Numana (AN);
Ristoratore dell'anno: Nuccia De Angelis di D.one Ristorante Diffuso a Roseto degli Abruzzi (TE);
Miglior comunicazione digitale: La Madonnina del Pescatore a Senigallia (AN);
Miglior servizio di sala: Il Faro di Capo d'Orso di Maiori (SA);
Miglior servizio di sala in albergo: George's del Grand Hotel Parker's a Napoli.
Cuoco emergente: Michelangelo Mammoliti de La Madernassa di Guarene (CN).
Premio Terra e Ambiente: Balzi Rossi di Ventimiglia (IM); Caffè La Crepa di isola Dovarese (CR); Agli Amici dal 1887 di Udine.
Migliore proposta di piatti di pasta: Il Convento (Cetara, SA).
Miglior pane in tavola: Kresios di Telese Terme (BN).
Premio grandi formaggi Dop italiani: Locanda San Lorenzo (Alpago, BL).
Pastry chef dell'anno": Leonardo Zanon – Ristorante Agli Amici dal 1887 (Udine).

I TOP di Sicilia
Tre Forchette: **Duomo** di Ciccio Sultano (Ragusa Ibla)
Tre Forchette: **La Madia** di Pino Cuttaia (Licata, Ag)
Tre Gamberi: **Tischi Toschi** di Luca Casablanca (Taormina, Me)

Paolo Cuccia, Presidente di Gambero Rosso:

Nel nostro percorso continuiamo ad accompagnare le migliori aziende produttive e dell'ospitalità nella loro crescita a livello nazionale e internazionale. Grazie ai talenti presenti nel nostro Paese, si è arricchita l'offerta turistica. In molti sono attratti dall'autenticità della cucina nostrana e sono sempre più coloro che raggiungono il nostro Paese alla scoperta dell'unicità dei prodotti, egregiamente lavorati e impreziositi dal lavoro di esperti chef. Gli stessi chef che, con coraggio imprenditoriale, esportano il gusto e la tradizione italiana all'estero."

Grandi cantine
Dopo il successo dello scorso anno, Gambero Rosso rilancia il Progetto "*Le grandi cantine della regione*", pensato con l'obiettivo di segnare le grandi Aziende vinicole della regione, fornendo così una bussola per i lettori nella scelta dei vini che meglio si abbinano ai piatti del territorio. Gambero Rosso dedica così le pagine di apertura di ogni sezione regionale della Guida Ristoranti d'Italia 2019 ad un numero limitato di Grandi cantine, ad ognuna delle quali è stata dedicata una pagina che ne racconta storia e produzione e descrive tre delle etichette di punta. Per la Sicilia:

- Donnafugata
- Nicosia
- Palmento Costanzo
- Rallo

---

di seguito alcune foto della serata e i premi speciali:





29 ottobre 2018. Premiazione Guida 3 Forchette 2019. I premiati 3 forchette © Francesco Vignali Photography