

Appuntamenti In evidenza

Ristoranti d'Italia 2018, Gambero Rosso. Cena e presentazione a Roma, lunedì 23 ottobre

di: Redazione

22 ottobre 2017



Roma. Lunedì 23 ottobre sarà presentata la guida ai **Ristoranti d'Italia** di **Gambero Rosso**. Protagonisti e premiati dell'edizione 2018 saranno svelati durante l'incontro in programma alle ore **18:00**, all'hotel **Sheraton**.

E per la prima volta anche chi acquista un posto alla cena potrà partecipare alla conferenza stampa. Poi, tutti a tavola con **10 grandi chef** per festeggiare.

[Ristoranti d'Italia 2018 - Gambero Rosso](#)

Ristoranti d'Italia 2018 – Gambero Rosso

Alle 20:30, terminata la consegna dei diplomi e le foto di rito, la cena prenderà il via, ma senza percorsi obbligati o rigidi cerimoniali: ognuno sarà libero di curiosare tra le postazioni, menu alla mano, e scegliere il proprio percorso di degustazione personalizzato, a tu per tu con **10 grandi cuochi** dei migliori ristoranti d'Italia in arrivo da tutta la penisola. In abbinamento, con l'ausilio di sommelier professionisti, **37 etichette Tre Bicchieri** della guida Vini d'Italia e **6 birre artigianali**. L'evento offre anche la possibilità di prendere parte all'aperitivo che aprirà le danze, nel Foyer delle Signorie dello Sheraton, fra piccoli assaggi e bollicine, prima della presentazione. Per ogni commensale c'è un posto assegnato.

Tra le cantine siciliane presenti, **Rallo di Marsala** e **Palari di Messina**.

Una cena fuori dagli schemi, con i migliori rappresentanti della ristorazione italiana. Ancora una volta... In **punta di Forchetta**. Con la effe maiuscola.

Anche quest'anno alla cerimonia di premiazione seguirà una grande cena spettacolo, 10 postazioni per 10 chef, che animeranno la serata capitolina.

Ristoranti d'Italia 2018 e Tre Forchette, leggi su: <http://www.gamberorosso.it/it/news/1046035-ristoranti-d-italia-2018-e-la-cena-delle-tre-forchette-allo-sheraton-di-roma-come-partecipare>

I VINI

Piemonte

Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone '15 – Braida

Dolcetto di Ovada '15 – Tacchino

Moscato d'Asti '16 – Paolo Saracco

Piemonte Moscato Passito La Bella Estate '15 – Vite Colte Ruché di Castagnole M.to Laccetto '16 – Montalbera

Liguria

Colli di Luni Vermentino Lunae Et. Nera '16 – Cantine Lunae Bosoni

Lombardia

Franciacorta Brut Arcadia '13 – Lantieri de Paratico Franciacorta Brut Naturae '13 – Barone Pizzini

Franciacorta Brut Satèn Soul '11 – Contadi Castaldi Franciacorta Pas Dosé 33 Ris. '10 – Ferghettina

Franciacorta Pas Operé '10 – Bellavista

Lugana Molin '16 – Cà Maiol OP Brut Top Zero – F.lli Giorgi

Trentino

San Leonardo '13 – Tenuta San Leonardo

Veneto

Conegliano Valdobbiadene Rive di Ogliano Brut Nature '16 – BiancaVigna Custoza Sup. Amedeo '15 – Cavalchina

Custoza Sup. Ca' del Magro '15 – Monte del Frà

Lugana Molceo Ris. '15 – Ottella

Friuli Venezia Giulia

Collio Friulano '16 – Russiz Superiore Emilia Romagna

Lambrusco di Sorbara del Fondatore '16 – Cleto Chiarli Tenute Agricole

Toscana

Al Passo '14 – Tolaini

Brunello di Montalcino '12 – Corte dei Venti Petra Rosso '14 – Petra

Marche

Castelli di Jesi Verdicchio Cl. San Paolo Ris. '15 – Pievalta

Umbria

Montefalco Sagrantino Collenottolo '13 – Tenuta Bellafonte

Lazio

Biancolella Faro della Guardia '16 – Casale del Giglio Montiano '15 – Famiglia Cotarella

Abruzzo

Cerasuolo d'Abruzzo Myosotis '16 – Ciccio Zaccagnini

Campania

Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva '16 – Marisa Cuomo

Falanghina del Sannio Svelato '16 – Terre Stregate

Falanghina del Sannio Taburno '16 – Fontanavecchia

Fiano di Avellino Alimata '15 – Villa Raiano

Basilicata

Aglianico del Vulture Il Repertorio '15 – Cantine del Notaio

Aglianico del Vulture Titolo '15 – Elena Fucci

Puglia

Orfeo Negroamaro '15 – Cantine Paolo Leo

Sicilia

Rosso del Soprano '15 – Palari Sicilia

Bianco Maggiore '16 – Rallo

LE BIRRE – IBeer

1104 Bionda

1405 IPA

1054 Million Reasons 69 St'orta

2208 Ambrata

3113 Special One