

Appuntamenti In evidenza

Ristoranti d'Italia di Gambero Rosso. Alla cena si beve Rallo

di: Redazione

18 ottobre 2018



Gambero Rosso

2019

RISTORANTI D'ITALIA

Arriva la guida ai Ristoranti d'Italia 2019 di Gambero Rosso. L'appuntamento è per lunedì 29 ottobre, allo Sheraton Roma Hotel & Conference Center, come è tradizione saranno premiati i migliori chef d'Italia con il riconoscimento delle Tre Forchette.

La cerimonia inizierà alle 18.00 con la conferenza stampa, per proseguire, con la spettacolare cena *"In punta di Tre Forchette"* alle 20.30.

La guida presenta una fotografia capillare del panorama gastronomico della Penisola, segnalando gli indirizzi che valgono il viaggio, quelli che raccontano lo stato dell'arte della ristorazione italiana, dalle trattorie storiche alle cucine più moderne, ai guizzi d'autore, alle grandi tavole. Quest'anno sono 38 le Tre Forchette – stesso numero dello scorso anno, con alcune sorprese – e 27 Tre Gamberi (2 in più dello scorso anno). Poi, 10 Tre Bottiglie, 4 Tre boccali, 4 Tre Mappamondi, riconoscimento assegnato ai migliori ristoranti etnici.

Premiati anche i bistrot, e quella cucina informale (ma curata e originale) che si presta a ogni momento della giornata, con un approccio moderno e fresco alla ristorazione di qualità: 6 sono le insegne Tre Cocotte che l'edizione 2019 porta in sorte. Oltre questi, 24 Premi Speciali assegnati ai protagonisti del settore. Così la guida, che raccoglie ed elabora, tra gli altri, gli stimoli delle guide cittadine presentate nei mesi scorsi (Milano e Roma, ma presto arriverà anche la prima edizione dedicata a Torino), offre un valido vademecum per orientarsi su un orizzonte gastronomico sempre più affollato e diversificato, anticipando al tempo stesso le tendenze del prossimo anno, grazie al lavoro di moltissimi collaboratori presenti sul territorio.

La cena

Anche la **Cena in punta di Tre Forchette** (fuori dagli schemi) si conferma un evento da non perdere: 8 grandi cuochi in punta di forchetta, per 8 piatti da scoprire in assoluta libertà, personalizzando il proprio percorso tra le isole allestite da ognuno dei grandi protagonisti della ristorazione italiana chiamato a intervenire: tra loro alcune delle Tre Forchette 2019.

In abbinamento 40 grandi etichette della guida Vini d'Italia, un percorso che permetterà di toccare le più importanti zone vitivinicole del Paese attraverso una lista di grandi aziende. Unica azienda siciliana in degustazione, **Rallo con il vino Doc Alcamo, Beleda 2017**.

Inoltre, bollicine da Franciacorta e da Valdobbiadene, fragranti bianchi dalla Campania, dall'Alto Adige, dalla Liguria, dal Friuli Venezia Giulia, dalla Sardegna; rossi eleganti e austeri da Piemonte, Toscana e Basilicata, e corposi a caratteriali dalle Marche, dal Lazio, dall'Abruzzo, dal Veneto, dal Trentino, dalla Puglia. E per chiudere, per accompagnare il dessert, troverete due vini dolci, uno dal Piemonte, l'altro dall'Umbria.

La carta vini

Piemonte

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

Millesimato Pas Dosé M. Cl. '13 – Contratto

Barolo Cannubi '14 – Marchesi di Barolo

Moscato Passito La Bella Estate '16 – Vite Colte

Liguria

Colli di Luni Vermentino Lunae Et. Nera '17 – Cantine Lunae Bosoni

Lombardia

Franciacorta Animante Extra Brut – Barone Pizzini

Pinot Nero Brut 64 M.Cl. '14 – Calatroni

Franciacorta Nature Origines Ris. '12 – Lantieri de Paratico

Franciacorta Pas Dosé Riserva 33 '11 – Ferghettina

OP Pinot Nero Brut M. Cl. 1870 '14 – Giorgi

Veneto

Conegliano Valdobbiadene Rive di Ogliano

Brut Nature '17 – Biancavigna Valdobbiadene

Brut Campofalco Vign. Monfalcon '17 – Canevel

SpumantiCustoza Sup. Ca' del Magro '16 – Monte del Frà

Lugana Molceo Ris. '16 – Ottella

Amarone della Valpolicella Leone Zardini Ris. '11 – Pietro Zardini

Trentino

San Leonardo '14 – Tenuta San Leonardo

Alto Adige A. A. Bianco Beyond the Clouds '16 – Elena Walch

Friuli Venezia Giulia

Collio Bianco Solarco '17 – Livon

Collio Sauvignon Ris. '13 – Russiz Superiore

FCO BiancoSesto '16 – La Tunella

Toscana

Brunello di Montalcino Gualto Ris. '12 – Camigliano

Brunello di Montalcino '13 – Corte dei Venti

Costa dell'Argentario Ansonica '17 – Tenuta La Parrina

La Regola '15 – Podere La Regola

Umbria

Orvieto Muffa Nobile Calcaia '15 – Barberani

Lazio

Montiano '16 – Famiglia Cotarella

Marche

Rosso Piceno Sup. Roggio del Filare '15 – Velenosi

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo Mo' Ris. '14 – Cantina Tollo

Campania

Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva '16 – Marisa Cuomo
Sannio Taburno Falanghina Libero '07 – Fontanavecchia
Ischia Biancolella '17 – La Pietra di Tommasone
Fiano di Avellino '17 – Tenuta del Meriggio
Falanghina del Sannio Svelato '17 – Terre Stregate

Basilicata

Aglianico del Vulture Il Repertorio '16 – Cantine del Notaio
Aglianico del Vulture Titolo '16 – Elena Fucci

Puglia

Orfeo Negroamaro '16 – Cantine Paolo Leo
Primitivo di Manduria Sessantanni '15 – Cantine San Marzano

Sicilia

Alcamo Beleda '17 – Cantine Rallo

Sardegna

Vermentino di Sardegna Tuvaos '16 – Giovanni Maria Cherchi
Bovale '16 – Su'entu

Lezione di cucina con Igles Corelli + Cena Tre Forchette 2019

lezione di cucina: 14:00 – 16:00 + cena Tre Forchette: 20:30 – 24:00

Igles Corelli

Igles Corelli

Nell'ambito della presentazione della nuova guida Ristoranti d'Italia Gambero Rosso 2019, una giornata all'insegna dell'alta cucina. Si comincia con la lezione di cucina con **Igles Corelli**, coordinatore del nuovo Corso Professionale Chef Tech Pro, che mostrerà due ricette che uniscono nuove tecnologie ad una nuova filosofia di cucina. Un incontro unico, per giovani che vogliono scoprire l'alta ristorazione da dentro e per appassionati che desiderano apprendere un'idea di cucina nuova, dalle 14 alle 16. Dopo il corso c'è tutto il tempo per prepararsi e presenziare poi alla Cena Tre Forchette, dalle 20:30, presso l'hotel Sheraton.

Per info e acquisto biglietti:

store.gamberorosso.it/it/eventi/434-1036-lezione-di-cucina-con-igles-corelli-cena-tre-forchette-2019.html#/25-sede-roma/356-data-29_10_2018



Il momento della festa durante la premiazione dell'edizione 2018