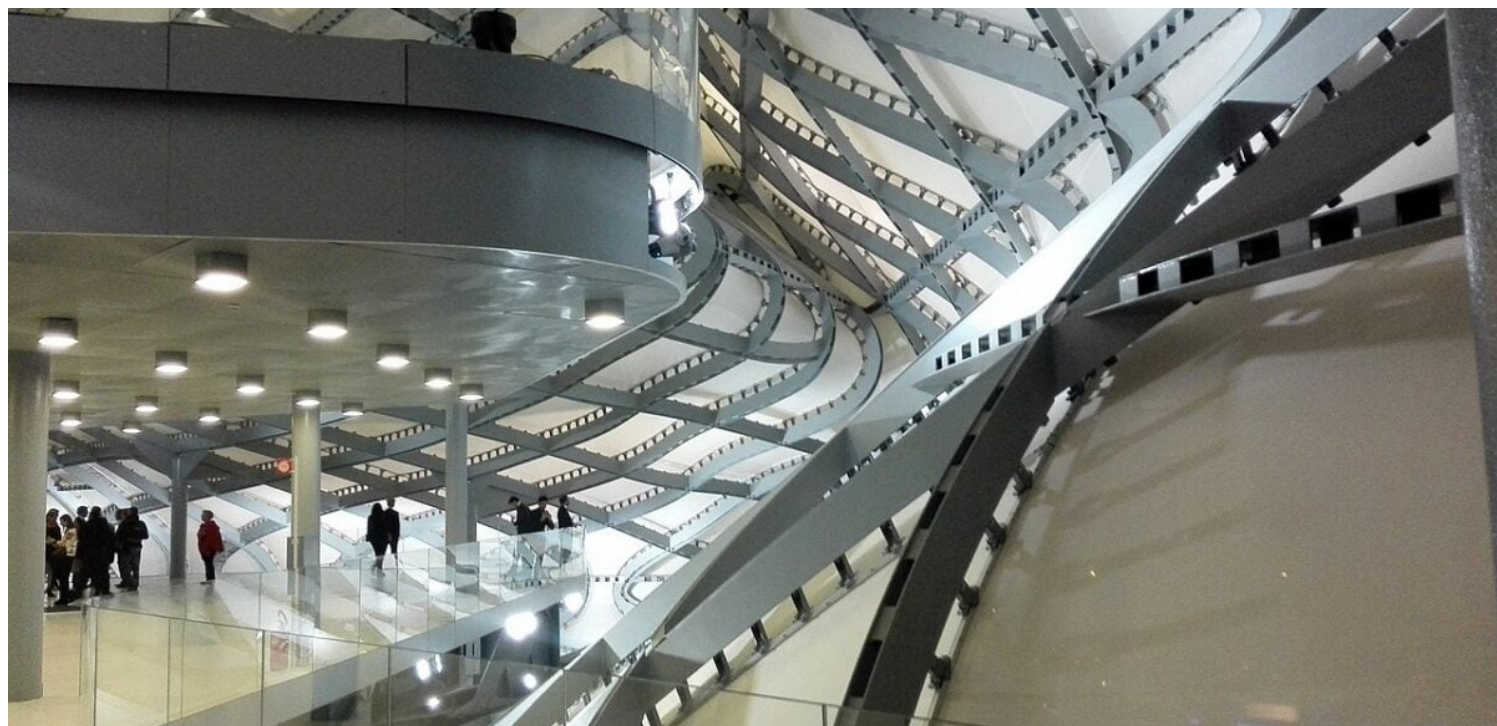


In evidenza

Gambero Rosso, pizzerie, ristoranti, vini e guide. Quarant'anni di giornalismo della tavola. Roma, 25 e 26 ottobre

di: Valentina Vitale

12 ottobre 2026



Otto pagine allegate a un quotidiano. Cominciò tutto così, con inserto del Manifesto il 16 dicembre 1986.

Quarant'anni dopo, il 25 e 26 ottobre prossimi, Gambero Rosso celebrerà l'anniversario a La Nuvola di Roma con le presentazioni delle guide *Vini d'Italia*, *Ristoranti d'Italia*, *Pizzerie d'Italia* e *Top Italian Food* nelle edizioni 2027. Due giornate di premiazioni e degustazioni con stampa e pubblico, che anticipano di qualche giorno la ricorrenza della prima uscita.

La festosa occasione non ci risparmia dal tornare con la memoria a quelle persone e quelle idee da cui nacque la prima pubblicazione. **Stefano Bonilli**, fondatore e direttore, portò l'esperienza del giornalista, l'attenzione ai fatti, la curiosità per i luoghi, ma anche il discutere ed esercitare la critica. Finalmente, cibo e vino divennero in Italia argomenti da giornale. A ben vedere, riguardavano il lavoro, i consumi e la cultura del Paese.

In quella fase iniziale fu fondamentale il rapporto con **Carlo Petrini** di "Arcigola" (allora si chiamava così), da cui si sarebbe sviluppato il movimento internazionale Slow Food. E Petrini firmò l'articolo di apertura del primo numero, "*I Neoforchettoni*". Il 3 novembre 1987 il Gambero pubblicò poi il manifesto dello Slow Food, scritto da **Folco Portinari**: un documento che rivendicava il tempo della tavola, il diritto al piacere e la difesa delle culture alimentari contro l'omologazione.

La collaborazione trovò una sintesi molto importante nella guida **Vini d'Italia**. Nel 1987 Bonilli e **Daniele Cernilli** si confrontarono con Petrini e **Gigi Piumatti** su come raccontare la produzione italiana dopo lo scandalo del metanolo dell'anno precedente.

Occorreva restituire fiducia ai consumatori e rendere chiaro il lavoro dei produttori migliori. La prima edizione, **Vini d'Italia 1988**, uscì alla fine del 1987, recensiva cinquecento aziende e introduceva il premio dei **Tre Bicchieri** come riconoscimento più alto. Cernilli, cofondatore del Gambero Rosso e curatore della guida per ventiquattro edizioni, ebbe un ruolo centrale nella formazione del suo giudizio sul vino. In seguito avrebbe proseguito il proprio lavoro con **DoctorWine**, nato nel 2011. Poi, anche la collaborazione editoriale con **Slow Food** arrivò a conclusione.

Sul versante della ristorazione, un affettuoso ricordo spetta a **Giancarlo Perrotta**, scomparso nel 2023. Notaio di professione, fu tra i riferimenti della guida **Ristoranti d'Italia** fin dai primi anni Novanta, lavorando a lungo con **Clara Barra**. La sua attenzione comprendeva la cucina classica e i nuovi protagonisti: un indispensabile lavoro di visite, valutazioni e confronto che contribuì alla qualità della pubblicazione.

Da quel nucleo il Gambero Rosso si è sviluppato attraverso il mensile, le guide, la televisione, la formazione e l'informazione digitale. La crescita ha accompagnato il cambiamento della gastronomia italiana e del suo pubblico, attraversando anche discontinuità editoriali e avvicendamenti. Che non sono mancate. Ricordarne gli inizi aiuta a comprendere quanto abbiano contato il lavoro delle redazioni e le relazioni con cuochi, vignaioli e lettori.

Le guide 2027

Alla **Nuvola**, domenica 25 ottobre, la giornata sarà dedicata a **Vini d'Italia 2027**, con la presentazione e la premiazione dei produttori. Nel pomeriggio si potranno degustare i **Tre Bicchieri**, i vini finalisti, i **Vini Rari** e una selezione di vecchie annate. Il programma comprende inoltre masterclass e gli assaggi dei prodotti selezionati da **Top Italian Food**. L'apertura della degustazione è prevista alle 15.00 per stampa e operatori, alle 16.00 per il pubblico. Le vecchie annate in degustazione ricorderanno una parte di questi (incredibili) quarant'anni.

Lunedì 26 ottobre sarà la volta di **Ristoranti d'Italia 2027**, al mattino, e di **Pizzerie d'Italia 2027**, nel pomeriggio, con un pranzo dedicato alla pizza tra le due presentazioni. La serata prevede un aperitivo con **Trentodoc** e i fritti di **Franco Pepe**, seguito dalla **cena Tre Forchette**. Tra i protagonisti annunciati figurano **Norbert Niederkofler**, **Niko Romito**, **Mauro Uliassi**, **Gianfranco Pascucci**, **Davide Guidaro**, **Alberto Gipponi**, **Gianluca Gorini**, **Pietro Zito**, **Salvatore Tassa** e l'Osteria della Villetta.



I Neoforchettoni



Ma l'anniversario è anche l'occasione per ricordare il lavoro di quelle persone che vi hanno collaborato con profonda passione.

Info: Gambero Rosso