

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



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 guidi 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