

**PRESENTATA IERI LA GUIDA DEL 2012
NON MANCANO I RISTORANTI EMERGENTI**

LA GUIDA

Il passo del Gambero... Rosso

FLAVIA RENDINA

La Capitale torna ad avere la sua guida gourmet per l'anno 2012. E' stata infatti presentata ieri alla Città del gusto di Roma la ventiduesima edizione della guida Roma 2012 del Gambero Rosso. Solide conferme e importanti novità: il Re di Roma resta sempre lui, Heinz Beck, (La Pergola), che continua a dominare la Capitale dall'alto della sua terrazza sul tetto dell'Hotel Cavalieri, inseguito solo dall'altro tre forchette Salvatore Tassa, (Le Colline Ciociare), dopo la perdita della terza forchetta per Il Pagliaccio di Anthony Genovese. In fila, altri nomi ormai ben noti in città come Il Convivio Troiani, l'Open **Colonna** e Pascucci al Porticciolo, mentre si conferma in inarrestabile ascesa la ristorazione d'albergo, dal The Cesar dell'Hotel la Posta Vecchia, al Mirabelle dell'hotel Splendide Royal e La Terrazza dell'Hotel Eden.

Ma il 2012 è soprattutto l'anno degli emergenti, che salgono direttamente sul podio delle due forchette. Sembra prepararsi a competere direttamente con Beck in uno scontro tutto tedesco lo chef Oliver Glowig insediato da poco col suo Glowig all'Aldrovandi Palace, mentre il giovane chef colombiano Roy Caceres s'impone con lo stile innovativo del suo Metamorfosi. Seguono a ruota il duplice premiato - anche tra le Migliori Cucine - il poliedrico Os Club guidato da Davide Cianetti e il Salotto Culinario del già noto Adriano Baldassarre.

Passando alla categoria Bere, vanno ad aggiudicarsi le Tre bottiglie Casa Bleve e Roscogli su Roma e l'ormai habitué enoteca Del Gatto di Anzio, mentre L'Angolo diVino di Cassino, Antica Osteria L'Incannucciata, Lotto, Mamma Angelina e Le Tre Zucche si guadagnano il premio Qualità/Prezzo.

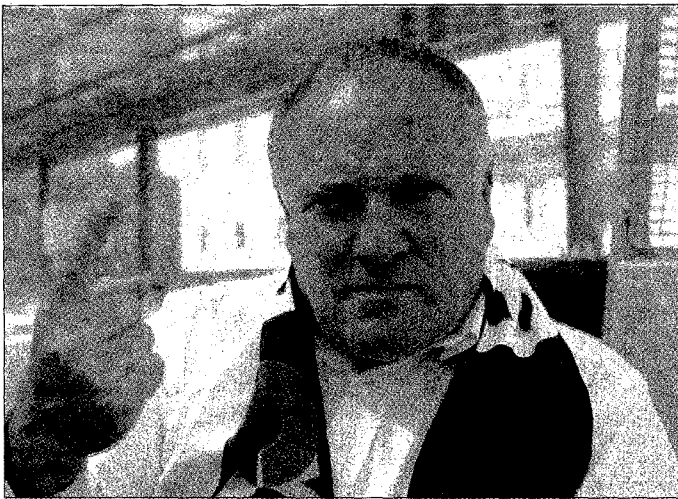
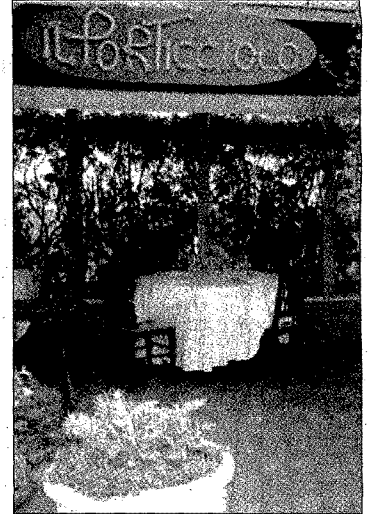
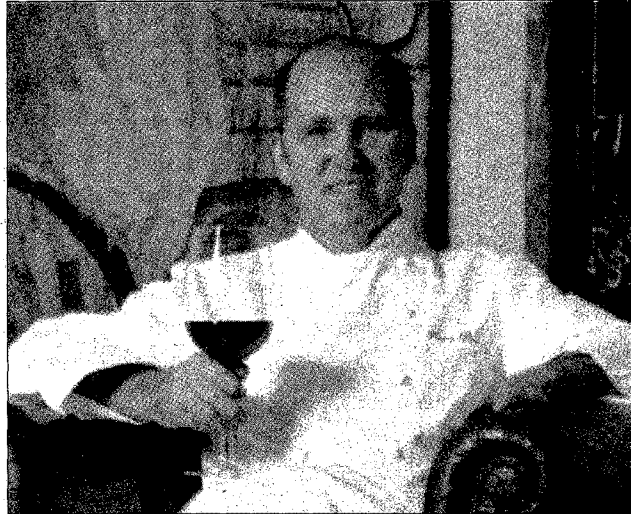
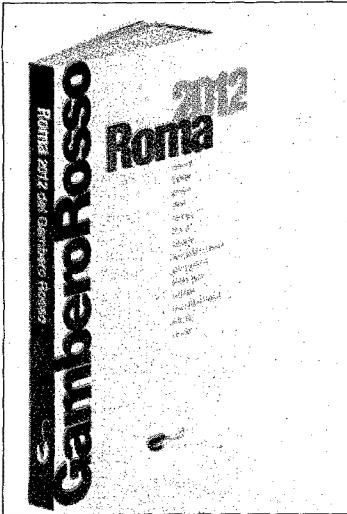
Compie sei anni, invece, la collaborazione

tra Gambero Rosso e Provincia di Roma, che con il premio "Artigiani del Territorio" va a incentivare le cantine e i giovani ristoratori del territorio laziale. «La Guida del Gambero Rosso costituisce uno strumento prezioso per riconoscere le tipicità, apprezzare le eccellenze della buona tavola di Roma e della sua provincia. - ha dichiarato il Presidente della Provincia di Roma Nicola Zingaretti - Da parte della Provincia c'è un impegno incessante per sostenere la ricchezza della nostra enogastronomia, un valore aggiunto che oltre a tenere vivo un patrimonio di tradizione e di cultura unico, rappresenta anche un elemento importante di crescita e di miglioramento della qualità della vita».

Una provincia che si rivela non parca di valide cucine, con ben tredici trattorie premiate coi due gamberi, tra cui L'Oste della Bon'Orta, Osteria Fontana Candida, La Briciola, Vino e Camino e Lotto in provincia e L'Asino d'Oro

e Armando al Pantheon a Roma. Quest'ultimo, l'unico ad essersi aggiudicato anche il premio conferito dal Gruppo del Gusto dell'Associazione Stampa Estera in Italia che, come espresso dal rappresentante Alfredo Tesio: «si basa sull'ottica del corrispondente estero, in cerca non tanto di emozioni, quanto di affidabilità e tradizione». Insieme a lui, premiati anche la trattoria Da Carlone, il bar Mondì e la gelateria Palazzo del freddo, giudicati interpreti di un giusto mix di tradizione e apertura all'innovazione.

Per quanto riguarda la guida in sé, nuovo spazio dedicato alle segnalazioni, mentre restano stabili la sezione mangiar sempre, la top five dei grandi classici della tradizione romana e gli itinerari nei quartieri gourmet della città. Insomma, una guida della Capitale per la Capitale: un sempre valido compendio per non perdersi nell'affollato panorama della ristorazione romana.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.