

GUIDE IN TAVOLA

Gambero Rosso, ai vertici arriva il "Reale" di Rivisondoli

ROMA – Dopo Firenze per la Guida dell'Espresso, è toccato ieri a Roma a fare da palcoscenico per la presentazione di un'altra grande Bibbia gastronomica, la Guida del Gambero Rosso. Tante le novità, in una realtà in grande movimento, che vede una crescita sempre più significativa di giovani talenti. Basta guardare i vertici della Guida, quei ristoranti cioè che hanno raggiunto l'ambito traguardo delle "tre forchette" (vale a dire un punteggio compreso tra 90 e 100 centesimi) per rendersene conto. Questo anno sono 25 i leader, lo stesso numero dello scorso anno, ma con due uscite e due nuovi arrivi. Escono (a brevissima distanza dall'Olimpo, s'intende) Antonello **Colonna** e il St. Hubertus della Rosa Alpina a San Cassano (Bz) ed entrano due giovani straordinari talenti: Pino Cuttaia della Madia a Licata in Sicilia, e Niko Romito del Reale di Rivisondoli, sublime interprete di una moderna cucina abruzzese.

Marco Bolasco, giovane e competentissimo curatore della Guida va dritto al sodo «i cambiamenti in classifica corrispondono anche a una necessaria rivoluzione di metodo, perché nella costruzione del punteggio complessivo abbiamo voluto giustamente dare ancora più spazio alla cucina. Tanto per capirci, sparisce la voce ambiente, che trova però la sua giusta considerazione nel testo di ogni scheda».

Il risultato è che al vertice (con 95/100), insieme al sublime Fulvio Pierangelini del Gambero Rosso di San Vincenzo nella Maremma livornese, troviamo anche lo sconfinato talento di Gennaro Esposito della Torre del Saracino di Vico Equense (Na), ormai riconosciuto portabandiera del grande Sud goloso. Allo stesso modo, Gianfranco Vissani (nella passata edizione al secondo posto) si trova a un centesimo dai primi con 94/100, ma affiancato da altri tre locali importanti: Le Calandre di Rubano (pd) della famiglia Alajmo, il Combal.Zero di Davide Scabin a Rivoli (To) e l'Enoteca Pinchiorri di Firenze. In sostanza un quadro di crescita generalizzata, anche se Piemonte, Veneto e Toscana continuano ad esercitare una leadership golosa per numero di ristoranti premiati. Crescita della cucina creativa (recensioni a inchiostro rosso per evidenziare ai lettori quei locali che lavorano su formati innovativi), ma anche grande attenzione alla tradizione e a una dimensione gastronomica dove anche la birra può giocare un ruolo da protagonista.

**VENTICINQUE
"TRE FORCHETTE"**

*Al top Pierangelini
e Gennaro Esposito
della Torre
del Saracino*

G.A.D.

