

Guida del Gambero rosso. Trionfa Beck Capitale a tavola 2010 Tante new entry e l'Oscar alla lazialità



Heinz Beck, chef de La pergola

di **Elisabetta Berré**

Vent'anni per la guida *Roma del Gambero rosso 2010* presentata ieri alla Città del gusto. Tante le novità per una guida che recensisce mille indirizzi dal ristorante fino al bar. La Capitale si conferma una città dinamica, si spiegano così le oltre cinquanta novità rispetto al 2009, e l'istituzione del premio Innovazione, andato al ristorante Open **Colonna**, alla pizzeria La fucina e alla gelateria V-Ice. Tra i ristoranti un solo nome al vertice La pergola dell'hotel Rome Waldorf Astoria (93/100, tre forchette), in seconda posizione (con 88, due forchet-

te) il Pagliaccio, incalzano Le colline ciociare di Acuto (Frosinone, 87), La trota di Rivodutri (Rieti, 86). Tre le new entry al top Glass hostaria, Al'oro, Romolo al porto di Anzio e The cesar dell'hotel Posta vecchia a Palo laziale.

Il premio qualità/prezzo va Mamma Angelina, La barrique e Le tre zucche e, a Cassino, L'angolo divino. I migliori wine bar sono Roscioli e, ad Anzio, Del Gatto. La migliore cantina del territorio è alla Locanda Lai di San Vito Romano, il Miglior artigiano romano è alla pizzeria Acquolina, alla gelateria Gori, alla pasticceria Pompei e, a Canale Monterano, alla panetteria Pascucci.

