

PRESENTATA LA GUIDA DEL GAMBERO ROSSO 2010/11

«Re» Heinz Beck raggiunto da «Pagliaccio» e «Colline ciociare»**Andrea Cuomo**

■ Re Heinz non è più solo. A fianco di Beck, chef della Pergola del Rome Cavalieri e da anni incontrastato sovrano della ristorazione romana, ci sono ora due degni scudieri: Anthony Genovese del Pagliaccio in via dei Banchi Vecchi a Roma e Salvatore Tassa delle Colline Ciociare di Acuto (Frosinone). Sono loro che, nell'edizione 2010/11 della guida «Roma del Gambero Rosso», presentata ieri alla Città del Gusto con quasi tre mesi d'anticipo sul solito, affiancano lo chef bavarese in testa alla classifica dei migliori chef della regione, conquistando quelle tre forchette che rappresentano la soglia dell'eccellenza, attribuite come sono a chi ottiene almeno 90 centesimi. In testa, con 93 punti, come l'anno scorso, c'è ancora Beck, che proprio oggi riceverà all'ambasciata tedesca il Cavalierato all'Ordine al merito della Repubblica federale di Germania; secondo Il Pagliaccio con 91 (con un +3 rispetto alla scorsa edizione) e terzo Le Colline Ciociare con 90 (anch'esso +3).

Dietro i magnifici tre un mix di soliti noti, classici contemporanei e new entry. Per la verità nel novero delle «due forchette», dei locali cioè che ottengono almeno 80 punti, di indirizzi nuovi ce n'è uno soltanto: l'Aminta di Genazzano, del ventiseienne Marco Bottega. In provincia si confermano ad alti livelli La Trota di Rivodutri (Rieti) con 86, stesso punteggio di Pipero di Albano Laziale; poi due locali della Tuscia: l'Enoteca La Torre di Viterbo, che con 85 punti è protagonista del migliore exploit dell'anno (+5) e la Parolina di Acquapendente (Vt) con 84; seguono una serie di locali specializzati in pesce: Pascucci al Porticciolo di Fiumicino (83), L'Acqua Pazza di Ponza (82), Il

Granchio di Terracina (82), Pierino di Anzio (82), Chianappi di Formia (81), Il Focarile di Aprilia (81), il Funghetto di Borgo Grappa a Latina (81), Orestorante di Ponza (80) e Da Romolo al Porto di Anzio (80). Chiude la schiera dei «provinciali» The Cesar, ristorante del magnifico hotel La Posta Vecchia di Ladispoli.

E la città? È un po' meno vivace del suo circondario. Bene il sempreverde Antonello **Colonna** con il suo Open al Palazzo delle Esposizioni (87 punti). Tiene botta Angelo Troiani del Convivio (84). Si difende un tempio della ristorazione «old style» come Al Ceppo (82). Raggiungono i vertici anche Acquolina, hostaria di pesce a Collina Fleming (81), Settembrini (81), L'Antica pesa di Trastevere (80, con un +4), Il Sanlorenzo (80) e La Terrazza dell'hotel Eden (80). Completano i quadri, come si leggeva negli album delle figurine di un tempo, il magnifico Glass Hosteria della temperamentosa Cristina Bowerman (81) e L'Arcangelo (80).

Ma naturalmente la guida Roma 2010-11 del Gambero Rosso (254 pagine, 10 euro, già disponibile in tutte le edicole e le librerie) non è solo haute cuisine. È anche e soprattutto una guida al mangiare (bene) di tutti i giorni: nel volume ci sono trattorie, osterie, wine bar, pizzerie, etnici, birrerie, street food. E poi gelaterie, gastronomie, negozi specializzati. Tra i premi, i Due gamberi alle migliori trattorie (Da Armando al Pantheon, L'Asino d'Oro, Baba, Da Danilo, Ristoro La Dispensa, Flavio al Velavevodetto, Iotto, L'Oste della Bon'Ora, Osteria Fontana Candida, Vino e Cammino), le Tre bottiglie alle eccellenze del vino (Casa Bleve, Del Gatto e Roscioli), il Premio Innovazione ad Avec 55, Edible Arrangements e Cristalli di Zucchero, i premi Qualità/Cortesìa per le categorie Mangiar-sempre e Comprare, i premi speciali Provincia di Roma.

MANGIAR BENE Le «tre forchette» anche ad Anthony Genovese e Salvatore Tassa
Ma crescono molti chef che gestiscono ristoranti sul litorale e in altre province

