

Gastronomia L'edizione 2010 con oltre mille indirizzi romani

Guida Gambero Rosso, 20 anni di buona cucina

Edizione del ventennale per la guida «Roma del Gambero Rosso 2010» con mille indirizzi fra ristoranti, trattorie, wine bar, birrerie, pizze a taglio, caffè, bar e negozi di specialità alimentari. Nonostante la crisi, la Capitale si conferma città dinamica, aperta al nuovo, tanto da proporre soluzioni innovative ed intelligenti che coniugano la qualità a prezzi alla portata di tutti. Si spiega così la vitalità del settore della ristorazione con oltre 50 novità rispetto allo scorso anno. Ed è per questo che è nato il «Premio Innovazione», riservato ai locali, siano essi ristoranti o negozi, che presentano la formula più originale: se lo sono aggiudicato l'Open Colonna, la pizzeria La Fucina e la gelateria V-Ice. Tra i ristoranti trionfa ancora Heinz Beck de La Pergola de l'Hotel Rome Cavalieri con tre forchette (simbolo dell'eccellenza) e il punteggio di 93/100. In seconda posizione il Paggiaccio di Roma con 88 (+2). Appena dietro incalzano Le Colline Ciociare di Acuto (Frosinone) con 87,

mentre con 86 si conferma La Trota di Rivodutri (Rieti) affiancata dall'Open Colonna. Ventinove (uno in più rispetto al 2009) i ristoranti che raggiungono le due forchette, punteggio minimo 80/100, con netta



Chef Il «creativo» Heinz Beck

prevalenza della provincia sulla città (18 a 11). Tre le new entry: Glass Hostaria, All'Oro, Romolo al Porto di Anzio e The Cesar, ristorante dell'hotel Posta Vecchia di Palo Laziale.

Si aggiudicano l'importante premio qualità/prezzo quattro locali: 3 a Roma (Mamma Angelina, La Barrique e Le Tre Zucche) e 1 in provincia (L'Angolo Divino a Cassino). Nessun locale quest'anno viene premiato con i Tre Gamberi, la graduatoria riservata alle trattorie, mentre si aggiudicano le Tre Bottiglie, riconoscimento per il miglior wine bar, Roscioli a Roma e Del Gatto a Anzio. Sei i premi speciali «Provincia di Roma» per la valorizzazione delle realtà più interessanti del territorio e consegnati dal direttore del Dipartimento Servizi per le imprese e lo sviluppo economico della Provincia, Giampaolo Manzella: per il «giovane ristoratore emergente» All'Oro di Roma, per la «migliore cantina del territorio» alla Locanda Lai di San Vito Romano, come «miglior artigiano» alla pizzeria Acquolina, alla panetteria Pascucci di Canale Monterano, alla gelateria Gori e alla pasticceria Pompei di Roma.

R. C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA