

Tendenze

GIGI PADOVANI
ROMA

La classifica
della regina
delle guide

E alla fine vinse l'orso-oste più noto di tutti, il Gianfranco Vissani che straborda dalle tv, che nell'immaginario incarna la cucina italiana creativa e barocca con solide radici nel territorio, che non ha mai dimenticato l'osteria paterna. Alla Città del Gusto di Roma, ieri sera, è stato lui il primo tra i 21 chef premiati con le «tre forchette» dalla guida del Gambero Rosso, che da vent'anni fanno entrare in fibrillazione gourmet e ristoratori. Non solo. Il cuoco di Baschi (Terni) mette d'accordo anche la Guida dell'Espresso, presentata un decina di giorni fa a Firenze, che l'ha però l'ha posto sul piedistallo insieme con altri due chef più innovativi e noti per le interpretazioni creative: Massimo Bottura della Franciscana di Modena (per capirci, la vittima delle incursioni di «Striscia la notizia» contro la cucina molecolare) e Massimiliano Alajmo delle Calandre di Rubano (Pd).

Al di là dei punteggi e dei mezzi voti in più o in meno nelle liste dei «forchettati, stellati o cappellati», a seconda delle diverse guide - che in questo «annus horribilis» per la ristorazione forse lasciano un po' il tempo che trovano - conta la tendenza che si sta affermando nell'alta cucina italiana. A leggere con attenzione la guida Gambero Rosso 2010, guidata da Clara Barra e dal notaio Giancarlo Perrotta (suebentati dopo che due altri storici curatori hanno lasciato: Stefano Bonilli perché «licenziato» dall'editore e Marco Bolasco per il nuovo incarico



Gianfranco Vissani, primo tra gli chef premiati con le «Tre forchette»

Vince lo chef che fa il passo del Gambero

Cucina molecolare addio, si torna a quella tradizionale

editoriale in Slow Food) si evince che sono stati esclusi dalle «tre forchette» alcuni nomi eccellenti come Gualtiero Marchesi (ristorante Albereta di Erbusco) e il suo allievo Carlo Cracco di Milano, mentre un altro «creativo» come

OSTE TELEVISIVO
Gianfranco Vissani
resta solo al comando
dei cuochi italiani

Paolo Lopriore de Il Canto di Siena arretra di due punti, come pure (un punto in meno) Le Calandre di Rubano. In compenso, continua l'apprezzamento per i piatti campani solidi e saporiti: sia quelli offerti da

Gennaro Esposito a Vico Equense e dalla famiglia Iaccarino nello storico Don Alfonso di Sant'Agata ai due Golfi, sia con la sorprendente «new entry» dell'Oasis Saporì Antichi, un locale spero nelle colline avellanesi verso la Puglia, a Vallesaccarda, dove si può gustare una mitica ricotta di fuscella.

Vince la tendenza-trattoria sul «fiammo strano» dei piatti molecolari a base di sifoni e tecniche strane? Vissani ne è convinto, naturalmente: «La gente è stanca dei piatti di vetro o di questi contenitori offerti sul tavolo che ricordano i portacenere di un tempo... Dobbiamo ripartire dai nostri prodotti del territorio, non possiamo dimenti-

care le origini. Anche se nessuno ha smesso di innovare tra i fornelli, sia chiaro». La sua sigaretta di branzino con caviale, pur di pesca e caramella al liquore di pesca, offerta ieri sera come «amuse-bouche» ai partecipanti alla cena delle tre forchette, ha riscosso grande successo.

Aggiunge la curatrice del Gambero Rosso, Clara Barra: «I nostri lettori, attraverso i blog, le lettere, le e-mail, ci hanno fatto capire che si deve tornare a piatti fatti con il cuore, rispetto a quel-

Le 21 «tre forchette» del 2010

punteggio 2010 / 2009	
1° Vissani Baschi (Tn)	93:94 -
2° La Torre del Saradino Vico Equense (Na)	93:94 -
3° Le Calandre Rubano (Pd)	93:94 -
3° Combalzero Rivoli (To)	93:94 -
3° Don Alfonso 1890 Sant'Agata sui Due Golfi (Na)	93:92 +
3° Enoteca Pinchiorri Firenze	93:94 -
3° La Pergola (de l'Hotel Rome Cavalieri) Roma	93:93 =
4° Osteria Franciscana Modena	92:91 +
4° Dal Pescatore Carneto sull'Adige (Me)	92:93 -
4° Piazza Duomo Alba (Cn)	92:92 =
4° Villa Crespi Orta San Giulio (No)	92:92 =
5° Da Caino Montemerano (Gr)	91:91 =
5° Il Canto dell'Hotel Certosa di Maggengo (Si)	91:93 -
5° Laite Sageola (Bl)	91:91 =
5° La Madonnina del Pescatore Senigallia (An)	91:91 =
5° Perbellini Isola Rizza (Vr)	91:91 =
5° Reale Risonedel (Ag)	91:90 +
5° Uliassi Senigallia (An)	91:91 =
6° La Madia Licata (Ag)	90:90 =
6° Met Restaurant de l'Hotel Metropol (Ve)	90:87 +
6° Oasis Saporì Antichi Vallesaccarda (Av)	90:86 +

li troppo «di testa». Per questo abbiamo premiato una cucina di gusto, anche se le due anime, l'innovazione e la tradizione, convivono sempre. C'è da aggiungere che la crisi ha tagliato molti

locali e che anche Vissani si è adeguato: a pranzo offre tre piatti a 30 euro per i giovani. Un po' diverso dal conto di 4140 euro (terzini e vini compresi) per quattro persone che un cliente rifiutò di pagare da Cracco e per il quale si è aperta una causa con una pesante polemica mediatica.

GLI ESCLUSI
Tra gli eccellenti ci sono
Gualtiero Marchesi
e l'allievo Carlo Cracco

Cucina La classifica della guida giunta al ventesimo anno. Una sezione dedicata ai vini verdi

I grandi «bocciati» del Gambero Rosso

Fuori dall'Olimpo Cracco, Barbieri e Sultano. Vissani è primo

MILANO — Torna, davanti a tutti, lo chef Gianfranco Vissani secondo i recensitori della guida dei ristoranti del Gambero Rosso che festeggia il suo ventesimo anno di vita. Un tre forchette (95/100), che non si discute, ma che sino allo scorso anno era «superato» da Fulvio Pierangelini. Il cuoco di San Vincenzo, con ristorante, al momento chiuso, esce di scena per una pausa di riflessione tutta siciliana. Pierangelini, come «assessore alle mani in pasta», fa parte dello staff del sindaco di Salemi, Vittorio Sgarbi e, sta cogliendo, tra molti «se e forse», una uscita tutta mediterranea, anche se osservatori non escludono un ritorno in Toscana, con la riapertura del ristorante Gambero Rosso.

Tra le novità della guida, sono 21 le tre forchette, il top, c'è l'uscita dall'Olimpo, o meglio una forchetta in meno a Carlo Cracco, Bruno Barbieri e Ciccio Sultano. Uno scivolone che non compromette il valore degli chef in questione. Un piatto gustato al loro tavolo resta sempre un punto di riferimento per la cucina italiana. «Sopra gli 85 centesimi — spiega Carlo Ottaviano, direttore editoriale del canale Gambero Rosso Channel Sky — sono tutti grandissimi chef. Può accadere una domenica storta, come ai calciatori».

La guida, curata da Clara Barina e dal notaio Giancarlo Perrotta, recensore «per piacere puro», segna questo anno di passaggio nella holding Gambero

Tre forchette 2010



 Punteggio 94/100 LA TORRE DEL SARACINO [B] Chef Gennarino Esposito	 Punteggio 93/100 LE CALANDRE [C] Chef Massimiliano Alajmo	 Punteggio 93/100 COMBALZERO [D] Chef Davide Scabin
 Punteggio 93/100 DON ALFONSO 1890 [E] Chef Alfonso Iaccarino	 Punteggio 93/100 ENOTECA PINCHIORRI [F] Chef Isabella Anna Fodda (nella foto con i primi chef Italo Bassi e Riccardo Monco)	 Punteggio 93/100 LA PERGOLA [G] Chef Heinz Beck

1° RISTORANTE VISSANI DI BASCHI [A]
Chef Gianfranco Vissani
95/100
Punteggio



Legenda
 ■ Sale rispetto al 2008
 ■ Scende rispetto al 2008
 ■ Uguale in classifica

CORRIERE DELLA SERA

Rosso. L'uscita di Stefano Bonilli, direttore storico, e della firma Marco Bolasco, non hanno impedito la creazione del nuovo boadex Vini verdi (biologici, biodinamici, ecc.), con l'assegnazione dei tre bicchieri come si usa, del resto, alla consolidata Guida dei vini, anch'essa in libreria da oggi, per la prima volta senza la collaborazione di Slow Food. Nella versione con Dvd si potranno trovare i dieci piatti dell'anno realizzati dai

migliori chef, tra essi anche quelli di Cracco e Sultano.

Un solo 94 centesimi, al secondo posto: Gennarino Esposito al Torre del Saracino a Vico Equense, provincia di Napoli e in cinque, con 93/100: Davide Scabin, Iaccarino, Alajmo, Enoteca Pinchiorri e Heinz Beck. Due i nuovi ingressi tra i 21 top. Si tratta della famiglia Fichetti, titolare del ristorante Oasis a Vallesaccarda, in provincia di Avellino, cucina della

tradizione adeguatamente rivisitata, con molta cura all'accoglienza. I prezzi: si possono spendere 19 euro per una colazione e si può trovare un menù tra 35-45 euro, per il pranzo-cena. Altro nuovo ingresso al nord, la prima volta di Venezia con il Mer dell'Hotel Metropole, sul Canal Grande. Lo chef è Corrado Pasolunghi, ex allievo di Marchesi, con buone performance alla Siriola, in Sudtirolo. Cambiano i menù, sono ripe-

scati piatti poveri rivisitati, ma emergono nuove realtà come l'ottimo lavoro degli chef dei grandi gruppi alberghieri. Gambero Rosso ha assegnato cinque riconoscimenti per la tradizione (l'Antica corona-Renzo di Cervere) e altrettanti per l'innovazione. Tra i premiati lo chef Nino Di Costanzo, delle Terme Manzi a Ischia, autentico talento della cucina italiana.

Mauro Remondino

Dieta mediterranea

A New York il Pasta Day

Il «Pasta Day» è stato celebrato ieri, da Milano a New York, con iniziative dei produttori, italiani in testa. Il nostro Paese è al primo posto del mondo nei consumi e nella produzione: 3,2 milioni di tonnellate

l'anno. A New York Paolo Barilla ha rilanciato la dieta mediterranea, contro una «cultura della carne» che propone un modello che «comporta rischi per la salute e non più sostenibile sul piano ambientale».

GRUPPO EDITORIALE L'ESPRESSO

RISTORAZIONE

La guida del Gambero Rosso, è Vissani il superchef d'Italia

ROMA - Compie vent'anni ed è sempre più giovane e grintosa. Stiamo parlando della Guida del Gambero Rosso, attenta testimonianza dei trend della nuova cucina italiana, presentata ieri a Roma al quartier generale del gruppo, nel cuore del quartiere Ostiense. Una testimonianza dalla quale emerge un Paese che, nonostante la crisi, ha saputo imporre e consolidare una sua grande seduzione fatta di piccoli e di grandi indirizzi, dove non solo la creatività fa premio, ma guadagna consenso anche l'amore per la tradizione. Ne è un esempio l'Oasis di Vallesaccarda in Irpinia, un indirizzo dove anche la zuppa di cipolle è già poesia, entrato nell'Olimpo delle "tre forchette", vale a dire i 21 ristoranti che, per il 2010 rappresentano l'eccellenza dell'Italia golosa.

**AI VERTICI ANCHE
IRPINIA E ROMA**

*Secondo, Gennaro
Esposito mentre
Heinz Beck è tra le
medaglie di bronzo*

In cima alla classifica, con 95 punti su 100 si gode il primato di superchef d'Italia Gianfranco Vissani, sempre più in forma, sempre più bravo, sempre più provocatorio. A un punto di distanza lo segue Gennaro Esposito, geniale interprete di sapori campano mediterranei alla Torre del Saracino di Vico Equense, mentre a 93 troviamo le padovane Calandre, il Combal.Zero di Rivoli, il Don Alfonso 1890 del grintoso maestro Alfonso Iaccarino, la

stratosferica Enoteca Pinchiorri di Firenze e la Pergola dell'Hilton del sublime Heinz Beck. Qualche trend? Senza dubbio la crescita vistosa della Campania come regione gourmet a tutto tondo, ma anche della ristorazione d'albergo come fenomeno ormai consolidato e di primo piano nell'offerta nazionale. «Ma la Guida di quest'anno è ricca anche di molte altre indicazioni», segnalano Giancarlo Perrotta e Clara Barra, sensibili, disincantati gourmet responsabili del progetto. «Pensiamo alla valorizzazione delle "tavole della birra", una bevanda di piena dignità gastronomica scoperta ormai anche dalla ristorazione "alta", ma anche al posto di primo piano riservato alle "tre bottiglie", ovvero ai migliori wine bar d'Italia, un formato sempre più apprezzato e frequentato da una clientela trasversale». Detto per inciso, un settore che vede la regione di Roma protagonista, visto che fra i premiati al top troviamo l'Enoteca Del Gatto di Anzio e il Roscioli di Roma.

G.A.D.

— I GASTRONOMIA I —

Gambero Rosso: Abruzzo superstar con Reale e La Bandiera

PESCARA - E' grand'Abruzzo nelle migliori guide gastronomiche e vinicole italiane. La prestigiosa Gambero Rosso, la cui edizione 2010 è stata presentata alla Città del Gusto di Roma, porta ancor più in alto il nome dello chef Niko Romito e del suo ristorante Reale, a Rivisondoli. Al vertice della classifica c'è una star del calibro di Gianfranco Vissani, ma Romito si issa fino al dodicesimo posto, davanti a nomi come quelli di Gualtiero Marchesi e Carlo Cracco. Vissani con il suo ristorante di Baschi guida la classifica a quota 95

punti, scalzando Torre del Saracino di Vico Equense (94), che precede una cinquina di lusso composta da Le Calandre di Rubano, Combal zero di Rivoli, Don Alfonso 1890 di Sant'Agata sui Due Golfi, l'Enoteca Pinchiorri di Firenze e La Pergola de l'Hotel Rome Cavalieri di Roma (93). Scendendo appena qualche gradino si trova il Reale di Romito, dodicesimo tra i ristoranti top d'Italia a quota 91

(un punto in più rispetto allo scorso anno) a pari merito con Caino di Montemerano, Il Canto de l'Hotel Certosa di Maggiano a Siena, Laite di Sappada, Uliassi e La Madonnina del Pescatore di Senigallia, Perbellini a Isola Rizza. E non basta, perché l'Abruzzo può contare anche su Marcello Spadone con il suo ristorante La Bandiera a Civitella Casanova, premiato come "migliore cena del 2009" nel settore della tradizione.

Ancora Abruzzo, ma stavolta nella Guida al Vino Quotidiano 2010 di Slow Food, che raccoglie i migliori vini d'Italia a meno di 10 euro, insomma i prodotti dal miglior rapporto qualità-prezzo. Ben otto le etichette premiate: un Trebbiano (Zero 2008 di Collefriso), un Cerasuolo (Colle Maggio 2008 di Torre Zambra) e sei Montepulciano (Rubesto 2007 di Cantina Frentana, Santo Stefano 2006 di Cantina Mucci, 2007 della Fattoria La Valentina, Forty 2007 di Lidia e Amato, Tatone 2006 di Terra d'Aligi, Vigne Nuove 2008 di Valle Reale).



Niko Romito, chef di Reale

VINI, SLOW FOOD NE PREMIA OTTO

*Miglior rapporto
qualità-prezzo:
trionfa la produzione
della nostra regione*

Martedì 27 ottobre 2009



■ **GIANFRANCO VISSANI** Il Gambero Rosso assegna al suo ristorante di Baschi il massimo punteggio.

Gambero Rosso, Vissani re degli chef

RISTORANTI & FORCHETTE La guida più blasonata dei ristoranti d'Italia compie vent'anni e incorona Gianfranco Vissani re della ristorazione italiana.

ROMA - Leccatevi i baffi. In bella mostra da oggi nelle librerie d'Italia c'è l'edizione 2010 della più autorevole guida ai Ristoranti d'Italia. Incorona il Re di forchette: è Gianfranco Vissani. Solo il suo ristorante di Baschi (Terni) incassa il massimo del punteggio: 95/100.

Tradizione e innovazione

Vissani, che divideva la corona di re degli chef con Fulvio Pierangelini, dopo la chiusura del restoran-

te a San Vincenzo (Li), si ritrova quindi da solo al comando. Lo incalza, secondo in classifica con 94/100, Gennarino Esposito, patron de "La Torre del Saracino" di Vico Equense, ex leader dei giovani cuochi italiani assunto ora a certezza gastronomica nazionale. Al terzo posto, pari merito con 93/100, il Gambero Rosso piazza "Le Calandre" a Rubano (Pd); "Combalzero" a Rivoli (To), "Don Alfonso 1890" a Sant'Agata sui due Golfi (Na), "Enoteca Pinchiorri" a Firenze e "La pergola" dell'Hilton a Roma. Tra i vincitori delle "Tre forchette", anche due new entry: il "Met de l'Hotel Metropole" a Venezia, e "L'oasis" a Villasaccarda (Av). Cuoco emergente dell'anno è Francesco Sposito della "Taverna Estia" a Brusciano (Na).

Gambero Rosso

VISSANI È ANCORA IL SOVRANO

La guida dei ristoranti d'Italia ha consegnato le Tre Forchette scegliendo i migliori ristoranti in Italia



Gianfranco Vissani LA PRESSE

>>
Lucrezia Baldi
Roma

Gianfranco Vissani è il re della ristorazione italiana (95/100) ad eleggerlo tale la ventesima edizione de "La guida dei Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso". Al secondo posto la Torre del Saracino di Gennaro Esposito (con 94). Sull'ultimo gradino del podio con 93 ci sono a pari merito: Le Calandre, Combal.Zero, Don Alfonso 1890, Enoteca Pinchiorri e La Pergola de l'Hotel Rome Cavalieri.

Una conferma per Vissani che resta così solo al comando, mentre nelle passate edizioni divideva il primato con Fulvio Pierangelini e il suo Gambero Rosso che ha chiuso l'estate scorsa. Tantissime le novità dell'edizione 2010. Come l'aumento del numero dei locali segnalati che ora è arrivato a 1980, ma diminuisce il numero dei ristoranti a cui sono state assegnate le Tre Forchette, simbolo massimo di eccellenza, che quest'anno sono 21 rispetto alle 25 della guida 2009. Il primato delle Tre for-

chette per regione va al Veneto con quattro locali seguito da Piemonte, Toscana e Campania con tre locali a testa.

In questa edizione ci sono uscite importanti come quella di Fulvio Pierangelini, che ha chiuso il suo ristorante, e Gualtiero Marchesi, che ha chiesto espressamente di non essere più

Tre Forchette
Cala il numero
dei ristoranti a cui
quest'anno
sono state assegnate

giudicato. Assegnato anche il premio cuoco emergente 2010 che è stato assegnato al giovane chef Francesco Sposito della Taverna Estia a Brusciano (Na).

Altra novità importante di Ristoranti d'Italia 2010 è il posto d'onore riservato ad apertura di guida, accanto alle Tre Forchette e ai Tre Gamberi, alle Tre Bottiglie ovvero ai migliori wine bar d'Italia, ulteriore esempio della ricchezza enogastronomica del nostro paese. <<



I Dati

L'edizione per l'anno prossimo a cura di Clara Barra e Giancarlo Perrotta presenta tantissime novità.

1. Una "guerra" tra regioni

La rosa al top è composta da 21 locali e vede, come regione, il Veneto in testa con quattro locali, seguito da Piemonte, Toscana e Campania. Ci sono due new entry: una al nord e una al sud. La prima è a Venezia il "Met de l'Hotel Metropole", la seconda "l'Oasis" a Vallesaccarda.

2. La prima volta delle 3 bottiglie

Altra novità è che quest'anno per la prima volta compaiono le Tre bottiglie, cioè i migliori wine bar

d'Italia. Cuoco emergente dell'anno è Francesco Sposito della "Taverna Estia a Brusciano" (Na), mentre la migliore carta dei vini va a "Cainò di Montemerano" (Grosseto) e la "Brincà di Ne" (Ge). Gambero Rosso ha anche deciso, al di là di ogni votazione, di assegnare un riconoscimento a cinque grandi esponenti della cucina tradizionale e cinque della cucina innovativa.

3. E poi gli oscar qualità/prezzo

Scendono, e pure di molto, anche gli

Oscar qualità/prezzo quest'anno infatti rimangono soltanto in 19, contro i ben 39 della scorsa edizione (unico ristorante laziale: L'Angelo Divino di Cassino) a riprova di una crisi che colpisce sempre di più l'offerta di qualità abbinata al prezzo giusto.

4. Ristorazione-albergo

Una tendenza che si va sempre più consolidando è l'exploit della ristorazione d'albergo: sempre più numerosi gli alberghi dove si mangia al top.

Orta San Giulio

Nuova affermazione per Cannavacciuolo

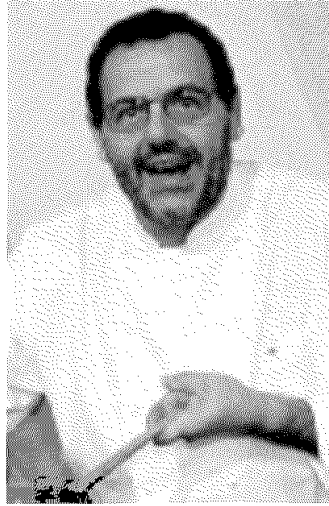
■ Ancora un'affermazione per il ristorante Villa Crespi di Antonino Cannavacciuolo: questa volta è la guida «Il Gambero Rosso» ad inserirlo nel ristretto numero dei migliori ristoranti italiani insigniti delle «tre forchette».

[M.G.]

GUIDA 2010

Vissani da solo re dei cuochi

ROMA — Gianfranco Vissani, lo chef di Baschi (Terni), è il re assoluto della ristorazione italiana; lo mette sul podio più alto, da solo, l'edizione 2010 — la ventesima — della «Guida del Gambero Rosso». Fino allo scorso anno, Vissani divideva il primato con Fulvio Pierangelini, del «Gambero Rosso» di San Vincenzo (Livorno), ma il locale toscano ha chiuso i battenti.



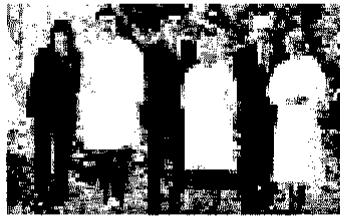
PRIMATO

Gianfranco Vissani,
leader fra gli chef (Ansa)

Ristoranti, dal Pescatore a 92/100

Gambero Rosso I Santini tra i big

CANNETO. Dal Pescatore, il ristorante della famiglia Santini a Runate di Canneto sull'Oglio, è l'unico locale mantovano posizionato ai vertici della Guida 2010 del Gambero Rosso, presentata ieri a Roma. Solo al comando è Gianfranco Vissani: lo chef nelle passate edizioni condivideva il primato con Fulvio Pierangelini e il suo **Gambero rosso** che ha chiuso l'estate scorsa. Ecco la lista dei Tre forchette: 95/100 Vissani, Baschi (Tr); 94 La Torre del Saracino, Vico Equense (Na); 93 Le Calandre, Rubano (Pd); Combal.Zero, Rivoli (To); Don Alfonso 1890, S. Agata sui due golfi (Na); Enoteca Pinchiorri, Firenze; La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri, Roma; 92 Osteria Francescana, Modena; Dal Pescatore, Canneto sull'Oglio; Piazza Duomo, Al-



La famiglia Santini del Pescatore

ba (Cn); Villa Crespi, Orta S. Giulio (No); 91 Da Caino, Montemerano (Gr); Il Canto dell'Hotel Certosa, Maggiano (Si); Laite, Sappada (Bl); La Madonni-

na del Pescatore, Senigallia (An); Perbellini, Isola Rizza (Vr); Reale, Rivisondoli (Aq); Uliassi, Senigallia (An); 90 La Madia, Licata (Ag); Met Restaurant Hotel Metropole, Venezia; Oasis Sapori Antichi, Vallesaccarda (Av).

Il Gambero Rosso incorona re della ristorazione Gianfranco Vissani

ROMA - Gianfranco Vissani è il re della ristorazione italiana: a portarlo sul podio più alto è l'edizione 2010 - la ventesima - della Guida dei "Ristoranti d'Italia" (pp.640; 22 euro) presentata che ha eletto i migliori ristoranti "Tre forchette" della penisola.

Lo chef di Baschi (Tr) resta così solo al comando, mentre nelle passate edizioni condivideva il primato della Guida con Fulvio Pierangelini e il suo "Gambero rosso" che ha chiuso l'estate scorsa.

La rosa al top è composta da 21 locali e vede, come regione, il Veneto in testa con quattro locali, seguito da Piemonte, Toscana e Campania.

Ci sono due new entry: una al nord e una al sud. La prima è a Venezia il Met de l'Hotel Metropole, la seconda l'Oasis a Vallesaccarda (Av). Altra novità è che quest'anno per la prima volta compaiono le

que grandi esponenti della cucina tradizionale e cinque della cucina innovativa.

In collaborazione con Assobirra, posto importante della Guida - che ha preso in considerazione circa 1980 locali - i 276 ristoranti che offrono ai loro clienti un'adeguata selezione di birre: cioè il 21,5% in più della passata edizione che vede in testa il Lazio.

Una tendenza che si va sempre più consolidando è l'exploit della ristorazione d'albergo: sempre più

numerosi gli alberghi dove si mangia al top.

Ecco la lista dei 21 (Tre forchette) al vertice: 95/100 - Vissani, Baschi (Tr) 94/100 - La Torre del Saracino, Vico Equense (Na) 93/100 - Le Calandre, Rubano (Pd) - Combal.Zero, Rivoli (To) - Don Alfonso 1890, Sant'Agata sui due golfi (Na) - Enoteca Pinchiorri, Firenze - La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri, Roma 92/100 - Osteria Francescana, Modena - Dal Pescatore, Canneto sull'Oglio (Mn) - Piazza Duomo, Alba (Cn) - Villa Crespi, Orta San Giulio (No) 91/100 - Da Caino, Montemerano (Gr) - Il Canto dell'Hotel Certosa, Maggiano (Si) - Laite, Sappada (Bl) - La Madonnina del pescatore, Senigallia (An) - Perbellini, Isola Rizza (Vr) - Reale, Rivisondoli (Aq) - Uliassi, Senigallia (An) 90/100 - La Madia, Licata (Ag) - Met Restaurant Hotel Metropole, Venezia - Oasis Sapori Antichi, Vallesaccarda (Av).

"Tre bottiglie", cioè i migliori wine bar d'Italia.

Cuoco emergente dell'anno è Francesco Sposito della Taverna Estia a Brusiano (Na), mentre la migliore carta dei vini va a Caino di Montemerano (Grosseto) e la Brinca di Ne (Ge).

"Gambero Rosso" ha anche deciso, al di là di ogni votazione, di assegnare un riconoscimento a cin-

RISTORANTI. La ventiseiesima edizione della guida culinaria

Gambero Rosso, Vissani resta solo al comando

È Gianfranco Vissani il re della ristorazione italiana secondo l'edizione 2010 dei «Ristoranti d'Italia» del Gambero Rosso 2010 (640 pagine, 22 euro). Lo chef di Baschi (Terni) resta così da solo al comando dopo la chiusura del ristorante a San Vincenzo (Livorno) di Fulvio Pierangelini che nelle passate edizioni della Guida aveva condiviso con lui il primato.

Ma il baedeker - che segnala anche la reazione della grande

cucina italiana alla crisi - propone altre novità: due new entry nell'empireo dei 21 ristoranti «tre forchette» al vertice. La prima è il «Met de l'Hotel Metropole» a Venezia, la seconda è «L'oasis» a Villasacarda (Avellino).

Subito dopo Vissani con 95/100, ecco al secondo posto, in solitudine la «Torre del Saracino» a Vico Equense (Napoli) con 94/100. Al terzo posto a pari merito (93/100) «Le Calandre» a Rubano (Padova);



Gianfranco Vissani

«Combal Zero» a Rivoli (Torino), «Don Alfonso 1890» a San'Agata sui due Golfi (Napoli), l'«Enoteca Pinchiorri» a Firenze e «La pergola» dell' Hilton a Roma.

Nella classifica regionale, al primo posto il Veneto con quattro locali, seguito da Piemonte, Toscana e Campania. Quest'ultima annovera il premio «cuoco emergente» che va a Francesco Sposito. La Guida - giunta alla sua ventesima edizione - ha anche deciso di assegnare un riconoscimento a cinque grandi esponenti della cucina tradizionale e cinque per la cucina innovativa.

Altra novità è che quest'anno per la prima volta compaiono le «Tre bottiglie», cioè i migliori wine bar d'Italia. ♦

Vissani re della ristorazione del Bel Paese

Promosso dall'edizione 2010 della guida del «Gambero Rosso»

ROMA. Gianfranco Vissani è il re della ristorazione italiana: a portarlo sul podio più alto è l'edizione 2010 — la ventesima — della Guida dei «Ristoranti d'Italia» (pp.640; 22 euro) presentata ieri e che ha eletto i migliori ristoranti «Tre forchette» della penisola.

Lo chef di Baschi (Tr) resta così solo al comando, mentre nelle passate edizioni condivideva il primato della Guida con Fulvio Pierangelini e il suo «Gambero rosso» che ha chiuso l'estate scorsa.

La rosa al top è composta da 21 locali e vede, come regione, il Veneto in testa con quattro locali, seguito da Piemonte, Toscana e Campania.

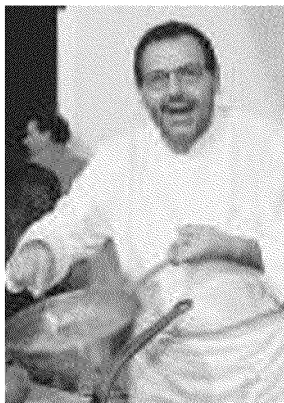
Ci sono due new entry: una al nord e una al sud. La prima è a Venezia il «Met de l'Hotel Metropole», la seconda l'Oasis a Vallesaccarda (Av). Altra novità è che quest'anno per la prima volta compaiono le «Tre bottiglie», cioè i migliori wine bar d'Italia. Cuoco emergente dell'anno è Francesco Sposito della «Taverna Estia» a Brusciano (Na), mentre la migliore carta dei vini va a «Caino» di Montemerano (Grosseto) e la «Brinca» di Ne (Ge).

«Gambero Rosso» ha anche deciso, al di là di ogni votazione, di assegnare un riconoscimento a cinque grandi esponenti della cucina tradizionale e cinque della cucina innovativa.

Posto importante della Guida — che ha preso in considerazione circa 1980 locali — i 276 ristoranti che offrono ai loro clienti un'adeguata selezione di birre: cioè il 21,5% in più della passata edizione che vede in testa a tutti il Lazio.

Una tendenza che si va sempre più consolidando è l'exploit della ristorazione d'albergo. Ecco la lista dei 21 (Tre forchette) al vertice: 95/100 — Vissani, Baschi (Tr) 94/100 — La Torre del Saracino, Vico Equense (Na) 93/100 — Le Calandre, Rubano (Pd) — Combal.Zero, Rivoli (To) - Don Alfonso 1890, Sant'Agata sui due golfi (Na) - Enoteca Pinchiorri, Firenze - La

Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri, Roma 92/100 - Osteria Francescana, Modena - Dal Pescatore, Canneto sull'Oglio (Mn) - Piazza Duomo, Alba (Cn) - Villa Crespi, Orta San Giulio (No) 91/100 - Da Caino, Montemerano (Gr) - Il Canto del- l'Hotel Certosa, Maggiano (Si) - Laitte, Sappade (Bl) - La Maddonnina del pescatore, Senigallia (An) - Perbellini, Isola Rizza (Vr) - Reale, Rivisondoli (Aq) - Uliassi, Senigallia (An) 90/100 - La Madia, Licata (Ag) - Met Restaurant Hotel Metropole, Venezia - Oasis Saporì Antichi e Vallesaccarda (Av).



Gianfranco Vissani

Ventuno locali
al top. In Veneto
il maggior numero



SUCCESSI

Gambero Rosso premia il Met



Importante riconoscimento per il Met Restaurant: alla presentazione dell'edizione 2010, la guida del Gambero Rosso gli attribuisce 90 punti facendolo entrare nell'Olimpo dei migliori ristoranti d'Italia. Viene così valorizzato l'instancabile impegno dello chef Corrado Fasolato (*nella foto*) nell'arricchire e rinnovare la sua cucina creativa, in cui ingredienti del territorio veneto e veneziano sono rivisitati e presentati con combinazioni davvero inaspettate.

Vissani resta solo al comando

■ Gianfranco Vissani (nel riquadro) è il re della ristorazione italiana: a portarlo sul podio più alto è l'edizione 2010 - la ventesima - della Guida dei Ristoranti d'Italia (pp. 640; 22 euro) presentata ieri e che ha eletto i migliori ristoranti "Tre forchette" della Penisola. Lo chef di Baschi (Tr) resta così solo al comando, mentre nelle passate edizioni condivideva il primato della Guida con Fulvio Pierangelini e il suo "Gambero rosso" che ha chiuso l'estate scorsa. La rosa al top è composta da 21 locali e vede, come regione, il Veneto in testa con quattro locali, seguito da Piemonte, Toscana e Campania. Ci sono due new entry: una al Nord e una al Sud. La prima è a Venezia il "Met de l'Hotel Metropole", la seconda l'Oasis a Vallesaccarda (Av). Altra novità è che quest'anno per la prima volta compaiono le "Tre bottiglie", cioè i migliori wine bar d'Italia. Cuoco emergente dell'anno è Francesco Sposito della "Taverna Estia" a Brusignano (Na), mentre la migliore carta dei vini va a "Caino" di Montemerano (Grosseto) e la "Brinca" di Ne (Ge). "Gambero Rosso" ha anche deciso, al di là di ogni votazione, di assegnare un riconoscimento a cinque grandi esponenti della cucina tradizionale e cinque della cucina innovativa. (Ansa)

Celebrato il ventennale della guida Gambero Rosso dei ristoranti

Cucina innovativa, si impone 'Pipero' di Albano Laziale

LA GUIDA dei ristoranti d'Italia del Gambero Rosso compie 20 anni. Tante le novità dell'edizione 2010 presentate ieri alla Città del Gusto dai curatori Clara Barra e Giancarlo Perrotta. Sale il numero dei locali segnalati, ora sono 1980, ma diminuisce il numero dei ristoranti a cui sono state assegnate le Tre Forchette, simbolo massimo di eccellenza, che quest'anno sono 21 rispetto alle 25 della guida 2009, con uscite importanti come quella di Fulvio Pierangelini (da anni al vertice della guida), che ha chiuso il suo ristorante, e Gualtiero Marchesi, che ha chiesto espressamente di non essere più giudicato dalle guide.

Al vertice torna, solitario, Vissani con il suo ristorante a Baschi (con punteggio di 95), mentre lascia il podio, scendendo di un punto, La Torre del Saracino di Vico Equense. Due le new entry, entrambe con punteggio di 90, una a nord, il Met de l'Hotel Metropole di Venezia, e una al sud, l'Oasis Sapori Antichi di Vallesaccarda (Av), che si uniscono al gotha della ristorazione italiana; con 93: le Calandre di Rubano, Combal.Zero di Rivoli, Don Alfonso 1890 a Sant'Agata sui Due Golfi, Enoteca Pinchiorri di Firenze, La Pergola de l'Hotel Rome Cavalieri; con 92: Osteria Francescana di Modena, Dal Pescatore di Canneto sull'Oglio, Piazza Duomo di Alba, Villa Crespi di Orta S. Giulio; con 91: Da Caino a Montemerano, Il Canto de l'Hotel Certosa di Maggiano di Siena, Laite di Sappada, La Madonnina del Pescatore di Senigallia, Perbellini di Isola Rizza, Reale di Rivisondoli, Uliassi di Senigallia; con 90: La Madia di Licata.

Tra le regioni il Veneto si conferma leader con quattro locali, seguita da Piemonte, Toscana e Campania. Proprio la Campania è la regione che registra la maggiore crescita complessiva, arrivando a ben 26 ristoranti segnalati con le due forchette. Ed è sempre campano il giovane chef vincitore del premio cuoco emergente 2010, Francesco



Pubblicata la guida ristoranti di Gambero Rosso

Sposito della Taverna Estia di Brusciano (Na). Altra novità dell'edizione del ventennale è il riconoscimento a cinque grandi esponenti della cucina tradizionale e a cinque della cucina innovativa, tra quest'ultimi si segnala l'unico locale laziale, Pipero di Albano Laziale. Insieme alle Tre Forchette sono state premiate i Tre Gamberi ovvero le migliori trattorie italiane, che quest'anno sono 15, due in meno dello scorso anno. Scendono, e di molto, anche gli Oscar qualità/prezzo che quest'an-

no rimangono solo 19, contro i ben 39 della scorsa edizione (unico ristorante laziale: L'Angolo Divino

di Cassino) a riprova di una crisi che colpisce sempre di più l'offerta di qualità abbinata al prezzo giusto. Otto invece i wine bar che si aggiudicano le Tre Bottiglie, simbolo dell'eccellenza dell'offerta enologica, con ben due riconoscimenti a locali del Lazio: Del Gatto ad Anzio e Roscioli a Roma. La guida inoltre, per il quarto anno consecutivo, segnala in collaborazione con Assobirra i locali che valorizzano la cultura della birra. Contraddistinti con il simbolo del boccale, nell'edizione 2010 son ben 276.

**Sale a 1980
il numero
dei locali
segnalati**

Va molto bene la ristorazione d'albergo

Per il **"Gambero"** in cucina c'è un solo re **Gianfranco Vissani**

ROMA. Gianfranco Vissani è il re della ristorazione italiana: a portarlo sul podio più alto è l'edizione 2010 – la ventesima – della Guida dei "Ristoranti d'Italia" presentata ieri e che ha eletto i migliori ristoranti "Tre forchette" della penisola. Lo chef di Baschi (Terni) resta così solo al comando, mentre nelle passate edizioni condivideva il primato della Guida con Fulvio Pierangelini e il suo **"Gambero Rosso"** che ha chiuso l'estate scorsa. La rosa al top è composta da 21 locali e vede, come regione, il Veneto in testa con quattro locali, seguito da Piemonte, Toscana e Campania. Ci sono due *new entry*: una al Nord e una al Sud. La prima è a Venezia il "Met de l'Hotel Metropole", la seconda l'"Oasis" a Vallesaccarda (Avellino). Tra i 21 super ristoranti "La Madia" a Licata (Agrigento).

Quest'anno, mentre si segnala l'exploit della ristorazione d'albergo, per la prima volta



Gianfranco Vissani

compaiono le "Tre bottiglie", cioè i migliori *wine bar* d'Italia.

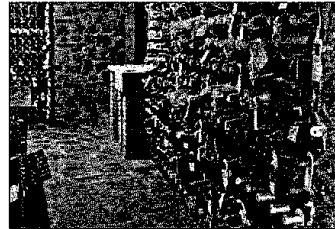
Cuoco emergente dell'anno è Francesco Sposito della "Taverna Estia" a Brusciano (Napoli), mentre la migliore carta dei vini va a "Caino" di Montemerano (Grosseto) e la "Brinca" di Ne (Genova). Posto importante della Guida – che ha preso in considerazione circa 1980 locali – i 276 ristoranti che offrono ai loro clienti un'adeguata selezione di birre pregiate. ◀

Montemerano

La guida ai ristoranti italiani esalta la carta dei vini del "Caino"

MANCIANO - La carta dei vini del ristorante "Caino" di Montemerano è la migliore di tutta la Penisola italiana. A portarla sul podio più in alto, assieme alla "Brinca di Ne", è stata la "Guida dei ristoranti d'Italia" presentata ieri pomeriggio. La rosa al top è composta da 21 locali e vede, come regione, il Veneto in testa con quattro locali, seguito da Piemonte, Toscana e Campania. E per la nostra regione

c'è anche una fetta, anzi un sorso, di Maremma. Una bella notizia, che dà lustro a una zona fino adesso divenuta famosa per la cucina. Stavolta, a salire sul carro dei vincitori, c'è la carta dei vini di un ristorante. Una novità, se vogliamo, che può sicuramente aprire spiragli futuri in questa direzione. A livello nazionale Gianfranco Vissani è il re della ristorazione italiana.



Cantina Il "Caino" a Montemerano

GASTRONOMIA Per la prima volta un locale lagunare conquista le Tre Forchette del Gambero Rosso

Anche Venezia capitale del gusto

Claudio De Min

Terrina di fegato grasso d'oca affumicato e grigliato con basilico, pera e polvere di caffè "Corallo"; Alici gratinate con saor leggero di cipolla rossa di Tropea e lamponi; Bigoli neri con ostriche, go', capperi, olive e pesto alla rucola; Guancetta di manzo in crosta di senape con neve di mela cristallizzata e maionese leggera; Sformatino soffiato di cioccolato con tortelli di ricotta, passatina di cachi, gocce di Banyuls e granita al pompelmo. Siamo a Venezia, e questo (e molto altro) esce dalla cucina del Met, l'affascinante ristorante dell'Hotel Metropole, da tre anni regno di Corrado Fasolato, vicentino sceso in Laguna dopo una lunga esperienza fra le montagne dell'Alto Adige e capace, in pochi anni, di riconquistare subito la stella Michelin lasciata alla Sirlola di San Cassiano e, da ieri, toccando la faticosa quota 90 punti su 100, anche le tre Forchette del Gambero Rosso 2010, la guida dei ristoranti più seguita dai Fooders, gli appassionati di alta cucina e ristorazione.

Il riconoscimento è stato ufficializzato ieri, in occasione della presentazione romana della Guida (640 pagine, 22 euro) che si è

UNA REGIONE AL TOP

**Quattro ristoranti fra i big
Nessuno come il Veneto**

FESTA AL MET

**Il Piccione
cotto al
vapore di
erbe e
spezie,
creazione
di Corrado
Fasolato,
chef del
"Met"
dell'Hotel
Metropole
di Venezia**

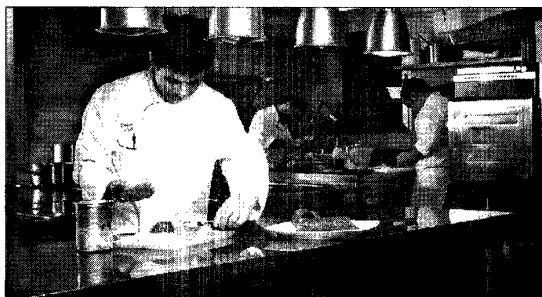
conclusa con una cena da favola alla città del Gusto, il tempio goloso del Gambero Rosso, alla quale Fasolato ha contribuito proprio con le Alici di cui sopra, con l'aggiunta di scampi: «Una bella sorpresa. Non me lo aspettavo, la notizia mi ha commosso. E per la cena di gala ho voluto scegliere un piatto dal carattere molto veneziano come il saor e che, al tempo stesso, ha sempre avuto grande successo al Met», racconta Fasolato, genio dei fornelli a volte quasi spericolato, sorretto non solo dal talento ma anche da «passione e determinazione», come sottolinea lui stesso, esecutore di una cucina che non prescinde mai dai prodotti del territorio, e quindi con una componente veneziana sempre presente, ma esaltata da fantasia e forza estetica della presentazione.

Una scommessa vinta, quella di Fasolato, che si era messo in testa a portare e imporre la sua cucina moderna e creativa in una città non

facile, spesso soffocata dai luoghi comuni («A Venezia si mangia massimo e ti rapinano») che anno dopo anno perdono fortunatamente forza, frantumati dalla serietà, dal talento e dalla passione di realtà sempre più numerose. Così, Venezia celebra il suo primo Tre Forchette in vent'anni di Gambero Rosso, ed elegge il Met e Fasolato a simboli di una rinascita gastronomica in atto ormai da tempo.

Se Venezia ride, anche il Veneto a festa, visto che la classifica per regioni lo vede al primo posto assoluto con ben quattro insegne capaci di aggiudicarsi le faticose Tre Forchette: Le Calandre a Rubano (93), il Laite a Sappada e Perbellini nel Veronese (91) e, appunto, il Met (90).

Il tutto in un'edizione caratterizzata dalla fuga di Vissani che, grazie alla chiusura del Gambero Rosso di San Vincenzo, è rimasto solo al comando ed è, con i suoi 95 punti, il miglior ristorante d'Italia.



AL LAVORO Lo chef Corrado Fasolato in cucina: il Gambero Rosso lo ha premiato con le Tre Forchette

Friuli, tradizione e innovazione

(c.d.m.) - Fra le novità della Guida dei Ristoranti 2010 del Gambero Rosso, i premi tradizione e innovazione. In entrambe le sezioni il Friuli ha piazzato una sua insegna. Fra i cinque premi Tradizione c'è il mitico Nando di Mortegliano, fra i cinque premi Innovazione compare l'Antico Foleador di Pavia di Udine. Il miglior ristorante friulano (86 punti) resta Agli Amici a Godia (Ud), fresco di totale restauro, mentre si segnala il Vanilija a La Carte dell'Hotel Eden a Sistiana (Ts). La miglior trattoria è, anche quest'anno, Ai Cacciatori a Cavasso Nuovo (Pn).

I GOURMET

Campania al top



Gianfranco Vissani è il re della ristorazione italiana: a portarlo sul podio più alto è l'edizione 2010 della Guida dei ristoranti d'Italia che ha eletto i migliori ristoranti Tre forchette della penisola. La rosa al top è composta da 21 locali e vede, come regione, il Veneto in testa con quattro locali, seguito da Piemonte, Toscana e Campania. Ci sono due new entry: una al nord e una al sud. La prima è a Venezia il Met de l'Hotel Metropole, la

seconda l'Oasis a Vallesaccarda (Av). Cuoco emergente dell'anno è Francesco Sposito della Taverna Estia a Brusciano (Na). Sempre più numerosi gli alberghi dove si mangia al top. Ecco la lista dei 21 (Tre forchette) al vertice: Vissani a Baschi; La Torre del Saracino a Vico Equense; Le Calandre a Rubano, Combal Rivoli; Don Alfonso 1890 a Sant'Agata sui due golfi, Enoteca Pinchiorri a Firenze, La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri, Osteria Francescana a Modena, Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio, Piazza Duomo ad Alba, Villa Crespi a Orta San Giulio, Da Caino a Montemerano, Il Canto dell'Hotel Certosa a Maggiano, Laite a Sappade, La Madonnina del pescatore a Senigallia, Perbellini sull'isola Rizza, Reale a Rivisondoli, Uliassi a Senigalli, La Madia a Licata, Met Restaurant Hotel Metropole a Venezia, Oasis Saporì Antichi a Vallesaccarda.