

Le tre forchette nella guida 2011 premiano soprattutto la tradizione. Sedici gli indirizzi migliori per le osterie che guadagnano tre gamberi

## Gambero Rosso, i magnifici 24 Esposito e Beck primi con Vissani

LUCIA GRANIELLO

È un trucco di supercuochi, il punto più alto della ristorazione italiana secondo il Gambero Rosso: Heinz Beck, Gennaro Esposito e Gianfranco Vissani si accomodano in cima all'Olimpo, seguiti da ben 21 chef, tutti appassionatamente over 90, il punteggio necessario per accedere allo status di Tre Forchette.

Se l'anno scorso Vissani era il dominus della compagnia, solo soletto a quota 95, i curatori Clara Barra e Giancarlo Perrotta quest'anno hanno deciso di ricompattare il vertice, affiancando alla Torre del Saracino il cuoco tedesco, premiato con un punto in più, e facendo slittare in basso di un punto quello umbro.

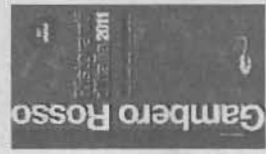
Cerimonia d'incoronazione alla Città del Gusto di Roma, come d'abitudine, presenti quasi tutti i migliori cuochi italiani. Brillavano per assenza due star dell'alta cucina, Paolo Lorigore e Carlo Cracco: il primo, escluso dal Magnifici 24, insieme a Giancarlo Perbellini (Perbellini a Isola Rizza) e a Corrado Fasolato (Met a Venezia), il secondo ancora e sempre in mi-

### Le Tre Forchette del Gambero Rosso punteggio 2011

- 94 La Pergola de l'Hotel Rome Cavalieri Roma
- 94 La Torre del Saracino Vico Equense (NA)
- 94 Vissani Baschi (TR)
- 93 Combattazzo Avoli (TO)
- 93 Don Alfonso 1890 Sant'Agata sui Due Golfi (NA)
- 93 Peale Rivisondoli (AQ)
- 92 Le Calandre Rubano (PD)
- 92 Osteria Francescana Modena
- 92 Laitè Sappada (BL)
- 92 Dal Pescatore Santini Canneto sull'Oglio (MN)
- 92 Piazza Duomo Alba (CN)
- 92 Villa Crespi Ortà San Giulio (NO)
- 91 Oasis Saporì Antichi Valle-saccarda - AV, Il Pagliaccio (Roma), Uliassi (Senigallia - AN)
- 90 Da Caino (Montemerano - GR), Le Colline Ciociare (Acuto - FR), Lorenze (Forte dei Marmi - LU), La Madia (Licata - AG), La Madonnina del Pescatore (Senigallia - AN), Miramonti Fano (Concesio - BS), Enzo e Pinchiorri (Firenze), St. Hubertus del Hotel Rosa Alpina (San Cassiano - BZ), Trussardi alla Scala (Milano)

### LA GUIDA

Nella Guida del Gambero Rosso anche "gli emergenti" e il "premio qualità-prezzo" e "la migliore carta dei vini"



sterioso deficit di considerazione da parte della guida.

A compensare le bocciature, *new entry*: Anthony Genovese del "Pagliaccio" di Roma, Salvatore Tassa delle "Colline Ciociare" di Acuto e Andrea Bertoni del "Trussardi alla Scala", Milano.

È una guida per palati solidi, il fiore all'occhiello di una casa editrice "piccola ma di qualità" come l'ha definita il suo amministratore delegato Paolo Cucinica. La linea editoriale gastronomica, infatti, predilige le cucine sostanziali a quelle di ricerca, le rivisitazioni ponderate ai giochi di gusto, gli ancoraggi alla tradizione ai *volè gourmet*.

Così, traglielettorna "a furor di popolo" Lorenzo, eccellente ristorante di pesce versiliano ed

entra Salvatore Tassa, sale Miramonti l'Altro e migliora l'Oasis, che doppia la performance con il premio Carta dei Vini, mentre soffrono i ristoranti cosiddetti "di ricerca", Dalla Madonnina del Pescatore alle Calandre. Restano fermi anche il Piazza Duomo, magico scrigno di Enrico Crippà, La Francescana di Massimo Bottura, incoronato appena una settimana fa miglior cuoco d'Italia dalla guida Espresso e Mauro Uliassi, approdato forse alla sua stagione più matura. In controtendenza, il locale di Niko Romito, nel suo anno di grazia, cresciuto di ben due punti.

Prima di applaudire i grandi, alla Città del Gusto sono saliti in passerella i 16 indirizzi felicemente "minori", ovvero le osterie benemerite che ogni anno si fregiano dei Tre Gamberi. Sono loro, secondo la guida, i custodi di un patrimonio di conoscenze e sapori che altrimenti rischierebbe la scomparsa o l'abbandonazione. Quasi sempre storie di famiglie e territori indissolubilmente legati e votati all'esaltazione di materie prime straordinarie e ricette senza tempo.

In uscita, premi per i locali che si sono distinti per innovazione o tradizione e per le migliori carte



dei vini. Il tutto, con un occhio di riguardo verso ristoranti e cantine del centro sud, valutati in crescita importante. In quanto ai campioni di domani, i curatori hanno eletto Massimo Mantarolo, responsabile della ristorazione del "Principe Cerami" del-

l'Hotel San Domenico di Taormina come cuoco emergente del 2011. Per tutti, applausi e furore. Poi via in cucina, a festeggiare i meriti riconosciuti nell'annuale appuntamento con la cena di gala.

© HENRI COCHET/STEFANO VATA

Mercato del pesce di giorno,  
scorciatoia di notte.

Guarda a destra e  
sinistra, ogni giorno  
circa 100.000 persone