

ROMA E IL MEGLIO DEL LAZIO 2023

PPN FOOD - Gambero Rosso: La Guida Roma e il Meglio del Lazio 2023 premia le eccellenze regionali

Roma - 18 lug 2022 (Prima Pagina News) Tra le pagine dell'annuale rassegna ai migliori indirizzi della città, entrano Taki Off, Settimo, Les Etoiles e Giulia Restaurant così come D'Antoni nella sezione delle pasticcerie.

Si è conclusa, negli spazi di Palazzo Brancaccio, la presentazione della Guida Roma e il Meglio del Lazio 2023 targata Gambero Rosso finalizzata a render omaggio a quei ristoranti che maggiormente si sono distinti per accoglienza e qualità nel corso dell'anno. Nella calda mattinata romana, giornalisti e addetti del settore si sono riuniti nelle sale del noto edificio situato sul Colle Oppio per scoprire le novità, le grandi conferme, i punteggi e le forchette assegnate dalla nota guida in un clima di condivisione e festa collettiva. La presentazione è, infatti, stata anche l'occasione per ritrovarsi insieme, brindare al ritorno dei turisti che hanno dato nuova linfa vitale al settore dell'accoglienza e della ristorazione. Ad aprire la mattinata di premiazione, oltre a Paolo Cuccia, presidente del Gambero Rosso, è stato Alessandro Onorato, Assessore ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda. "Il turismo sta esplodendo. – ha dichiarato Onorato – Stiamo vivendo un periodo di rinascita come dimostrano le tante nuove aperture di hotel e ristoranti. In futuro nelle nostre città avremo un turismo più qualificato e importante e per questo, insieme al Gambero Rosso, nei prossimi mesi porteremo avanti tanti nuovi ed entusiasmanti progetti". Sul palco, insieme a Laura Mantovano, direttore editoriale del Gambero Rosso, e a Pina Sozio, curatrice della Guida Roma, si sono avvicendati chef e ristoratori premiati dalla Guida, a partire dalle new entry in guida. Tra loro, non sono mancati Taki Off, oggi guidato dallo chef Andrea Fusco (ex Giuda Ballerino), e Settimo, il ristorante panoramico dell'hotel Sofitel Villa Borghese, grazie alla cucina semplice e di grande tecnica di Giuseppe D'Alessio. Nuovo ingresso in guida, stavolta nel settore delle pasticcerie, anche per D'Antoni, nota insegna dolciaria del quartiere Collatino. Successo anche per Les Etoiles, il ristorante con vista su San Pietro dell'hotel Atlante Star che è entrato in guida con un punteggio di 77 e una forchetta, così come per Giulia Restaurant che, con il suo chef Alessandro Borgo, fa il suo esordio in guida con un punteggio altissimo: ben 80 e due forchette. Spostando lo sguardo sul litorale pontino, Seguire Le Botti, il ristorante dell'azienda vinicola Cantina Sant'Andrea, è infatti entrato tra i big della ristorazione con un punteggio di 77 e una forchetta, mentre Il Vistamare, l'incantevole ristorante dell'Hotel Fogliano, ha fatto il suo esordio con un punteggio di ben 78 e una forchetta. Grandi conferme quelle stellate di Aroma, l'incantevole ristorante gourmet con vista sul Colosseo che può vantare l'alta cucina di Giuseppe Di Iorio, e Acqua Pazza di Gino Pesce, circondato dal mare che si infrange sulle scogliere di Ponza. Entrambi confermano le due forchette, rispettivamente con punteggio di 82 e 85. Tante altre però sono le novità di



questa edizione. Il ristorante Moma, capitanato dal talentuoso Andrea Pasqualucci, (1 stella Michelin), ha ottenuto la sua seconda forchetta con un punteggio di 80. Sale di un punto anche il Mirabelle, l'incantevole ristorante con vista su Roma dell'hotel Splendide Royal guidato dallo chef Stefano Marzetti, che con 86 riceve due forchette. Livello1, il ristorante di pesce con annessa pescheria del quartiere Eur, grazie all'attenta proposta gastronomica dello chef Mirko Di Mattia, ha ottenuto ben 2 forchette con punteggio di 81. Aventina Carne e Bottega per il 2023 passa dalla categoria "Pausa Gourmet" alla categoria "Grigliaria" grazie all'attenta selezione di carni effettuata dalla proprietà e dallo chef Matteo Militello. Rimane stabile a 2 cocotte l'Hassler Bistrot, raffinato ristorante capitanato dallo chef Marcello Romano e situato al piano terra dello storico Hotel Hassler che, per questa edizione, si fregia anche di un altro riconoscimento: il premio come miglior servizio di sala del ristorante gourmet Imàgo. Due cocotte anche per Il Marchese che, con il talento del giovane cuoco Daniele Roppo, si mantiene stabile tra i migliori bistrot della Capitale, così come Madeleine, l'indirizzo d'ispirazione francese del quartiere Prati. Come ogni anno, il Gambero Rosso ha rivolto lo sguardo anche sull'eccellenza gastronomica proveniente dal resto del mondo e ha deciso di premiare, con ben 2 mappamondi, la cucina autentica nipponica di Taki, il ristorante giapponese del quartiere Prati.

(Prima Pagina News) Lunedì 18 Luglio 2022