



Food: Gambero Rosso, Bottura, Crippa e Romito tornano al top della guida

Roma - 20 ott 2025 (Prima Pagina News) 55 i ristoranti premiati.

Un grande terzetto di top chef è alla testa della Guida Ristoranti d'Italia 2026 del Gambero Rosso: si tratta di Massimo Bottura, che torna al primo posto con il ristorante Osteria Francescana a Modena, Enrico Crippa del ristorante Piazza Duomo ad Alba (Cuneo) e Niko Romito del ristorante Reale a Castel di Sangro (L'Aquila), premiati con 97 centesimi, rating massimo, da Valentina Marino e Annalisa Zordan, che hanno curato la trentaseiesima edizione. "Cerco tutti i giorni di trovare il gesto perfetto, col genio che è dentro di me che è sempre inquieto, in movimento. Girando per il mondo e parlando coi tanti clienti credo che non si sia mangiato così bene quanto in questo momento in Italia", ha dichiarato Crippa, "per noi è grande soddisfazione vedere tanti giovani, tanti nostri allievi, con un tappeto pronto di successo. In salute la cucina italiana è messa molto bene". "Sono d'accordo con Enrico - ha proseguito Romito - sulla cucina italiana mai stata così in salute. Si sta perdendo provincialismo e la cosa più interessante è che i giovani talenti non cercano teatralità ma isolamento e specializzazione". "In questi 30 anni di lavoro - ha evidenziato Bottura - abbiamo creato una grande famiglia e sento sempre anche i ragazzi che sono usciti dal nostro laboratorio di pensiero. A tutti consiglio di continuare a viaggiare con curiosità e interesse per poi esprimere la propria cucina". In totale, sono 55 i ristoranti premiati con le Tre Forchette: tra questi, cinque (Contrada Bricconi e Il Luogo Aimo e Nadia, Villa Maiella, Zia e Marotta) sono i nuovi.

(Prima Pagina News) Lunedì 20 Ottobre 2025