

Best of the year. Il meglio del 2019

31 Dic. 2019, 01:00 | a cura di Gambero Rosso

(<https://www.gamberorosso.it/author/gamberogamberorosso-it/>)



ABBIAMO STILATO UNA LISTA DI “BEST OF THE YEAR” TOCCANDO QUANTE PIÙ SFERE DEL SETTORE POSSIBILI E SENZA MAI PRENDERCI TROPPO SUL SERIO COME È GIUSTO FARE QUANDO SI STILANO CLASSIFICHE DEL TUTTO ARBITRARIE TIPO QUESTA.

Questa volta abbiamo preso ispirazione dalle grandi riviste anglosassoni che solitamente un volta all’anno, naturalmente a fine anno, si cimentano nel fare il punto sui dodici mesi precedenti. Prendendosi carico di compiere delle scelte e di indicare cosa ha rappresentato il meglio a nostro personalissimo parere. Dal miglior uomo politico dell’anno al più ricercato accessorio da cucina in una sessantina di voci tutte da spulciare.

Best of the year

Dicembre è come sempre tempo di bilanci (gennaio invece è quello delle previsioni, e infatti vedrete sul prossimo numero...). Così qui al Gambero abbiamo fatto sforzo di memoria su tutto quel che abbiamo passato durante i 12 mesi del 2019 e individuato quali sono state le tendenze di quest’anno che finisce, quali le ossessioni, le tematiche più dibattute. Insomma, il meglio del meglio secondo noi. Abbiamo stilato una lista di “Best of the year” toccando quante più sfere del settore possibili e senza mai prenderci troppo sul serio come è giusto fare quando si stilano classifiche del tutto arbitrarie tipo questa. Una selezione autorevole – ci mancherebbe – ma anche un approccio divertente e scanzonato per fissare nella mente una annata da archiviare nel bene e nel male. Di alcune categorie abbiamo specificato i campioni sul podio, di altre abbiamo indicato un solo vincitore in quanto protagonista indiscusso del 2019. In tante di queste voci – è una riflessione che verrà spontanea anche ad alcuni lettori – il Gambero avrebbe potuto dire la sua e concorrere per un podio o una vittoria. Programmi

televisivi, riviste cartacee, libri... abbiamo fatto tantissimo in questo 2019, ma nelle classifiche fatte da noi non sarebbe stato serio inserire noi stessi, altre considerazioni su questo tra le righe dell'editoriale del direttore Massimiliano Tonelli nelle prime pagine.

The best of

RISTORATORE CORAGGIOSO DELL'ANNO

1. SALVATORE TASSA – LE COLLINE CIOCIARE (Acuto, FR)

Il primo pranzo del “suo” ristorante lo ha fatto sfamando un drappello di militari in esercitazione nella zona. Nel 1993 respinse un ospite perché non aveva prenotato: dovette telefonare e prenotare dalla vicina cabina telefonica. Questo è Salvatore Tassa: più che prenotazione serve un appuntamento! O ci vai apposta o non riesci mai ad andarci, neppure se l'autostrada corre a 20 minuti. E ha aperto anche un bistrot: Nu'. Un pazzo, coraggioso!

2. Franco Franciosi – Mammaròssa (<https://www.gamberorosso.it/notizie/alla-ricerca-degli-ex-allievi-franco-franciosi/>) (Avezzano, AQ)

3. Norbert Niederkofler – AlpiNN (<https://www.gamberorosso.it/notizie/alpinn-apre-il-ristorante-sulle-dolomiti-di-norbert-niederkofler/>) (Marebbe, BZ)

MEGA PROGETTO DELL'ANNO

CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE DI LIONE

4.000 metri quadri su quattro livelli, negli spazi restaurati dell'ex ospedale storico della città, quell'Hotel Dieu fondato nel lontano XII secolo sulla sponda occidentale del Rodano. È una cittadella gastronomica (<https://www.gamberorosso.it/notizie/la-cite-internationale-de-la-gastronomie-inaugura-a-lione/>) che omaggia la storia di un territorio benedetto dal nume tutelare di Paul Bocuse e strizza l'occhio al turismo in cerca di attrazioni a tema, sull'onda del successo della Cité del vino di Bordeaux.

CITTÀ ITALIANA DELL'ANNO

SENIGALLIA

Sarà l'aria buona del mare che amplifica le belle idee, fatto sta che questa città è un concentrato di buone tavole e non solo. Dai trivorchettati Cedroni e Uliassi, alla neo Tre Gamberi Vino e Cibo, ma l'attenzione per il buon cibo è contagiosa e tocca tutti settori come il gelato con il grande Paolo Brunelli, la mixology con barman e profumiere Oscar Quagliarini, il pane con il bel progetto Pandefrà o le regine del junk food: è made in Senigallia il progetto Patatas Nana.

RIVISTA DELL'ANNO

1. COOK INC.

Un magazine quadrimestrale, edito da Vandenberg Edizioni a Lucca, che racconta in maniera originale, a tratti dissacrante, storie di cibo e vino. Ogni numero ha una tematica ben precisa e, in coerenza, esplora paesi, culture, usi, costumi e sapori diversi. Niente recensioni né classifiche, solo materiale inedito di grandi firme e fotografi che si recano nei luoghi per cogliere quante più sfumature possibili. È un vero oggetto da collezionare, che quest'anno a nostro avviso ha dato il meglio di sé.

2. [Cook \(https://www.gamberorosso.it/notizie/cook-il-nuovo-food-magazine-mensile-del-corriere-della-sera-ecco-com-e/\)](https://www.gamberorosso.it/notizie/cook-il-nuovo-food-magazine-mensile-del-corriere-della-sera-ecco-com-e/)

3. [Food&Wine Italia \(https://www.gamberorosso.it/notizie/foodwine-italia-esordio-nazionale-per-lo-storico-brand-americano-come-il-nuovo-magazine/\)](https://www.gamberorosso.it/notizie/foodwine-italia-esordio-nazionale-per-lo-storico-brand-americano-come-il-nuovo-magazine/)

QUARTIERE EMERGENTE DELL'ANNO

1. SUPRA – MILANO

“Supra”, ovvero la zona a sud della Fondazione Prada. Qui non c'è solo lo scintoso ristorante Torre e il suo indimenticabile cocktail bar, il Bar Luce, lo spazio fascinoso delle ex Fabbriche Orobie che ha ospitato La Città della Pizza, la nuovissima Piazza Adriano Olivetti con il Kalamaro Piadinaro approdato qui da Riccione. C'è anche la Fondazione Ica che ha puntato sullo street food di qualità per nutrire i visitatori. E poi, a pochi passi, c'è la magia della Milano agricola, coi campi di segale a Chiaravalle che fanno felici tanti panettieri della città. E ancora nuovi progetti come Mesté, Motelombroso, Cantina Urbana, Distreat e Cascina Casottello sono in questa area. Siamo ancora alla frontiera, ma si crescerà tanto e veloce.

2. Aurora – Torino

3. Centocelle – Roma

RIVISTA STRANIERA DELL'ANNO

1. CLUB SANDWICH

Il magazine francese, pubblicato con cadenza annuale, è uscito a giugno 2019 con il suo terzo numero bilingue (francese/inglese), che ci sembra giusto premiare per l'impegno, ormai acclarato, a trattare il tema gastronomico con originalità, freschezza e approfondimento insieme, chiamando in causa storia, antropologia, arte, economia, politica. L'idea vincente? Dedicare ogni numero a un solo prodotto. Ve le immaginate 144 pagine tutte spese a disquisire di cetriolini? Si può!

2. The Gourmand

3. Pipette

FOTOGRAFO DELL'ANNO

1. ALBERTO BLASETTI

Il giovane fotografo, abruzzese di stanza a Roma, da queste parti lo conosciamo bene. Per il Gambero Rosso, nell'ultimo anno, ha firmato diverse belle copertine (e servizi), senza tirarsi indietro davanti alle sfide più pop (vedi la dissacrante rappresentazione dell'immaginario del fast food, maggio 2019). Di lui apprezziamo la sensibilità per i ritratti (citiamo, tra gli altri, la copertina di Fortune novembre '19) – l'intensità delle atmosfere, tanto in interno che nella resa di paesaggi con luce naturale, la cura per il dettaglio nei set a tema gastronomico.

2. Marco Varoli

3. Zest Food Photo Collective

SITO ITALIANO DELL'ANNO

1. DISSAPORE

Nel panorama italiano dei siti dedicati al cibo e alla cultura gastronomica, Dissapore – seguendo l'esperienza di KelaBlu – è stato pioniere. Negli anni si è reinventato più volte, ma la sua ultima veste, sebbene migliorabile, ci sembra compiuta in senso grafico e contenutistico, stante l'obiettivo dato: coprire in modo efficace e tempestivo la comunicazione del tema gastronomico (talvolta a scapito della forma), con oculate e talvolta spregiudicate strategie di posizionamento web.

2. [Munchies \(https://www.gamberorosso.it/notizie/munchies-arriva-in-italia-l-esordio-della-piattaforma-di-vice-dedicata-al-cibo/\)](https://www.gamberorosso.it/notizie/munchies-arriva-in-italia-l-esordio-della-piattaforma-di-vice-dedicata-al-cibo/)

3. Corriere Cucina

SITO INTERNAZIONALE DELL'ANNO

1. GASTRO OBSCURA

Ormai quasi due anni fa, i geniali inventori del progetto Atlas Obscura – sorta di wunderkammer online degli anni Duemila che colleziona storie di luoghi e destinazioni curiose da tutto il mondo – hanno ideato l'appendice Gastro Obscura, che nell'ultimo anno ha trovato la sua fisionomia ideale, mixando incredibili storie gastronomiche e racconti di cibi impossibili. Dall'insana passione per il mango nella Cina di Mao ai formaggi della morte della valle svizzera d'Anniviers.

2. New Food Economy

3. Mold

LIBRO DELL'ANNO

1. POSSIAMO SALVARE IL MONDO PRIMA DI CENA DI JONATHAN SAFRAN FOER

È il tema dell'anno, in cucina e fuori: l'emergenza climatica. Hot topic, sì, ma solo a parole replica [Jonathan Safran Foer \(https://www.gamberorosso.it/notizie/storie/possiamo-salvare-il-mondo-prima-di-cena-libro-foer/\)](https://www.gamberorosso.it/notizie/storie/possiamo-salvare-il-mondo-prima-di-cena-libro-foer/) che intinge di nuovo la penna nella militanza ambientalista (ricordiamo il

precedente Se niente importa) e firma una chiamata alle armi che non risparmia nessuno. Bisogna agire, ora: cambiare abitudini, a partire da quelle alimentari. Tra saggio, pamphlet e romanzo, puzzle letterario, inchiesta, memoriale, diario intimo, un testo che ti sbatte in faccia la dura realtà: il tempo è scaduto.

2. Noma. La guida alla fermentazione di René Redzepi e David Zilber

3. Guerra e pane di Margherita Oggero

PROGETTO SOLIDALE DELL'ANNO

COTTI IN FRAGRANZA A PALERMO

È il bel progetto di economia carceraria nato nel carcere minorile Malaspina di Palermo nel 2016. Che quest'anno ha aggiunto un nuovo tassello: dopo i prodotti da forno, sono arrivate le “bontà fresche” per il servizio catering e per la linea diretta con il bistrot Al Fresco, nel giardino segreto di un ex convento di Ballarò (<https://www.gamberorosso.it/notizie/storie/al-fresco-a-palermo-bistrot-di-cotti-in-fragranza-con-ragazzi-carcere-minorile/>). Un'intelligente dimostrazione di come sia possibile far rivivere spazi storici della città scommettendo su progetti gastronomici di valore sociale e culturale.

2. Il Forno di Vincenzo: il panificio sociale di comunità di Eboli

(<https://www.gamberorosso.it/notizie/storie/il-forno-di-vincenzo-il-panificio-sociale-di-comunita-di-eboli/>)

3. È Buono: gelateria solidale di Genova (<https://www.gamberorosso.it/notizie/e-buono-la-storia-della-gelateria-solidale-di-genova-che-inventa-il-franchising-sociale/>)

MIGLIOR LEGGE DELL'ANNO

DECRETO N. 2779 DEL 12/03/2019

“Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica”. Con il decreto firmato dall'ex ministro delle Politiche Agricole Gian Marco Centinaio si è finalmente colmato un vuoto normativo per una pratica che, invece – come spesso

succede in questi casi – era già andata molto più avanti della sua regolamentazione. “Sono considerate enoturistiche tutte le attività formative e informative rivolte alle produzioni vitivinicole del territorio e la conoscenza del vino”, recita il decreto.

PERCORSO DEGUSTAZIONE DELL'ANNO

1. LIDO 84 – GARDONE RIVIERA (BS)

Restrungendo il campo ai soli ristoranti italiani (Spagna e Nord Europa in questo sono campioni indiscussi), il migliore menu degustazione calibrato nei tempi e nei piatti è Oscillazioni, il sette portate by Riccardo Camanini dove emergono la classe e la visione senza limiti di tempo e di frontiere: richiami al territorio, puro studio e la recente passione per il concentrato di pomodoro, le spezie che arrivano da Gaggan e le sarde di lago. Ci si alza contenti.

2. L'Argine a Vencò – Argine a Vencò

3. Condividere – Torino

MEDIO – PICCOLA AZIENDA DELL'ANNO

MOLINO QUAGLIA

Quattro generazioni di mugnai e non sentirli. Già perché questa azienda, di un piccolissimo paese in provincia di Padova, ogni anno investe soldi ed energie per innovare i suoi prodotti e i settori in cui li distribuisce, che sia quello della panificazione, della pasticceria o della pizzeria. Per farlo organizza congressi, promuove corsi per addetti, scrive libri e coinvolge professionisti di tutt'altri campi, dagli chef ai filosofi (<https://www.gamberorosso.it/notizie/pizzaup-2019-come-andato-il-congresso-dedicato-ai-pizzaioli/>). Tanto di cappello per questa visione lungimirante.

MERCATO RIONALE DELL'ANNO

MERCATO ORIENTALE DI GENOVA

11 stand di street food, un ristorante guidato da un giovane chef di talento, l'enoteca e la scuola di panificazione. È il volto del piano rialzato che ha inaugurato quest'anno al [Mercato Orientale di Genova](https://www.gamberorosso.it/notizie/una-nuova-piazza-del-gusto-a-genova-cosi-rinasce-il-mercato-orientale/) (<https://www.gamberorosso.it/notizie/una-nuova-piazza-del-gusto-a-genova-cosi-rinasce-il-mercato-orientale/>), in attività da 120 anni. Un lodevole progetto che ha ripensato in chiave moderna il mercato più frequentato del capoluogo ligure.

UOMO POLITICO DELL'ANNO

TERESA BELLANOVA

L'uomo politico dell'anno è una donna. Indubbiamente lei, [Teresa Bellanova](https://www.gamberorosso.it/notizie/teresa-bellanova-nuovo-ministro-alle-politiche-agricole-contabilis/) (<https://www.gamberorosso.it/notizie/teresa-bellanova-nuovo-ministro-alle-politiche-agricole-contabilis/>). Amata, presa in giro, temuta, insultata per i suoi outfit o per il suo aspetto fisico ma sempre più rispettata da un settore che ha bisogno al contempo di autorevolezza e creatività. In un governo che dà fiducia a corrente alternata, il settore agricolo sembra essere in buone mani

CITTÀ STRANIERA DELL'ANNO

1. SINGAPORE

Non ci sono le stagioni, l'umidità picchia, eppure [Singapore](https://www.gamberorosso.it/notizie/storie/singapore-ristoranti-food-trends/) (<https://www.gamberorosso.it/notizie/storie/singapore-ristoranti-food-trends/>) è costantemente in cima tra le mete più ambite per chi vuole cambiare vita e lavoro. Specie nell'ambito della ristorazione (e dei bar!). Ed è così che la città-stato è sempre più forte nel campo del gusto e delle tendenze enogastronomiche. Certo, non sono da sottovalutare il lavoro fatto dall'ufficio del turismo e la mossa strategica nell'aver ospitato la la World's 50 Best Restaurants 2019. Sicuramente ne sentiremo parlare ancora.

2. Copenaghen

3. San Francisco

EVENTO DELL'ANNO NEL MONDO

1. DESPESQUES 2019 (Spagna)

Rivendica il valore della pesca tradizionale nell'urgenza di tutelare l'ecosistema marino l'incontro creato da Ángel León, "chef del mar", che ha convocato nell'estuario di Lubimar (Cadice) 80 tra i più influenti cuochi contemporanei, rappresentanti dell'industria alimentare e delle associazioni ecologiste. 8 tavoli di lavoro per 8 impegni concreti da attuare quotidianamente, trasformando il Despesques in una piattaforma di informazione e formazione per il cambiamento.

2. Ein Prosit 2019 (Italia) (<https://www.gamberorosso.it/notizie/ein-prosit-2019-a-udine-programma-e-chef/>)

3. Parabere Forum 2019 (Norvegia)

GRANDE AZIENDA DELL'ANNO

FERRERO

Il gruppo di Alba non si ferma e continua a stupire. Dopo le manovre di espansione sul mercato internazionale con l'acquisizione di svariati brand dolciari, tra i quali i biscotti al burro più famosi nel mondo (i Kelsen), ha da poco lanciato i Nutella Biscuits, con una produzione e promozione al primo anno mai viste. Tutto strizzando l'occhio alla tematica dell'anno: ha dichiarato di voler rendere tutti gli imballaggi al 100% riutilizzabili, riciclabili o compostabili entro il 2025.

ARTICOLO ITALIANO DELL'ANNO

1. "ENRICO CRIPPA: IN CUCINA UN PO' DI SANA CATTIVERIA È NECESSARIA" DI ISABELLA FANTIGROSSI (Cook, Corriere)

Sono su Cook del Corriere gli articoli che ci hanno colpito di più quest'anno sulla stampa italiana. Soprattutto nel primo numero dell'anno, con la profonda intervista di Isabella Fantigrossi a Enrico Crippa, che disegna un leader straordinario, fatto di luci e ombre, di enorme abnegazione e disciplina ferrea.

2. "Carme Ruscalleda: Cercando di essere una grande chef sono stata una cattiva madre" di Alessandra Dalmonte (Cook, Corriere)

3. “Oh Jeremy Jeremy, ou m’ami?” di Andrea Petrini (Cook.Inc)

FATTO POLITICO DELL'ANNO

DAZI E PROTEZIONISMO

Il fatto politico dell'anno, la faccenda che più di ogni altra ha rischiato e rischia ancora di avere un impatto significativo e complesso sul mondo dell'enogastronomia e dell'agroalimentare sono senz'altro i dazi e le ormai plurime guerre commerciali tra protezione e concorrenza che interessano le grandissime potenze planetarie. Nel 2019 abbiamo vissuto col fiato sospeso, specie sull'asse Washington – Pechino. Nel 2020 capiremo cosa succederà...

METROPOLI ITALIANA DELL'ANNO

TORINO

Non un bel periodo per la prima capitale d'Italia. In città si respira un'atmosfera triste e la piccola metropoli piemontese rischia grosso nella sua metamorfosi da centro propulsivo a dormitorio dal quale al mattino si va a lavorare nella arretrante Milano. Però nella ristorazione lo scenario è tutt'altro a dire il vero. Dai progetti di alta cucina (Unforgettable (<https://www.gamberorosso.it/notizie/unforgettable-a-torino-christian-mandura-menu/>), Opera) fino ad autentiche chicche (la saketeca Uovo (<https://www.gamberorosso.it/notizie/notizie-ristoranti/uovo-saketeca-di-torino-ecco-come-e/>) o il nuovo Pastella (<https://www.gamberorosso.it/notizie/notizie-ristoranti/alleanza-tra-pastella-e-barz8-a-torino-a-vanchiglia-due-locali-gemelli-fritti-cocktail-e-vini-naturali/>)) passando per mega hub come il Mercato Centrale (<https://www.gamberorosso.it/notizie/il-mercato-centrale-di-torino-sta-per-aprire-chi-ce-e-cosa-si-mangia/>). Nessuna città ha fatto altrettanto nel 2019

REGIONE DELL'ANNO

1. ABRUZZO

Gli abruzzesi sono testardi e intimi, e quando si tratta di far cordata in onore dell'Abruzzo non sono secondi a nessuno. Così l'Abruzzo si muove grazie a nomi come Niko Romito, ingranando la quinta per merito di artigiani, casari, pastori, ristoratori decisamente meno conosciuti. Anche fuori dai confini quest'anno ha fatto parlare di sé con aperture interessanti che comunicano l'enorme patrimonio di questa piccola grande regione che è stata protagonista assoluta del 2019

2. Piemonte

3. Puglia

PRODOTTO DELL'ANNO

IL PANE

Un'ondata che cresce e si diffonde, apre varchi e contamina, e che oggi può contare su un nutrito parterre di professionisti. Lo abbiamo toccato con mano, quando abbiamo cominciato a monitorare il territorio alla ricerca dei nomi più interessanti dell'arte bianca, scoprendo una rete fitta con stili e orientamenti diversi, gruppi e associazioni di artigiani: un panorama vastissimo e articolato che abbiamo continuato a studiare, pane dopo pane (lanciando per altro la prima guida dei Pani&Panettieri d'Italia (<https://www.gamberorosso.it/notizie/guida-pane-e-panettieri-del-gambero-rosso/>)). Indubbiamente il 2019 è stato l'anno del pane.

GIOVANI IMPRENDITORI DELL'ANNO

GLI AGRICOLTORI

Belle notizie. L'Italia è prima in Europa per numero di giovani occupati in agricoltura. E sta nascendo un autentico movimento di giovani competenti e innovativi, che coltivano in biointensivo (<https://www.gamberorosso.it/notizie/bio-intensivo-il-modello-di-agricoltura-che-concilia-natura-e-profitto/>), da tenere d'occhio. Noi gli abbiamo dedicato la cover story di un mensile e addirittura il ministro Mipaaft Teresa Bellanova, a seguito del giuramento al Quirinale, ha indicato come priorità la valorizzazione di un settore cruciale come l'agricoltura puntando sui giovani.

ABBINAMENTO SPERICOLATO DELL'ANNO

CAFFÈ E CARCIOFO (UNDICESIMO VINERIA – TREVISO)

Si parla tanto di pairing, con i vini, i cocktail e ultimamente sempre di più con i succhi di frutta (in questo campo, il Nord Europa ha fatto da apripista), ma uno degli abbinamenti che ci ha colpiti di più è quello con il caffè proposto all'Undicesimo Vineria dal sommelier Regis Ramon Freitas. Certo il carciofo di Francesco Brutto, presentato con caffè di carciofi e tuorlo marinato nel moscobado, si prestava benissimo. E finalmente si è trovato l'abbinamento perfetto pure per l'ostico carciofo.

EVENTO DELL'ANNO IN ITALIA

ROMA BAR SHOW

Con quasi 10mila presenze tra addetti, stampa e amatori, la prima edizione del Roma Bar Show (<https://www.gamberorosso.it/notizie/bar-show-a-roma-il-giudizio-sullevento-dei-grandi-barman/>) non ha deluso le aspettative di barman e addetti. Anzi, è andato oltre le aspettative di tutti grazie a dei super organizzatori (Ribs di Andrea Fofi, Fabio Bacchi, Leonardo Leuci, The Jerry Thomas Project e Giuseppe Gallo), di una location pazzesca, quale il Palazzo dei Congressi di Roma, e di un parterre di ospiti internazionali e non di tutto rispetto. Tolto qualche ritardo, tutto è filato liscio. Roma Bar Show? Buona la prima!

FOLLIA DELL'ANNO

LO SHUFFLE DI GELINAZ

Nell'edizione 2019 di Gelinaz! (<https://www.gamberorosso.it/notizie/gelinaz-ecco-come-sono-andate-le-cene-nei-ristoranti-italiani/>) – progettata insieme a Mat Gallet e Patricia Meunier – Andrea Petrini ha nuovamente scombinato le carte in tavola. 148 chef di tutto il mondo sono stati invitati a formulare ognuno 8 ricette inedite che poi sono state sorteggiate e spedite agli altri chef. Loro le hanno servite il 3 dicembre, in una serata cominciata in Nuova Zelanda (al mattino al nostro fuso orario) e continuata ininterrottamente fino alla mattina successiva, quando la West Coast americana ha finalmente avuto il suo Gelinaz.

ARTICOLO INTERNAZIONALE DELL'ANNO

1. “LA NORMALIZACIÓN Y LA INDECENCIA” DI IGNACIO MEDINA (elpais.com, rubrica “La memoria del sabor”)

Gli articoli di Ignacio Medina – critico gastronomico, giornalista e scrittore spagnolo di stanza in America Latina – sono una lettura obbligata. In questa “columna” tagliente dipinge lo scenario della ristorazione cilena, dopo le proteste per la giustizia sociale che hanno invaso il paese a ottobre. E un’alta cucina sempre più scollata dalla realtà, che ha costruito il suo ghetto dorato su una “normalizzazione dell’indecenza” fatta di precariato e abusi sui lavoratori.

2.”How the orange-wine fad became an irresistible assault on pleasure” di Troy Patterson (newyorker.com, rubrica “annals of gastronomy”)

3. “Flor, Borough Market, London: ‘I feel like I’ve been at a tasting session’ di Jay Rayner (theguardian.com, rubrica “Jay Rayner on restaurants”)

ILLUSTRATORE DELL’ANNO

1. GIANLUCA BISCALCHIN

Illustratore e giornalista, Gianluca è un veterano nel campo dell’illustrazione, ma quest’anno (vuoi per una rinascita della carta stampata) si è distinto per svariati progetti editoriali, tra magazine e libri, ultimo “Finché c’è Trippa” di Diego Rossi. Non tacciateci di egocentrismo, ma uno dei lavori che ci è piaciuto di più è quello della copertina del Gambero Rosso di ottobre dedicata alle nonne dei grandi chef. Sì ok, anche le carte da parati disegnate per il Mercato Metropolitano di Londra non sono niente male!

2. Marcello Crescenzi

3. Cibo

PROFILO INSTAGRAM DELL’ANNO

@RENEREDZEPINOMA

Per scoprire come si diventa uno degli chef più famosi al mondo basta farsi un giro nella pagina Instagram di René Redzepi, chef del Noma di Copenaghen, dove mostra tutti i retroscena sulla incredibile ricerca che c'è dietro ogni singolo piatto, senza però mai prendersi troppo sul serio. Non solo, le foto sono spesso dei pattern di ingredienti che uno si potrebbe benissimo stampare e appendere a casa.

2. Wrightkitchen

3. Symmetrybreakfast

SPOT TELEVISIVO DELL'ANNO

1. BUONDÌ E I NEOMELODICI

Buondì colpisce ancora (aveva fatto parlare di sé con l'asteroide Buondì che spazzava via decenni di stereotipi sulla famiglia felice). E questa volta lo fa scegliendo come colonna sonora una canzone neomelodica. Nella nuova pubblicità si vede una famiglia mentre fa colazione e quando l'assistente vocale fa partire una canzone neomelodica subito dopo aver detto "musica Napoli", i bambini iniziano a sorridere e a ballare sotto gli occhi dei due genitori infastiditi. I napoletani non l'hanno presa benissimo.

2. Burger King e il panino vietnamita mangiato con le bacchette

3. Coop e la denuncia contro diserbanti, caporalato e allevamenti intensivi

VIDEO VIRALE DELL'ANNO

LA PARODIA DELLA CANZONE "SOLDI" DEDICATA AL PROSECCO

L'autore del video che ha fatto il giro di bacheche e siti è Matteo Del Puppo, un giovane dipendente di un'azienda agricola di Godega di Sant'Urbano in provincia di Treviso. Su YouTube ha pubblicato la parodia della canzone vincitrice dell'ultima edizione di Sanremo, "Soldi" di Mahmood. E la cosa che ci è piaciuta assai è il fatto che parlasse anche di questioni tecniche del vino, per nulla scontate. Come una parodia può effettivamente fare cultura.

TRASMISSIONE TELEVISIVA ITALIANA DELL'ANNO

PIZZA HERO

Gabriele Bonci ci ha convinti (<https://www.gamberorosso.it/notizie/pizza-hero-la-sfida-dei-forni-gabriele-bonci-racconta-in-tv-il-mestiere-del-fornaio/>). Vederlo nei panni di un inedito supereroe degli impasti che si sposta nelle varie città per valutare di volta in volta l'operato di tre forni, è stato interessante e stimolante. Per carità, è un format già visto, ma il fatto che coinvolga una professione come quella dei fornai è già di per sé un bel segnale perché pone l'accento su un'intera categoria professionale che merita di emergere per i valori che tramanda.

TRASMISSIONE TELEVISIVA STRANIERA DELL'ANNO

CHEF'S TABLE STREET FOOD

Ancora Netflix, ancora Chef's Table (<https://www.gamberorosso.it/notizie/chefs-table-street-food-la-celebri-serie-di-netflix-si-concentra-sulle-cucine-di-strada-dellasia/>). Ma questa volta con una serie dedicata allo street food. Così lo spettacolo del cibo si è spostato dichiaratamente in strada, per intercettare le abitudini di consumo di una comunità, e le storie d'eccellenza sorte quasi dal nulla, che anche le guide di settore hanno cominciato a premiare negli ultimi anni. Una tra tutte, quella di Jay Fai, dinamicissima street chef di Bangkok, premiata con la stella per la sue omelette al granchio, servite in una stanza con cucina su strada a dir poco spartana.

UFFICIO STAMPA DELL'ANNO

1. FREEL

Ormai è superato il concetto di ufficio stampa. Si parla di agenzia, che come tale si fa carico della comunicazione dei clienti in maniera più ampia, integrata, contemporanea. Secondo noi quest'anno lo ha fatto bene questa nuova realtà milanese. Da una parte è una start up giovane dall'altra è una realtà frutto dell'impegno di due professioniste navigate Arianna Gandolfi e Cristiana Scateni. Nuova sede, clienti interessanti, approccio corretto, contenuti mai banali. Fossero tutti così i vecchi "uffici stampa"...

2. Aromi Creativi

3. Giulia Dirindelli

ARCHITETTO DELL'ANNO

1. MICHELE DE LUCCHI/ STUDIO AMDL CIRCLE

L'architetto e interior designer di base a Milano, già alle prese con la progettazione del Padiglione Zero e dell'Expo Center di Expo 2015, firma l'elegante spazio di Aimò e Nadia alle Gallerie d'Italia di Milano: un salotto accogliente affacciato su piazza della Scala, in continuità con lo spazio museale che lo ospita. Così Voce (<https://www.gamberorosso.it/notizie/voce-di-aimo-e-nadia-alle-gallerie-d-italia-di-milano-caffetteria-pane-e-piatti-ispirati-all-arte/>) unisce moderne soluzioni di design ad atmosfere senza tempo, in una coerente articolazione funzionale degli ambienti.

2. Vudafieri Saverino per Spica (Milano) (<https://www.gamberorosso.it/notizie/spica-a-milano-menu-prezzi-foto-e-ricette-del-ristorante-di-ritu-dalmia-e-viviana-varese/>)

3. Martino Gamper per AlpiNN (Plan de Corones) (<https://www.gamberorosso.it/notizie/lumen-e-il-rifugio-alpinn-il-nuovo-progetto-di-norbert-niederkofler-e-paolo-ferretti/>)

Le ossessioni dell'anno

PREPARAZIONI FETICCIO

1. TACOS

Tacos di carne, di pesce, di verdure, col topinambur al posto della tortilla, usando prodotti del territorio o ispirati alle nostre ricette tradizionali. È tacos mania – anche alcuni chef blasonati te li propongono come amuse bouche o side dish – e la cosa non ci dispiace, anzi. L'importante, però, è non farsi prendere troppo la mano. Come in tutte le cose.

2. Sottaceti homemade

3. Salumi (di mare e di carne) homemade

IMPIATTAMENTO INFLAZIONATO

A MO' DI SWOOSH

O, in parole povere, come il baffo del celebre marchio Nike. Ci sono stati gli anni del nido e quelli del concettualismo dove tutti gli ingredienti erano perfettamente separati tra loro, ora tocca ai piatti a forma di fiore (più diffusi nel resto d'Europa) e a quelli a mo' di swoosh, soprattutto qui in Italia. Merito dell'egemonia della pasta, che fortunatamente non è ancora scomparsa dai menu degustazione.

ACCESSORIO OSSESSION

LA BORRACCIA

Colorate, a fiori o a pois, con fenicotteri rosa shocking o color legno finto naturale: quante foto di borracce abbiamo visto quest'anno? Il movimento "plastic free" però è molto più di una moda giovanile: quello dell'inquinamento da plastica è un problema serio, da risolvere urgentemente. E lo sappiamo che "non possiamo fare tutto noi", ma qualche piccolo passo forse sì: acquistare una borraccia, per esempio. Ecologica e anche economica: pensate a quante bottiglie di plastica eviterete di comprare.

TEMA

LO SPRECO ALIMENTARE

Parlare di un locale senza citare la parola "sostenibilità" sembra ormai diventata una missione impossibile. Il tema dell'anno? Senza dubbio la lotta allo spreco alimentare: ossessione degli chef, slogan dei ristoratori, tema di libri, trasmissioni tv, congressi. Dovremmo averne abbastanza, ormai, eppure non è così. Anzi: abbiamo la sensazione che qualcosa abbia appena iniziato a muoversi e che la strada da fare sia ancora molto, molto lunga. D'altronde, tutti i grandi cambiamenti cominciano così. No?

OSSESSIONE IN CUCINA

LE FERMENTAZIONI

A dire il vero le fermentazioni erano diffuse anche lo scorso anno, ma nel 2019 sono diventate una vera ossessione. Oggi non c'è chef che non si metta in gioco con le fermentazioni, eppure rappresentano una tecnica antichissima di conservazione, praticamente coeva all'uomo, in quanto assicurava alimenti anche nelle stagioni avverse, rendendoli tra l'altro più ricchi di nutrienti. Anche i barman non sono rimasti immuni a questa moda, sì dai ormai possiamo definirla moda.

ATTREZZATURA OSSESSIONE

IL GREEN EGG

Letteralmente uovo verde. È una marca tra le più famose di kamado, ovvero forni tipo bbq di derivazione giapponese, il cui interno è realizzato in mattoni refrattari. È usato per arrostitire, affumicare o grigliare velocemente mono-porzioni da sempre più cuochi, che spesso se lo fanno progettare a seconda delle rispettive esigenze, e quindi vanno dal big a quello con solo una griglia sul modello yakitori giapponese. Una vera ossessione: ultimamente non c'è nuova apertura che non contempli un Green Egg!

OSSESSIONE IN GELATERIA

GELATO CIRCOLARE

Il Gelato di recupero è sicuramente uno degli ultimi filoni di ricerca della moderna gelateria. Dall'impiego di scarti e avanzi alimentari nascono nuove sfide. E nuove mantecature: con scorze bianche d'anguria, bisque di gusci di cozze, scorze di formaggio o pane raffermo che sposa marmellata e cioccolato. Una doppia valenza in cui "recupero" è circolarità del cibo, ma anche evocazione di sapori e ricette dimenticate. Bello tutto, basta che non diventi solo moda.

OSSESSIONE IN VIGNA

L'ANFORA

Ma dove vai se l'anfora non ce l'hai? Sembra proprio questo contenitore l'ossessione dei vignaioli contemporanei; un oggetto ormai completamente sdoganato, per certi versi trascinato dagli ambienti del vino naturale per approdare in cantine di ogni genere. Quella che sembrava una tecnica radicale, avviata in Italia dal genio di Joško Gravner, che l'ha introdotta dalla tradizione georgiana, è oggi qualcosa di molto meno esotico. Voglia di stupire? Forse. Ma certo anche la necessità di sperimentare contenitori alternativi al legno. Come sono lontani i tempi in cui l'ossessione era la barrique...

OSSESSIONE IN PIZZERIA

LA MARGHERITA L'HA SBAGLIATA FRANCO PEPE!

Era il 2015 quando Franco Pepe toccò l'intoccabile: la Margherita. Con la sua versione sbagliata (infornata solo con mozzarella, con aggiunta dopo la cottura di salsa di pomodoro riccio e riduzione di basilico) giocava con i tre semplici ingredienti, creando una tonda che si aggiudicò persino il premio pizza dell'anno sulla guida Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso. Sarà per omaggiare il maestro (in qualche caso senza citare le fonti...) o perché il gioco è piaciuto parecchio, ma quest'anno la Margherita (e la Marinara) l'hanno sbagliata tutti. Cambiando l'ordine degli ingredienti, aggiungendone di diversi, con risultati non sempre apprezzabili. Perché a sbagliare i classici, almeno sul menu, evidentemente funziona.

OSSESSIONE IN PASTICCERIA

LE MONOPORZIONI A FORMA DI FRUTTA

In principio furono gli splendidi trompe l'oeil di Cédric Grolet, super sweet influencer e anima dolce di Le Meurice di Alain Ducasse, che ha conquistato pubblico e rete con le sue spettacolari monoporzioni che ingannavano lo sguardo riproducendo in modo impeccabile le forme di limone, mandarino, fichi, mele. Gusci da rompere per scoprire che la frutta era celata all'interno in forma di ganache, composte, gelée. Piano piano si sono diffuse un po' ovunque, è stato tutto un fiorire di mele, pere, pesche, ciliegie dai colori sgargianti: come si sa, la frutta fa bene!

OSSESSIONE NELLA MIXOLOGY

I MOCKTAIL

Sono stilosi, fantasiosi ed elaborati, costruiti con bilanciamenti studiati e ingredienti inediti per nuove esperienze di gusto. Parliamo dei Mocktail (i cocktail privi di alcol), che insieme a quelli Low Alcol sono una vera e propria tendenza, grazie a un pubblico – in particolare di millennials – sempre più consapevole, attento al benessere che privilegia la qualità rispetto alla quantità. Dimenticate (finalmente) quindi l'”analcolico della casa”, ora la categoria si prende la sua rivincita grazie alla creatività del bartender.

OSSESSIONE MANCATA

SPECIALTY COFFEE

All'inizio del 2019 ci avremmo messo la mano sul fuoco: sarà l'anno dello specialty coffee, nasceranno piccoli bar, progetti indipendenti e iniziative dovunque. E invece nulla di ché. Previsioni errate. Qualche piccolo movimento e poco più. E mentre le città del mondo si riempiono di torrefazioni e caffetterie di eccellenza, l'Italia resta pressoché ferma. A bere caffè con lo stesso stile e sapore di 20, 40 o 60 anni fa. Svolta rimandata al 2020?

Dalle guide

VINO BIANCO DELL'ANNO

LUNAE BOSONI – COLLI DI LUNI VERMENTINO ET. NERA '18

Sono ormai tanti anni che la famiglia Bosoni propone una gamma di vini autentici, di grande equilibrio e sicura longevità. Anche nelle ultime degustazioni l'Etichetta Nera ha spiccato tra i tanti bianchi assaggiati. È un Vermentino che riesce sia a offrire le note più classiche del vitigno semi-aromatico, sia la freschezza e la sapidità dei Colli di Luni. Un vero vino di terroir insomma che, nella versione 2018, incanta per intensità aromatica, equilibrio e complessità e per questo per noi è il Bianco dell'Anno (<https://www.gamberorosso.it/notizie/interviste/migliore-vino-bianco-dell-anno-per-la-guida-vini-ditalia-2020/>).

VINO ROSSO DELL'ANNO

PIAGGIA – CARMIGNANO RIS. '16

La Riserva di Mauro e Silvia Vannucci accende ancora una volta i riflettori sulla Denominazione: Carmignano è una piccola Doc toscana, ma non per questo meno affascinante delle altre correghionali. Prevede sia l'utilizzo del sangiovese sia del cabernet sauvignon. Noi abbiamo trovato nella versione 2016 un vino profondo, equilibrato, complesso, davvero uno dei grandi rossi d'Italia. Anzi, il più grande quest'anno (<https://www.gamberorosso.it/notizie/interviste/migliore-vino-rosso-2020-dalla-guida-vini-ditalia/>). Ed è un piacere che arrivi da questo incredibile territorio.

VINO ROSATO DELL'ANNO

TORRE DEI BEATI – CERASUOLO D'ABRUZZO ROSA-AE '18

È una classicissima interpretazione di Cerasuolo d'Abruzzo, quella di Fausto Albanesi. Intensa al naso nei suoi profumi di frutti rossi, ha una bocca polposa, fruttata e snella che chiude lunga su sentori di ciliegia. Il premio speciale Rosato dell'Anno (<https://www.gamberorosso.it/notizie/interviste/milgor-vino-rosato-tre-bicchieri-2020-rosa-ae-2018-torre-dei-beati/>) lo abbiamo istituito lo scorso anno, visto il valore crescente dei rosati in Italia. Il Rosa-ae rende omaggio ai grandi vini italiani, non solo a quelli rosa. Parla di Abruzzo, parla del vitigno montepulciano e parla, infine, di una vinificazione di alto artigianato.

BOLLICINE DELL'ANNO

SORELLE BRONCA – VALDOBBIADENE BRUT NATURA PARTICELLA 232 '18

In Italia ci sono le grandi aree del Metodo Classico, dove si vinificano principalmente chardonnay e pinot nero. Non bisogna però dimenticare il Metodo Italiano che, in alcuni casi, riesce a regalare bollicine di carattere e vere espressioni di un territorio intero. Un bell'esempio arriva grazie a Antonella ed Ersiliana Bronca che vinificano con cura le uve dai migliori filari realizzando spumanti che identificano con le singole vigne. Eccoci quindi di fronte al Brut Nature '18, un Valdobbiadene che arriva precisamente dalla particella 232: grande equilibrio, finezza ed eleganza lo hanno portato a essere la Bollicina dell'Anno (<https://www.gamberorosso.it/notizie/interviste/anteprima-tre-bicchieri-2020-bollicine-dellanno-valdobbiadene-brut-natura-particella-232-18-di-sorelle-bronca/>).

VINO DOLCE DELL'ANNO

TOBLINO – VINO SANTO '03

Naso complesso e sfaccettato, un vero tripudio di frutti gialli, fiori, erbe di montagna, spezie dolci e tocchi balsamici. La bocca è dolce, ma mai stucchevole, la freschezza domina il palato e le note ossidative emergono pian piano. Ma non è solo grazie alla sua armonia e piacevolezza che il Vino Santo di Toblino viene eletto Dolce dell'Anno (<https://www.gamberorosso.it/notizie/notizie-vino/anteprima-tre-bicchieri-2020-miglior-vino-dolce-dellanno-vino-santo-03-della-cantina-toblino/>). È ottenuto da uve nosiola e fa parte della tradizione vinicola della Valle dei Laghi. Una tradizione che va preservata perché fa parte della storia di un territorio intero. E la Cantina di Toblino crede in questo da più di 60 anni.

CANTINA EMERGENTE DELL'ANNO

TENUTA SANTA CATERINA

È il Premio dato alle aziende che prendono per la prima volta i Tre Bicchieri (<https://www.gamberorosso.it/notizie/interviste/cantina-emergente-2020-vini-ditalia-tenuta-santa-caterina/>) e dimostrano di avere un progetto serio e capace di durare nel tempo. Il riconoscimento giunge quest'anno in una delle grandi e prestigiose regioni del vino italiano, ma non per questo non capaci di offrire ancora delle belle novità, anche attraverso vini meno famosi e diffusi. Attribuiamo un premio a una cantina nata nei primi anni 2000 con l'obiettivo di risvegliare l'attenzione su una grande varietà della tradizione piemontese che, come vuole dimostrare il titolare Guido Alleva, possiede anche un incredibile potenziale d'invecchiamento.

MIGLIOR RISTORANTE DELL'ANNO

REALE

Ci sono due elementi emblematici per capire l'applicazione, la ricerca e la fatica che Niko Romito ha impiegato per arrivare in pochi anni a essere un punto di riferimento: il sistema formativo dentro al sistema più grande da lui ideato sta immettendo nel mondo del lavoro tanti giovani già ad altissimi livelli, e la carta ha 45 portate, ciascuna con l'anno di creazione (potendo, sarebbero da assaggiare tutte!). C'è poco da dire, il Reale è uno di quei pochissimi luoghi che valgono sempre ore di auto. E da dove si riparte pensando già alla prossima visita.

RISTORATORE DELL'ANNO

CICCIO SULTANO

L'imprenditore più consapevole, il patron più dinamico: il ristoratore dell'anno, per la guida Ristoranti d'Italia (<https://store.gamberorosso.it/it/libri-guide/619-ristoranti-ditalia-2020-9788866411802.html>), è a ogni edizione chi ha meglio incarnato la dote del "saper fare", valorizzando e, in molti casi, espandendo la propria attività. Proprio come Ciccio Sultano, premiato per quella del 2020, che a partire dal suo Duomo, a Ragusa, ha creato – e non si ferma – un vero e proprio sistema virtuoso, che include lo street food e la panificazione di alto livello de I Banchi, l'autoproduzione bio e sostenibile (orto, animali da cortile, formaggi), la differenziazione degli spazi e delle esperienze (vedi il giardino dedicato ad aperitivi e relax).

RISTORANTE NOVITÀ DELL'ANNO

CHRISTOFER CARRARO

31 primavere alle spalle e un folto curriculum formativo alle spalle, è tornato nel suo Veneto e ha vinto una scommessa che risponde al nome di Impronta, a Bassano del Grappa, la Novità dell'anno (<https://www.gamberorosso.it/notizie/notizie-ristoranti/cosa-si-mangia-dal-ristorante-impronta-di-bassano-del-grappa-migliore-novita-dellanno/>) della guida Ristoranti d'Italia 2020. Ossia l'apertura che, oltre che conquistare una valutazione significativa come new entry (in questo caso, 80 di punteggio e due forchette), è migliore emblema di quello che è e soprattutto sarà il fine dining nostrano: uno studiato mix di appeal e contenuto, di personalità e coraggio, di sostenibilità e anima glocal. Con focus sull'esperienza tout court, incluso il bere (cioè lista vini centrata ed efficace ma anche mixology) e lo "stare", in una sala informale quanto curata.

PANE DELL'ANNO

PANE DI SEGALE CONDITO CON CIOCCOLATO – CROSTA (MILANO)

Un pane semplice che gioca magistralmente sul sapore di due ingredienti, goloso, intenso e panificato come si deve. Che sa di merende, di colazioni sane, ma che al momento giusto riesce a trasformarsi in un pane da tavola raffinato. È il pane di segale condito con cioccolato Costa D'Avorio di Marco Colzani il pane dell'anno per la prima edizione della guida Pane & Panettieri d'Italia del Gambero

Rosso. E a realizzarlo è il panettiere Giovanni Mineo (<https://www.gamberorosso.it/notizie/crosta-a-milano-storia-del-locale-che-sforna-il-pane-dell-anno-premiato-gambero-rosso/>), che da dicembre 2018 tiene le mani in pasta in quel di Crosta con il pizzaiolo Simone Lombardi.

PIZZA DELL'ANNO

UNA PER CIASCUNA CATEGORIA

Le pizze che quest'anno ci hanno fatto sognare più di altre, per armonia negli abbinamenti, esattezza della fattura, gusto e piacevolezza complessiva, originalità, ma soprattutto per maestria nel gestire quel sottilissimo equilibrio tra impasto e topping. Pizza a Degustazione: Tartare Fassona de La Granda, maionese di capperi, olive taggiasche, foglie croccanti di capperi e sale grosso aromatizzato all'arancia di Piano B a Siracusa. Pizza all'Italiana: Alici Marinate e Misticanza

Bufala, alici di Pellestrina marinate, misticanza, sedano rapa e finocchio fermentato al profumo di limone di Grigoris a Mestre (VE). Pizza Napoletana: Oceano, Fiordilatte, ricotta di bufala aromatizzata alle alghe, ricciola affumicata, pepe rosa, zest di limone, olio affumicato di Muraglia

Salvo a Napoli. Pizza a Taglio: La Nostra Panzanella con Baccalà cotto a bassa temperatura, concassé di pomodoro, oliva taggiasca, pomodorini confit e fiori eduli Poggi di Lievito, Pizza, Pane a Roma.

OLIO DELL'ANNO

FRANTOIO FRANCI e NICOLANGELO MARSICANI

Due realtà avanguardiste che anno dopo anno tracciano la retta via dell'extravergine italiano.

Giorgio Franci grazie alla sua ostinazione produce ogni anno oli impeccabili in grado di sbaragliare i più importanti concorsi internazionali e riuscendo a essere un modello di internazionalizzazione dell'impresa olivicola. Nicolangelo Marsicani da anni sta stravolgendo positivamente la produzione nel suo territorio (e non solo) rivoluzionando la qualità del "conto terzi" e contribuendo alla formazione di tecnici ed esperti.

PASTICCERIA NOVITÀ DELL'ANNO

HARRY'S PASTICCERIA

A prima vista sembrerebbe l'ennesima bella pasticceria, ma la sua originalità è nella formula. È infatti ospitata nel Grand Hotel Duchi D'Aosta, struttura di lusso affacciata su piazza dell'Unità d'Italia, ed è l'angolo dolce che completa il progetto di Alex Benvenuti, che ha puntato alto con i suoi ristoranti Harry's Piccolo e Harry's Bistrò. Le mani in pasta qui sono quelle del pastry chef Antonio Tufano. Ecco così che i grandi alberghi, se già erano stati sdoganati come mete perfette per un'ottima cena, un brunch tra amici, o un cocktail in una location speciale, ora possono cominciare ad essere considerati anche come indirizzi per l'acquisto di un dolce di alta scuola.

BAR DELL'ANNO

NIKO ROMITO SPAZIO BAR E CUCINA

Rappresenta un modello di accoglienza semplice e informale ma nel contempo fortemente identitario. È il locale di Niko Romito (<https://www.gamberorosso.it/notizie/notizie-ristoranti/spazio-niko-romito-bar-e-cucina-a-roma-il-nuovo-locale/>), che riassume in un ambiente dal design attuale una moderna proposta all day. Si riempie la borsa della spesa con biscotti, confetture, succhi di frutta, il celebre pane, si dà il giusto sprint alla giornata con caffè e cappuccini, ci si siede per gustare una cucina da osteria domestica in onore dell'Abruzzo, in cui non mancano alcuni simboli come le famose bombe o il pollo fritto. Il pomeriggio scorre con torte da forno, mentre durante l'aperitivo si può optare per cocktail d'autore.

PIATTO DI PESCE DELL'ANNO

MARE DI PLASTICA DI PASCUCCI AL PORTICCIOLO, FIUMICINO (ROMA)

Gianfranco Pascucci ha condensato, in un complesso piatto total black, denuncia e ricordi d'infanzia sul degrado dell'ambiente marino e costiero. Fusilli al nero di seppia con erbe di macchia e obulato (<https://www.gamberorosso.it/notizie/mare-di-plastica-di-gianfranco-pascucci-e-il-miglior-piatto-di-pesce-dellanno-ecco-la-ricetta/>), il colpo di scena che evoca concretamente la plastica. E così anche un piatto può farsi megafono di una tematica assai sentita in questi ultimi tempi.

Hanno contribuito: Gianluca Atzeni, Michela Becchi, Antonio Boco, Giuseppe Carrus, Silvia Cittadini, Antonella De Santis, Indra Galbo, Valentina Marino, Livia Montagnoli, Stefano Polacchi, Marina Savoia, Loredana Sottile, Pina Sozio, Massimiliano Tonelli.

coordinamento di Annalisa Zordan

illustrazioni di Alessandro Gianvenuti

Articolo uscito nel mensile di dicembre del Gambero Rosso

(<https://www.gamberorosso.it/mensile/gambero-rosso-dicembre-2019-n-335/>). Il numero lo potete trovare in edicola o in versione digitale, su App Store (<https://itunes.apple.com/it/app/gambero-rosso+/id401148186?mt=8>) o Play Store (<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.paperlit.android.grmensile>)

Abbonamento qui (<https://www.gamberorosso.it/abbonamenti/>)