

Da Vittorio tra i 30 ristoranti top del Gambero Rosso

È l'unico locale bergamasco nella classifica della guida. Romito re degli chef, Bottura e Beck su podio. Sul Garda premiati Miramonti l'Altro e Lido 84



I fratelli Cerea del ristorante Da Vittorio di Brusaporto sono tra i 30 migliori ristoratori italiani. Da Vittorio è l'unico ristorante bergamasco nella classifica del Gambero Rosso, presentata a Roma nei giorni scorsi, che ha premiato i quindici chef e gli altrettanti responsabili di sala che meglio rappresentano le qualità professionali delle giovani generazioni di professionisti.

Al primo posto c'è l'abruzzese Niko Romito del ristorante Reale a Castel di Sangro (Aq), con 96 punti; sul podio con 95 punti: Massimo Bottura dell'Osteria Francescana a Modena e Heinz Beck della Pergola a Roma. A seguire con il riconoscimento "Tre Forchette": Le Calandre a Rubano (Padova), Piazza Duomo ad Alba (Cuneo), Uliassi a Senigallia (Ancona), Don Alfonso 1890 a Massa Lubrense (Napoli), Enoteca Pinchiorri a Firenze, Antonino Cannavacciuolo con Villa Crespi di Orta San Giulio a Novara, Cracco a Milano, Duomo a Ragusa, Madonnina del Pescatore a Senigallia (Ancona), Il Pagliaccio a Roma, Quattro Passi a Massa Lubrense (Napoli), Seta del Mandarin Oriental Milano, St. Hubertus dell'hotel Rosa Alpina a San Cassiano (Bolzano), Torre del Saracino a Vico Equense (Napoli), La Trota a Rivodutri (Rieti), Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo), Enrico Bartolini Mudec Restaurant a Milano, Berton a Milano, D'O a Cornaredo (Milano), Pascucci al Porticciolo a Fiumicino (Roma), Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio a Mantova, Casa Vissani a Baschi (Terni), Agli Amici dal 1887 a Udine, Da Caino a Montemerano (Grosseto), Taverna Estia a Brusciano (Napoli), Idyllo by Aprea del The Pantheon Iconic Rome Hotel a Roma, Laite a Sappada (Udine), Lido 84 a Gardone Riviera (Brescia), Lorenzo Forte dei Marmi (Lucca), La Madia a Licata (Agrigento), Miramonti l'Altro a Concesio (Brescia) e La Peca a Lonigo (Vicenza). Nella

Guida ai Ristoranti d'Italia 2020 del Gambero rosso sono in totale 35 le Tre Forchette, 30 i Tre Gamberi (osterie, bistrot), 10 Tre Bottiglie (locali "enoappassionati"), 4 Tre Mappamondi (cucina straniera e etnica), Tre Boccali (i templi della birra), Tre Cocotte, 18 Premi Speciali, e la novità delle Due Forchette Rosse. Si tratta dei sette locali in pole position per raggiungere il traguardo delle Tre Forchette e sono: Arnolfo a Colle di Val d'Elsa (Siena), Dani Mason a Ischia (Napoli), Lume a Milano, Il Piccolo Principe del Grand Hotel Principe di Piemonte a Viareggio (Lucca), Signum a Salina (Messina), Vun Andrea Aprea dell'Hotel Park Hyatt Milan a Milano, Andreina a Loreto (Ancona). Tra i premi speciali Ciccio Sultano del Duomo a Ragusa è il "Ristoratore dell'anno" e Impronta a Bassano del Grappa (Vicenza) è la "Novità dell'Anno". Ha il volto giovane di Edvige Simoncelli di Idyllo by Aprea il "pastry chef dell'anno". Mentre lo chef marchigiano Moreno Cedroni ottiene il premio innovazione in cucina.