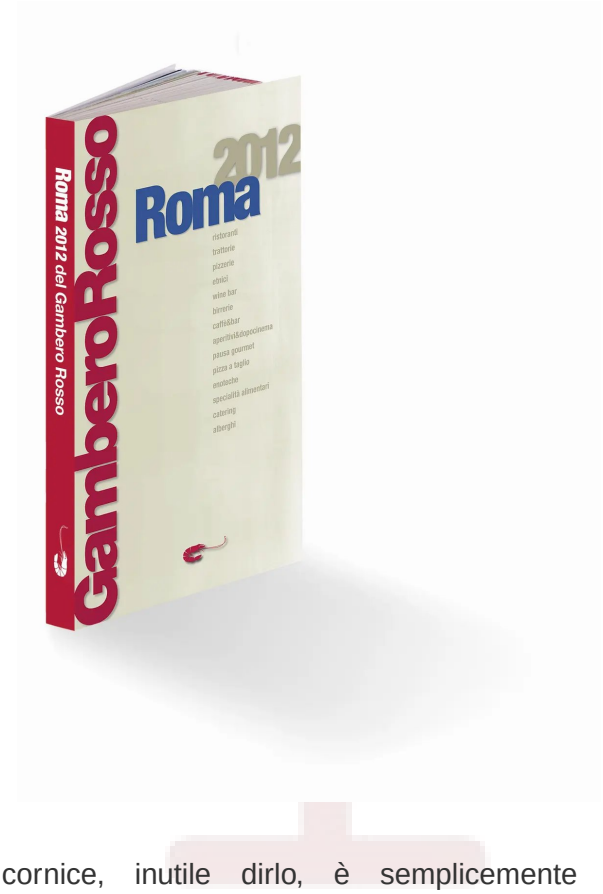
La ventiduesima edizione della guida del Gambero Rosso

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



ROMA 24 SET. 2011 -La cornice, inutile dirlo, è semplicemente meravigliosa, come pure interessante è la presenza dei personaggi intervenuti al Palazzo del Gusto per la presentazione della ventiduesima edizione della Guida del Gambero Rosso, anno 2012. Bisogna subito dire che la dizione “ Roma “ [MORE]in copertina sembra limiti un pochino la portata del bell’opuscolo, perché la guida non si limita ad elencare locali romani che si sono proposti alla ribalta, e che sono stati giustamente premiati, ma comprende anche locali, rivendite, pizzerie ecc, della provincia romana e non solo arrivando a toccare anche ubicazioni extra provinciali.

Del formato inutile dire che è proprio quello che ci si aspetta per una consultazione rapida e completa, sembra quasi che come ti viene la voglia, l’opuscolo ti risponde subito indicandoti la miglior location per i tuoi desiderata, divisi per gusti, per premiati, per tipologie dei locali.

Facile di consultazione ed efficace nei consigli per la scelta fra ben tredici tipologie di locali che vanno dai ristoranti propriamente intesi alle pizzerie, ai wine bar, alle enoteche, non trascurando le pizzerie a taglio ed i locali etnici che tanto vanno oggi di moda.

Dicevamo dell'efficienza e della razionalità del contenuto: infatti la classificazione dei locali (e la indicazione dei premi loro conferiti nel corso della manifestazione di presentazione) tiene conto di un notevole insieme di fattori che comprende anche, oggi particolarmente importante, l'indicazione del rapporto qualità/prezzo.

I locali recensiti sono indicati in maniera veramente ricca e razionale, i premi conferiti sono stati assegnati tenendo in maniera metodologica, secondo una tecnica analitica mutuata dalla Guida " Roma Tavola " del 1975, di Bolaffi, ma con l'esclusione del voto alla clientela e della semplice indicazione (troppo sintetica) della tipologia del locale, perché il criterio di classificazione adottato dal Gambero si è basato effettivamente sulla competenza e sulla indipendenza dovute all'esperienza degli " esploratori " che hanno contribuito alla classificazione degli esercizi ed al relativo conferimento dei premi assegnati in collaborazione con la Provincia di Roma il cui Presidente Nicola Zingaretti ha evidenziato le qualità della guida e le prospettive che la stessa apre per le auspicabili nuove ed ulteriori fortune del turismo, anche a livello nazionale.

Un'occhiata ai premiati di quest'anno: si consolida la posizione preminente del " La Pergola dell'Hotel Cavalieri Hilton " come pure quella – secondo posto fra i migliori ristoranti – di Salvatore Tassa; ad entrambi i ristoranti sono state assegnate ben tre forchette.

Per la categoria due forchette, il ristorante " Il Pagliaccio " si è aggiudicato il primo posto, seguito da " La Trota ", dal " Convivio Troiani " e dall' "Open Colonna " mentre tra le migliori cucine da segnalarsi il premio conferito a " Le Colline Ciociare ".

Anche le migliori cantine sono state visitate dagli esperti che hanno contribuito alla redazione del prestigioso volumetto: anche in questo caso il premio è andato alla cantine de " La Pergola ".

Nella categoria due gamberi, primo premio a " Da Armando al Pantheon " ed al rivoluzionario " Asino d'Oro ", poi " Baba " ed a seguire " La Briciola ", " Da Cesare " e molti altri.

Nella categoria " Wine Bar ", " Casa Bleve " si afferma seguita da " Del Gatto " e da " Roscioli ", con tre bottiglie, seguiti, con due bottiglie, da " Baccano " e da " La Barrique ".

Infine i premi per il mangiare in base al rapporto qualità – prezzo ": " L'Angolo diVino " è primo seguito dalla " Antica Osteria L'Incannucciata " e da " Lotto ".

Non sono mancati i riconoscimenti per il " Mangiar Sempre " che vede una classificazione di locali dove predominano spuntini, aperitivi, dopocinema: primo classificato è il bar dell'Hotel Locarno, seguito da " Serenella pizza a taglio ".

Una lunga elencazione, primo fra tutti l'esercizio di Luigi De Angelis, dei locali nei quali poter fare la migliore spesa al miglior rapporto qualità/cortesia chiude l'elencazione dettagliata dei premiati, quasi tutti presenti alla cerimonia di presentazione che, seguita da una notevole quantità di presenti, si è poi chiusa con corposi assaggi di piatti cucinati da alcuni dei premiati.

Costo della guida: 10 euro, ma li vale veramente tutti!

(notizia gentilmente fornita da

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/la-ventiduesima-edizione-della-guida-del-gambero-rosso/18059