

MANGIARE - BERE - SAPERE

Il 2019 è iniziato da qualche giorno ma il mondo dell' enogastronomia - accantonato per le feste - si rimette in moto con lentezza. Per cui ce la siamo presa comoda per chiedere agli addetti ai lavori qualche auspicio. A giornalisti, chef e varia (buona) umanità, abbiamo chiesto di lucidare le loro palle di vetro e dirci: 1) quale sarà il ristorante del 2019; 2) chi sarà il giovane chef rivelazione (con un po' di relax sulla carta d'identità); 3) quale piatto o ingrediente farà tendenza; 4) quale sarà l' azienda vitivinicola dell' anno; e 5) quale sarà la città più gourmet. Di seguito le risposte, nelle schede la classifica. Buon divertimento. Giovanni Angelucci (La Stampa): 1) Quarantunododici a Fiumicino; 2) Antonio Blasi; 3) la patata; 4) Valle Reale; 5) Torino. Sissi Baratella (Doctor Wine): 1) Enrico Bartolini al Mudec di Milano; 2) Paolo Griffa; 3) il vino dolce; 4) Corte Forte; 5) Milano.

Enrico Bartolini (chef): 1) Glam a Venezia; 2) Michelangelo Mammoliti; 3) il pepe Maricha; 4) Giovanni Rosso; 5) Venezia. Cinzia Benzi (degustatrice): 1) Il Tiglio in Vita a Porto Recanati; 2) KarimeLopez Gucci; 3) la spigola dell' Adriatico di Moreno Cedroni; 4) Tenuta di Fessina; 5) Milano. Maurizio Bertera (Gazza Golosa): 1) Lido 84 a Gardone Riviera; 2) Isabella Potì; 3) la lasagna; 4) Barone Pizzini; 5) Venezia. Bruno Barbieri (chef): Le Vele a Cattolica; 2) Erik Lavacchielli; 3) il fior di sale delle Mauritius; 4) Duca di Salaparuta; 5) Milano e Istanbul. Cristina Bowerman (chef): 1) Barnaba a Roma; 2) Solaika Marrocco; 3) il Natto; 4) Cotarella; 5) Milano. Alberto Cauzzi (passionegourmet): 1) Reale a Castel di Sangro; 2) Federico Sisti; 3) il pollo; 4) Divella; 5) Milano. Vincenzo Chierchia (Il Sole 24 Ore): 1) Daniel a Milano; 2) Paolo Griffa; 3) lo zafferano; 4) La Collina dei Ciliegi; 5) Modena. Marco Dall' Asta (giornalista): 1) Retrobottega a Roma; 2) Alberto Gipponi; 3) le alici; 4) Valter Mattoni; 5) Milano. Alberto Del Giudice (giornalista freelance): 1) 28 Posti a Milano; 2) Michelangelo Mammoliti; 3) lo spaghetti (poco condito); 4) Vigneti Massa; 5) Verona. Francesco B. Fadda (giornalista freelance): 1) Confusion a Porto Cervo e



Retrobottega a Roma; 2) Marco Ambrosino; 3) pizza; 4) Atlantis; 5) Roma. Luca Gardini (GardiniNotes): 1) Micro a Cervia; 2) Michele Castelli; 3) il cefalo; 4) Torre San Martino; 5) Senigallia. Marco Gemelli (Il Forchettiere): 1) Vun a Milano; 2) Edoardo Tilli e Andrea Perini; 3) olio evo; 4) Francesco Moser; 5) Milano. Chiara Giovoni(ambassadeur du Champagne): 1) Il Luogo di Aimò e Nadia a Milano; 2) Giovanni Solofra; 3) le alghe; 4) Gruppo Caviro; 5) Firenze. Giampaolo Gravina (Vini artigianali italiani): 1) Mammарosa ad Avezzano; 2) Gianluca Gorini; 3) la pizza; 4) Antonio Camillo; 5) Senigallia. Andrea Grignaffini (condirettore Spirito Divino): 1) Piazza Duomo ad Alba; 2) Alberto Gipponi; 3) la pasta (cacio e pepe in primis); 4) Giorgio Mercandelli; 5) Milano. Fabiano Guatteri (direttore GoodMood): 1) Uliassi; 2) Emanuele Petrosino; 3) il bergamotto; 4) Montonale; 5) Milano. Carla Icardi (direttrice progetti food MN Holding): 1) Bistrot Perbellini a Milano; 2) Vincenzo Manicone; 3) orzo, terra, acqua di Alessandro Dal Degan; 4) -; 5) Milano. Åsa Johansson (freelance): 1) Bros a Lecce; 2) Daniele Olivastro; 3) le polpette di rana della Madernassa; 4) chi investe su ambiente e ricerca; 5) Palermo. Sara Magro (Vanity Fair): 1) Bros a Lecce; 2) Michelangelo Mammoliti e Christian Mandura; 3) le polveri; 4) Il Borro; 5) Ferrara. Paolo Marchi (Identità Golose): 1) Lido 84; 2) Alberto Gipponi; 3) il pollo, arrosto o fritto; 4) Falesco; 5) Senigallia. Valentina Marino (Gambero Rosso): 1) Edit a Torino; 2) Alessandro Rapisarda; 3) l' aglio nero fermentato; 4) -; 5) Torino. Paolo Massobrio (Il Golosario): 1) La Madernassa di Guarene; 2) Silvia Moro; 3) cassoeula di pesce; 4) Lazzari; 5) Verona. Rocco Moliterni (La Stampa): 1) Condividere by Lavazza a Torino; 2) Luca Tartaglia; 3) le alghe; 4) **Baglio di Pianetto**; 5) Copenaghen. Antonio Paolini (giornalista): 1) Lido 84; 2) Alessandro Rapisarda e Floriano Pellegrino; 3) l' anguilla; 4) Casanova di Neri; 5) Milano. Laura Pacelli (GQ): 1) Materia a Cernobbio; 2) Michelangelo Mammoliti; 3) kombucha; 4) Ferlat; 5) Milano. Roberto Perrone (giornalista e scrittore): 1) Filippo Oste in Albaretto; 2) Roberto Di Pinto; 3) la pasta secca e corta; 4) Vigneti Massa; 5) Trapani. Bruno Petronilli (direttore James Magazine): 1) Bu:r a Milano; 2) Alessandro Rapisarda; 3) il risotto; 4) Velenosi; 5) Mosca. Luciano Pignataro (Il Mattino): 1) Uliassi; 2) Alessandro Mocchi e Giuseppe Lo Iudice; 3) il pomodoro; 4) Tenuta di Fiorano; 5) Trani. Alessandro Piperò (patròn di Piperò a Roma): 1) Cracco a Milano; 2) Davide Puleio; 3) frittata di pasta; 4) Omina Romana; 5) Roma. Filippo Piva (freelance): 1) Perbellini Bistrot di Milano; 2) Andrea Tortora; 3) l' ostrica; 4) Donnafugata; 5) Milano. Anna Prandoni (direttrice di Grande Cucina): 1) La Madernassa; 2) Andrea Rosselli di Vinoir; 3) il ritorno al piatto unico; 4) Cantina Terlano; 5) Milano. Andrea Radic (Guide L' Espresso): 1) Lido 84; 2) Christian Turra; 3) Capra cotta a bassa temperatura di Giorgio Servetto; 4) Castello Bonomi; 5) Lecce. Edoardo Raspelli (Melaverde, Canale 5): 1) Ma.Ri.Na a Olgiate Olona; 2) Ugo Facciola; 3) gambero rosso di Mazara; 4) La Caudrina; 5) Cuneo. Diego Rossi (chef di Trippa a Milano): 1) qualsiasi trattoria; 2) Mattia Angius di Tipografia Alimentare a Milano; 3) il broccolo di Custozza; 4) il vino fatto da me per la cantina Pasqua; 5) Milano. Leila Salimbeni (Spirito diVino): 1) Lido 84; 2) Alberto Gipponi; 3) la cacciagione; 4) Divella; 5) Bologna. Sarah Scaparone (La Stampa): 1) Condividere by Lavazza; 2) Pablo Sabariego Rico; 3) i perceves; 4) Bruno Paillard; 5) Budapest. Luciana Squadrilli (pizzaontheroad.eu): 1) L' Imbutò a Lucca; 2) Christian Moi; 3)

pizze con ingredienti vegetali; 4) Casa Caterina; 5) Cagliari. Massimiliano Tonelli (Gambero Rosso): 1) Giglio a Lucca; 2) Luca Fracassi; 3) le radici, tutte; 4) DO.T.E; 5) Milano. Fabio Turchetti (Repubblica Saperi): 1) Seta a Milano; 2) Davide Caranchini; 3) il ramen; 4) Tenute Ferrari; 5) Copenaghen. Cristina Viggè (Fuori Magazine): 1) Il Piastrino di Pennabilli; 2) Mauro Brina e Davide Modesti; 3) cuori di lattuga, gelato al miele, ganache al cioccolato bianco, polline ed extravergine del Garda di Andrea Costantini; 4) Terre Giunchi; 5) Senigallia. Adua Villa (globetrottergourmet): 1) St Hubertus; 2) Donato Ascani; 3) la pizza; 4) Santa Margherita; 5) Matera. Valerio M. Visintin (Il Corriere della Sera): 1) sarebbe stato il Sikélaia a Milano, ma ha chiuso in un batter d'occhio, Segno dei tempi; 2) Federico Sisti; 3) la cacio e pepe in tutti i modi, e non è una nota di merito; 4) taccio; 5) taccio. Enzo Vizzari (direttore guide L'Espresso): 1) Lido 84; 2) nessuno; 3) la pizza; 4) Cantina Terlaro; 5) Milano. Paolo Vizzari (Guide L'Espresso): 1) Lido 84; 2) Riccardo Gaspari; 3) i piatti condivisi e la brace; 4) Frank Cornelissen; 5) Lucca e Forte dei Marmi. Gabriele Zanatta (Identità Golose): 1) Lido 84; 2) Ciro Oliva; 3) le verdure italiane; 4) Gravner; 5) Copenaghen. Annalisa Zordan (Gambero Rosso): 1) daGorini a San Pietro in Bagno; 2) Franco Franciosi; 3) brace; 4) passo; 5) Senigallia.