

PREMIATI “I MIGLIORI RISTORANTI ITALIANI IN UK” SELEZIONATI DAL GAMBERO ROSSO – di Cristina Polizzi

LONDRA\ aise\ - “La prestigiosa rivista e guida eno-gastronomica Gambero Rosso ha assegnato i premi “Tre Forchette” a quelli che ha selezionato come “i migliori ristoranti italiani nel Regno Unito”. La premiazione è avvenuta a febbraio a Londra durante il “Tre Bicchieri World Tour”, un evento che è un punto di riferimento tra amanti del vino, acquirenti e collezionisti per scoprire e valorizzare le eccellenze vinicole italiane”. A scriverne è Cristina Polizzi che firma questo articolo per “La notizia Uk”, bimestrale diretto a Londra da Salvatore Mancuso. “I migliori Fine Dining che si sono assicurati le Tre Forchette sono stati il Ristorante Satyrio ad Aldgate, Locanda Locatelli in Marylebone, e Theo Randall in Park Lane e Santo Mare in Marylebone. Le migliori Trattorie e Bistrot coronati da questo premio sono state Osteria Napoletana in Kensington e Radici ad Islington. Fra le migliori pizzerie hanno conquistato il titolo 50 Kalo’ di Ciro Salvo a Trafalgar Square e l’Antica Pizzeria da Michele in Baker Street. All’evento, organizzato ad Hackney Town Hall dalla Camera di Commercio Italiana in UK in tandem con il Gambero Rosso, sono stati invitati esponenti della stampa e buyers e vi hanno partecipato 40 cantine. Due masterclass hanno arricchito la tappa londinese del “Tre Bicchieri World Tour”: una presieduta dalla Cantina Vinicola Frescobaldi e l’altra sull’olio extra vergine d’oliva coordinata da Italia Olivicola con la consulente Livia Rinaldi e le società greche Agron ed Axion Agro. Per la seconda masterclass i presenti sono stati portati in un percorso di assaggio di olii provenienti dai due Paesi, con l’aggiunta di un olio spagnolo acquistato in un supermercato londinese per saggiare l’abilità dei partecipanti al tasting cieco. Fra le cantine venute a Londra i premiati dell’attestato Tre Bicchieri sono stati i Produttori di Manduria con il Primitivo di Manduria Lirica 2017 per la Viticoltura più sostenibile e il Vino Santo del 2003 della Cantina Toblino ha conquistato i Tre Bicchieri come migliore Vino Dolce. La Cantina Sorelle Bronca hanno visto premiato il loro Valdobbiadene Brut Nature Particella 232 mentre la cantina Tre Monti ha ricevuto i Tre Bicchieri per il Vitalba del 2018 fermentato in particolarissime anfore Georgiane, patrimonio dell’UNESCO e prodotto in numero limitato di 500 bottiglie all’anno. La Cantina Frescobaldi è stata insignita del titolo di migliore Azienda Vinicola presentando un Brunello di Montalcino del 2014 con Due Bicchieri mentre il Chianti Rufina del 2016 ed il Chianti Gran Selezione della Tenuta Perano del 2015 hanno avuto Tre Bicchieri. Villa Sandi ha celebrato con una Stella il conseguimento per dieci anni consecutivi del titolo di Tre Bicchieri. All’evento era presente come rappresentante della redazione di Gambero Rosso, Lorenzo Ruggeri, Editor Internazionale della rivista e Collaboratore Speciale Vini d’Italia”. (aise)