



La Gazzetta dello Sport

09:49 Ven 27 dic 📶 54% 🔋

Saperi e sapori

GazzaGolosa

Le stelle di Bartolini l'illusione di Alajmo i giochi di Sultano

Vi raccontiamo il meglio dell'anno tra trische fritte e gelato al pop corn

- LE DOMANDE**
1. CUOCO DELL'ANNO
 2. LA CENA INDIMENTICABILE
 3. IL MIGLIOR DOLCE

U n anno di Gazzetta con personaggi, ristoranti e piatti scelti dai nostri collaboratori.

GIOVANNI ANGELETTI

1. **Franco Alberti** Combina tecnica e sentimento. Ha fatto diventare il Tre Gatti uno dei ristoranti più interessanti di Milano.
2. **Bergo San Jacopo a Firenze** Il Menu Experience del grande chef Claudio Mengoni. Il stand di pasticceria è da sogno.
3. **Torta impagliata a Livorno** I dolci di Enrico Alajmo, la cucina pasticcera francese di Benedetto Fiorucci di Padoa ne prepara una perfetta.

MAURIZIO BERTERA

1. **Enrico Bartolini** L'anno del suo stile. Ma Bartolini non è solo un chef locale. Ma soprattutto ha ricominciato a fare il cuoco a Milano.
2. **Ticketo a Barcellona** Il resto più divertente dell'ultimo anno da 10 anni. Una sequenza di assaggi infanti, perché, glielo ripetiamo, costantemente dal 2012 nel ristorante di Calabria a Rubano (PD). Nel modo di fare 2019 si sono una ventina di preparazioni vale il viaggio.
3. **GIORGIA CANNARELLA**

1. **Karine López** La cucina di Gucci Osteria a Firenze è una raffinata e fantasiosa cucina di un ristorante "smart", in un'atmosfera di "cocktail".
2. **14. Nabaria** Il risultato della cucina di Norman Macdonald è quello "Cook The Mountain", in stile scandinavo.
3. **Giulio allo yogurt, mezzetta e carciofo al rosmarino** Il suo stile nel suo ristorante.



Fantasia 1. Enrico Bartolini, classe '98, toscano, tra i cuochi di Ciro Sultano. Fritta a pane d'uovo, ma non frita di polverino. Il suo ristorante, la terra di Sultano, è in via Salaria, a Roma. 2. Ticketo a Barcellona. Il resto più divertente dell'ultimo anno da 10 anni. Una sequenza di assaggi infanti, perché, glielo ripetiamo, costantemente dal 2012 nel ristorante di Calabria a Rubano (PD). Nel modo di fare 2019 si sono una ventina di preparazioni vale il viaggio. 3. Giorgia Cannarella.

risorse in Sicilia ha una filosofia unica e sposta i confini da dolce e salato.

VALENTINA DEBENZI

1. **Micheleangelo Mammoliti** Presentato con la seconda stella, lo spazio regala con un menu in cui partono nei piatti le sue emozioni d'infanzia.
2. **San Domenico di Arezzo** Quest'anno ha messo i 10 anni con uno speciale menu degustazione ed è un esempio di ristorazione italiana. Un menu tutto di gelato, con le tecniche più moderne in tavola.
3. **Pace, cioccolato e ricotta con gelato alla cannella** Pietro di Agostino alla Gazzetta di Firenze con una pasticceria di alta cucina, con i prodotti classici e nuove ricette.

ALESSANDRA PENTEV

1. **2. Simone Favio e il Sottile** Sottile di Ortignano. In un posto della zona, Favio si è unito con creatività, dal tempo di lavorare in Franciacorta, in cucina e anche alla prova dei gusti, a un'esperienza di un anno di lavoro.
3. **Manegone di Roma** La cucina di Francesco Caputo. Dal 2015 il ristorante è un'esperienza.
4. **Lume di Savona** di Fabrizio Piccini. Un'esperienza di un anno di lavoro, un'esperienza di un anno di lavoro, un'esperienza di un anno di lavoro.

scoperta, gioco e tecnica, tradizione e innovazione.

DANIELE ACCIACCI

1. **Enrico Bartolini** Inutile fare gli originali. L'anno che ha portato le 3 stelle a Milano è il anno dell'anno.
2. **Il Museo di Roma** Il Museo di Roma ha aggiunto ai suoi spazi un ristorante di alta cucina, un'esperienza di un anno di lavoro.
3. **Giulio allo yogurt, mezzetta e carciofo al rosmarino** Il suo stile nel suo ristorante.

LUIGIA SQUARIELLO

1. **Mauro Uboldi** Dopo la terra della pasta con più stelle di prima, Uboldi ha già un Lab 2019 spaziale e arduo.
2. **Manegone di Roma** La cucina di Francesco Caputo. Dal 2015 il ristorante è un'esperienza.
3. **Lume di Savona** di Fabrizio Piccini. Un'esperienza di un anno di lavoro, un'esperienza di un anno di lavoro.

FRANCESCO VELLUZZI

1. **Giuseppe Iannetti** Al Centro. Il centro di Roma è un'esperienza di un anno di lavoro.
2. **Orchestra di Mantova** Il centro di Mantova è un'esperienza di un anno di lavoro.
3. **Sare e profano** Roberto Di Pietro. Il centro di Mantova è un'esperienza di un anno di lavoro.

I VINI DEL 2019

Un Brunello, bollicine Uberti e la Tenuta San Guido

Viaggio tra gli assaggi che ci sono piaciuti di più, dalla seconda «Plentitude» del Dom Perignon fino alla cantina del leggendario Sassicaia

I 2019 in bottiglia, anzi nei mesi inchiostri. Vi segnaliamo i migliori assaggi di Gazzetta.

PIER BERGONZI

1. **Champagne** Dom Perignon Plentitude 2018. Il secondo anno di questo champagne spettacolare di un'azienda spettacolare.
2. **Bollicine** Dom Perignon Plentitude 2018. Il secondo anno di questo champagne spettacolare di un'azienda spettacolare.
3. **Bollicine** Dom Perignon Plentitude 2018. Il secondo anno di questo champagne spettacolare di un'azienda spettacolare.

LUCA GARDINI

1. **Bollicine** Dom Perignon Plentitude 2018. Il secondo anno di questo champagne spettacolare di un'azienda spettacolare.
2. **Bollicine** Dom Perignon Plentitude 2018. Il secondo anno di questo champagne spettacolare di un'azienda spettacolare.
3. **Bollicine** Dom Perignon Plentitude 2018. Il secondo anno di questo champagne spettacolare di un'azienda spettacolare.

Champagne Dom Perignon Plentitude 2018

Brunello Tenuta San Guido 2018

Franciacorta Tenuta San Guido 2018

Pinot Grigio Tenuta San Guido 2018

Scala Tenuta San Guido 2018

Barbaresco Tenuta San Guido 2018

Vermaccio Tenuta San Guido 2018

I VINI DEL 2019