

HOME LOCALI **GUIDE**

di Fabiola Quaranta



## Guida di **Identità Golose** 2017 786 ristoranti, Lombardia in testa

Pubblicato il 15 Novembre 2016 | 19:25

Nella 10ª edizione della Guida ai Ristoranti d'autore di **Identità Golose** sono 786 (rispetto ai 694 del 2016) i locali segnalati. Domina la Lombardia, bene Piemonte e Toscana al nord e Puglia e Sicilia al sud

È da poco [a](#) disposizione, all'indirizzo [www.guidaidentitagolose.it](http://www.guidaidentitagolose.it) la seconda edizione interamente online (la decima in assoluto) della Guida ai Ristoranti d'autore d'Italia e nel mondo di **Identità Golose**, presentata presso il **Magna Pars Hotel** in via Tortona [a](#) Milano ad una numerosissima platea di giornalisti e addetti al settore dell'enogastronomia. **Paolo Marchi**, ideatore del Congresso **Identità Golose**, [a](#) inizio marzo alla sua 13ª edizione e Claudio Ceroni di Magenta Bureau, suo socio da sempre, si dichiarano più che soddisfatti [a](#) distanza di dodici mesi dal debutto della guida online dopo otto uscite cartacee.



«Ci sentiamo come quelli che un secolo fa trasformarono per primi le loro stazioni di posta in garage e pompe di benzina. Cavalli e carrozze non sarebbero spariti in un paio di stagioni, ma era evidente dove fosse il futuro, camminava su quattro ruote e non più su quattro gambe», ha dichiarato Paolo Marchi alla luce dei risultati raggiunti. L'immenso vantaggio per la redazione di integrare o modificare in tempo reale la guida consente un arricchimento della stessa ed un aggiornamento costante.

L'edizione 2017, al suo debutto (specifica temporale necessaria perché ogni giorno, o quasi, le cifre possono cambiare), presenta 786 ristoranti (erano 694 nel 2016): 545 in Italia e 241 nel mondo. Sono 35 i Paesi esteri considerati perché la qualità non ha confini, come il



congresso **Identità Golose** racconta da oltre un decennio. La Lombardia è la regione italiana col maggior numero di schede: 117 di cui 64 solo a Milano. Emerge la vivacità di Piemonte e Toscana al nord e di Puglia e Sicilia al Sud.

All'estero, recitano la parte del leone città come Barcellona, Londra, New York, Parigi. Come per le precedenti edizioni, gli autori sono andati alla ricerca dei più interessanti nuovi talenti della cucina italiana e internazionale. La guida, fin dalla prima edizione, evidenzia gli chef più promettenti che ancora non hanno compiuto 30 anni.



Una sezione speciale è inoltre dedicata alle Giovani Stelle: si tratta di 13 premi a cuoche e cuochi e professionisti della ristorazione sotto i 40 anni di età: tutte cuoche e cuochi sotto i 40 anni di età, sono:

- *Il miglior chef*: Matteo Baronetto - Del Cambio (Torino)
- *La migliore chef*: Martina Caruso - Signum (Salina, Messina)
- *Miglior chef straniero*: Virgilio Martinez - Central (Lima, Perù)
- *Miglior sous-chef*: Claudio Catino - Berton (Milano)
- *Miglior chef pasticciere*: Andrea Tortora - St. Hubertus (S. Cassiano in Badia, Bolzano)
- *Birra in cucina*: Diego Rossi - Trippa (Milano)
- *La miglior carta dei vini e distillati*: Ristorante Zuma (Roma)
- *Il miglior sommelier*: Gianni Sinesi - Reale Casadonna (Castel di Sangro, L'Aquila)
- *Il miglior maitre*: Barbara Manoni - Casa Perbellini (Verona)
- *Il miglior cestino del pane*: Metamorfosi (Roma)
- *La sorpresa dell'anno*: Floriano e Giovanni Pellegrino - Bros (Lecce)
- *Il miglior food writer*: Ryan King - finedininglovers.com
- *Giovane famiglia*: Antonio, Rosetta e Luca Abbruzzino - Abbruzzino (Catanzaro)

Online c'è l'albo d'oro dei 105 premi assegnati nelle 9 edizioni precedenti. Il palco ha ospitato tra gli altri Giorgio Gori, sindaco di Bergamo, e la professoressa Roberta Garibaldi per

spiegare **East Lombardy**, «un grande lavoro di squadra: 10 partner di progetto, 80 stakeholder, oltre 200 operatori che hanno già aderito. Abbiamo una rete di grandi ristoranti che diventeranno ambasciatori della Lombardia Orientale e dei suoi prodotti in tutta Europa»

Un capitolo sempre più importante meritano le migliori pizzerie e una menzione speciale ai locali che dedicano particolare attenzione alla carta della birra o a quella dei vini e dei distillati. Paolo Marchi durante la presentazione della guida ha anticipato anche il tema del prossimo congresso di **Identità Golose**, che sarà "Il Viaggio" come declinazione del tema della precedente edizione, la forza della libertà. La cucina di oggi, secondo l'ideatore di **Identità Golose**, va intesa infatti come somma di tantissime libertà, anche se a volte si tratta di libertà forzate, annunciando così degli argomenti molto difficili da trattare e molto attuali.

A proposito di luoghi che meritano un viaggio, la guida propone Le Storie di Gola 2017: i racconti e gli indirizzi delle città del cuore di cuochi e giornalisti sono 14 e tutte firmate da penne femminili: Milano di Sandra Ciciriello e Viviana Varese, **East Lombardy** di Annalisa Cavaleri, Lucca di Anna Morelli, Roma di Laura Mantovano, Napoli di Barbara Guerra, Bari di Sonia Gioia, Parigi di Alessandra Pierini, Londra di Luciana Bianchi, Tel Aviv di Fabiana Magri, Kiev di Marina Mayevska, Chicago di Sarah Grueneberg, San Francisco di Camilla Baresani, Lima di Sara Porro e Manila di Margarita Forés.


[IDENTITÀ GOLOSE](#)
[GUIDA](#)
[RISTORANTE](#)

## ARTICOLI RECENTI



Di Costanzo raddoppia al Dani Maioran  
«Due stelle? Maggiore responsabilità»



Di Gennaro, Noda, Lo Basso, Costa  
e Taglienti: le nuove stelle si raccontano



Due stelle a Heinrich Schneider del  
Terra  
«Motivazione per migliorare sempre  
più»



Due stelle alla Locanda Margen, Ghezzi:  
«Il risultato di un lavoro di squadra»



Guida Michelin 2017, le 5 novità  
tra i ristoranti con due stelle



Grands Chefs Experience, Francia e  
Italia  
Insieme a tavola con la cucina firmata  
Jre