

Testata: **Repubblica.it**
Pag: **online**
Diffusione: **online**
Data: **28/11/2017**
Periodicità: **quotidiano**

Press com
THE MEDIA LINK

Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.

R.it

Sapori

Online, free e aperta al mondo: ecco la Guida di Identità Golose



Matias Perdomo (al centro) e Simon Press (a destra) del Contraste di Milano

L'undicesima edizione della Guida ideata da Paolo Marchi, la terza esclusivamente online: tutte le novità regione per regione. [Seuici anche su Facebook](#)

E dopo [Osterie di Italia](#) di Slow Food, Touring club, [Gambero Rosso](#), [Espresso](#) e [Michelin](#), è arrivato anche il giorno della presentazione della **guida di Identità Golose ai ristoranti di Italia**, Europa, Mondo, che da quando è nata nel 2008 per iniziativa di **Paolo Marchi** chiude la cosiddetta stagione delle guide.

Undici edizioni, dunque, ma questa 2018 è anche in un certo senso la numero tre. Per la terza volta infatti esce solo in **versione online e gratuita**. Una scelta inaugurata durante l'Expo a Milano, quando Marchi e il socio e amico **Claudio Ceroni**, hanno sottolineato la necessità di stare al passo coi tempi, "rottamando la carta" - spiegavano - "a vantaggio di una guida dinamica, senza vincoli di pagine e battute, con la possibilità di continui aggiornamenti, sempre più necessari in un periodo in cui si susseguono aperture, purtroppo anche chiusure e cambi di gestione o di cuochi". Nel volume, un unicum nell'editoria di casa nostra, perché allarga lo sguardo anche a tutti gli altri continenti, sono **rappresentati 40 paesi extra-penisola** (con nazioni new entry come Albania, Argentina, Estonia, Colombia e Panama). Ovvio che a farla da padrone è l'Italia (con 645 locali sui 907 totali recensiti) seguita da Francia e Spagna e con ottimi numeri in Australia, Usa, Russia.

I **98 collaboratori**, capitanati da **Gabriele Zanatta**, hanno un bel viaggiare, per raccontare, con schede firmate, non solo le cucine ma anche l'atmosfera e le persone di ristoranti e pizzerie. Perché il fattore umano - sottolineato ulteriormente in questa edizione - è sempre stato un pallino per Marchi e il suo team. Non a caso nelle recensioni non mancano l'età dei cuochi (sono **ben 45 gli under30 e 192 gli under40**), i piatti del cuore e anche i luoghi del gusto consigliati dallo chef. Scopriamo così, per esempio, che **Massimiliano Alajmo** delle Caladre, a parte i suoi locali, consiglierebbe la Folperia di Padova, che **Gennaro Esposito** consiglia il Caseificio De Gennaro, mentre **Massimo Bottura** il Mercato Albinelli, **Matias Perdomo** del Contraste di Milano, Antica Trattoria del Gallo di Vigano Certosino. A proposito di Perdomo, è lui con il suo collega di cucina e socio **Simon Press** (per due anni da Pietro Leeman al Joia per poi diventare il collaboratore di Perdomo ai tempi del *Pont de Ferr*) ad aggiudicarsi il premio per i migliori chef dell'anno. Mentre la migliore chef dell'anno è **Marta Scalabrini**, classe 1982 - anche lei un importante passaggio da Leemann - che nel 2014 ha aperto **Marta in cucina** a Reggio Emilia.

Il premio per il **miglior ristorante all'estero** va al trio *Mateu Casanas, Oriol Castro e Eduard Xatruch* chef del **Disfrutar** di Barcellona, aperto nel 2014.

Il riconoscimento come **miglior pastry chef** va a *Ascanio Brozzetti*, 37enne umbro in forza alla famiglia Alajmo, dove è responsabile del laboratorio di pasticceria.

A *Michelangelo Mammoliti*, 32enne torinese cresciuto alla corte di Gualtiero Marchesi, dal 2014 executive chef del resort La Madernassa di Guarene (Cuneo) va il **premio per l'uso della birra in cucina**.

Ramona Ragaini, responsabile di sala del Ristorante Andreina di Loreto, e *Manuele Pirovano* del D'O di Cornaredo, sono rispettivamente **la e il miglior sommelier**.

Testata: **Repubblica.it**
Pag: **online**
Diffusione: **online**
Data: **28/11/2017**
Periodicità: **quotidiano**

Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.

Il duo *Davide di Fabio e Takahiko Kondo*, della **Francescana**, sono **premio miglior sous chef**.

Mario Vitiello, maitre de **Il Comandante dell'hotel Romeo** a Napoli, miglior sala dell'anno.

Simona Piga, all'Imago con chef **Francesco Aprea** è **premio cestino dei pani**.

Infine *Federico La Paglia*, Under30, del ristorante Sikelaia di Milano, è per Identità Golose la **sorpresa dell'anno**.

La guida di Marchi ha sempre tenuto in considerazione anche chi la cucina la scrive, riservando un **premio ai food writer**, che quest'anno va a *Annalisa Zordan*, del Gambero Rosso.

Ecco invece tutte le new entry di questa edizione:

PIEMONTE

Domodossola (Vco): Elena di Paolo Marchi

Monforte d'Alba (Cn): Frè di Luca Iaccarino

Piobesi (Cn): 21.9 di Camilla Rocca

Torino: Berberè Torino di Paolo Scarpellini

Torino: Carignano del Sitea di Luca Iaccarino

Torino: Gaudenzio di Luca Iaccarino

Torino: Settesì di Luca Iaccarino

LIGURIA

Alassio (Sv): Nove di Gianni Revello

Finale Ligure (Sp): L'Armatore di Gabriele Zanatta

Lavagna (Ge): Impronta d'Acqua di Chiara Nicolini

Rapallo (Ge): Le Cupole del Grand Hotel Bristol di Chiara Nicolini

Recco (Ge): Manuelina di Paolo Marchi

Testata: **Repubblica.it**

Pag: **online**

Diffusione: **online**

Data: **28/11/2017**

Periodicità: **quotidiano**

LOMBARDIA

Albino (Bg): Nasturzio di Gualtiero Spotti

Bergamo: N.O.I. di Gualtiero Spotti

Campagnola Cremasca (Cr): La Fortuna di Maresa Bisozzi

Erbusco (Bs): La Filiale di Franco Pepe di Annalisa Cavaleri

Milano: Casa Ramen Super di Gabriele Zanatta

Milano: Dabass di Niccolò Vecchia

Milano: Desinolento di Chiara Nicolini

Milano: Dim Sum di Andrea di Andrea Cuomo

Milano: Il Ronchettino di Paolo Marchi

Milano: Sikelaia di Paolo Marchi

Milano: Soul Green di Andrea Grignaffini

Milano: The Stage di Luca Torretta

Milano: Unico di Carlo Passera

Novate (Mi): Otto di Carlo Passera

Orzinuovi (Bs): Saur di Gualtiero Spotti

Pudiano (Bs): Sedicesimo Secolo di Carlo Passera

San Giuliano Milanese (Mi): La Rampina di Carlo Passera

San Paolo d'Argon (Bg): Florian Maison di Gualtiero Spotti

Sorisole (Bg): Opera di Chiara Nicolini

Vimercate (Mb): Rise Live di Francesca Brambilla

TRENTINO ALTO ADIGE

Bolzano: In Viaggio - Claudio Melis di Stefano Zambon

Riva del Garda (Tn): I Momenti di Enzo Palladini

Riva del Garda (Tn): Le Antiche Mura di Luca Managlia

Selva (Bz): Hotel Tyrol di Paola Pellai

VENETO

Cortina (Bl): San Brite di Andrea Ciprian

Isola Rizza (Vr): Perbellini di Camilla Rocca

Lonigo (Vi): Osteria del Guà di Carlo Passera

Montagnana (Pd): Aldo Moro di Paolo Marchi

Testata: **Repubblica.it**

Pag: **online**

Diffusione: **online**

Data: **28/11/2017**

Periodicità: **quotidiano**

Padova: Radici di Giulia Zampieri

Padova: Tola Rasa di Claudio De Min

Trebaseleghe (Pd): Antico Veturo Giulia Zampieri

Venezia: Dalla Zanze di Claudio De Min

Venezia: The Gritti Palace di Paolo Marchi

Venezia: Vecio Fritolin di Sara Salmaso

EMILIA ROMAGNA

Bagno di Romagna (Fc): Da Gorini di Martina Liverani

Bologna: Al Cambio di Lisa Foletti

Castelvetro (Pc): Locanda del Gusto di Errica Tamani

Cervia (Ra): Al Porto di Cinzia Benzi

Faenza (Ra): Clan Destino di Enrico Vignoli

Fagnolo (Pr): Locanda Mariella di Errica Tamani

Modena: Franceschetta di Tokyo Cervigni

Ravenna: Alexander di Martina Liverani

Reggio Emilia: Piccola Piedigrotta di Errica Tamani

Rimini (Rn): Quartopiano di Cinzia Benzi

TOSCANA

Firenze: La Leggenda dei Frati di Chiara Aiazzi

Firenze: Santarpia di Identità Golose

Lucca: Giglio di Carlo Passera

Prato: Pepe Nero di Chiara Aiazzi

San Vincenzo (Li): Papaveri e Mare di Stefano Zambon

Volterra (Pi): Borgo Pignano di Carlo Passera

UMBRIA

Bevagna (Pg): Ottavi Mare di Bruno Petronilli

Norcia (Pg): Vespasia di Palazzo Seneca di Bruno Petronilli

Testata: **Repubblica.it**

Pag: **online**

Diffusione: **online**

Data: **28/11/2017**

Periodicità: **quotidiano**

MARCHE

Cupra Marittima (Ap): Pepe Nero di Paolo Marchi

Offida (Ap): Ophis di Massimiliano Rella

Pesaro (Pu): Lo Scudiero di Errica Tamani

Porto Recanati (Mc): Il Tiglio Invita di Laura Dipietrantonio

Porto San Giorgio (Fm): Arcade di Lisa Foletti

Urbino (Pu): Angolo Divino di Errica Tamani

LAZIO

Roma: All'Oro del The Hall di Tania Mauri

Roma: Aroma di Barbara Giglioli

Roma: Berberè di Tania Mauri

Roma: Bistrot 64 di Camilla Rocca

Roma: Eit al Rex di Tania Mauri

Roma: Giuda Ballerino al Bernini Bristol di Gabriele Zanatta

Roma: Giulietta di Tania Mauri

Roma: Le Tre Zucche di Andrea Cuomo

Roma: Osteria Birra del Borgo di Tania Mauri

Roma: Romeo di Tania Mauri

Roma: Santo Palato di Luciana Squadrilli

ABRUZZO

Giulianova (Te): Bistrot 900 di Massimo Di Cintio

L'Aquila: Elodia di Massimo Di Cintio

Montesilvano (Aq): Pescion di Massimo Di Cintio

Roseto (Te): Tropicaldue pizzeria di Giulia Grilli

Borgo Fonte Scura (Te): Borgo Fonte Scura di Massimo Di Cintio

CAMPANIA

Avella (Av): Moera di Lydia Capasso

Capri (Na): Jkitchen di Lydia Capasso

Castellammare (Na): Piazzetta Milù di Luciana Squadrilli

Testata: **Repubblica.it**

Pag: **online**

Diffusione: **online**

Data: **28/11/2017**

Periodicità: **quotidiano**

Cava de' Tirreni (Sa): Casa Rispoli di Marina Alaimo
Massa Lubrense (Na): La Torre di Paolo Marchi
Napoli: Concettina ai 3 Santi di Lydia Capasso
Pomigliano (Na): Da Gigione di Lydia Capasso
Positano (Sa): Le Agavi di Marina Alaimo
Puglianello (Bn): Foro dei Baroni di Passione Gourmet
Ravello (Sa): Rossellinis a Palazzo Avino di Giulio Francesco Bagnale
S.Agata sui Due Golfi (Na): Lo Stuzzichino di Carlo Passera
San Gennaro Vesuviano (Na): Taverna Vesuviana di Valentina Santonastaso
San Paolo Belsito (Na): Markus di Fosca Tortorelli
Torre del Greco (Na): Josè di Valentina Santonastaso

PUGLIA

Alezio (Le): Le Macàre di Antonio Chinellato
Carovigno (Br): Creatività di Sonia Gioia
Crispiano (Ta): La Cuccagna di Vincenzo Rizzi
Ginosa (Ta): Borgo Valle Rita di Sonia Gioia
Lecce: 400 Gradi di Sonia Gioia
Minervino di Lecce (Le): Menhir di Paolo Marchi
Polignano (Ba) Puro di Sonia Gioia
Putignano (Ba): Angelo Sabatelli di Sonia Gioia
Putignano (Ba): Botteghe Antiche di Vincenzo Rizzi
Santa Maria di Leuca (Le): 24Re di Paolo Marchi
Trani (Bat): Lievito 72 di Paolo Marchi
Tricase (Le): Taverna del Porto di Paolo Marchi

BASILICATA

Matera: Dimora Ulmo di Giulio Francesco Bagnale
Matera: Ego di Giulio Francesco Bagnale

CALABRIA

Civita (Cs): Agorà di Carlo Passera
Crotone: Cinquesensi di Carlo Passera

SICILIA

Linguaglossa (Ct): Shalai di Davide Visiello
Marina di Ragusa (Rg): Votavota di Stefania Lattuca
Noto (Sr): Crocifisso di Davide Visiello
Palermo: Bye bye Blues di Paolo Marchi
Palermo: I Cucci di Giorgia Cannarella
Piedimonte Etneo (Ct): Talè di Felice Modica
Ragusa: I Banchi di Stefania Lattuca
Rosolini (Sr): A Cava di Sonia Gioia
Vulcano (Me): Il Cappero di Davide Visiello

SARDEGNA

Baradili (Or): Sa Scolla di Carlo Passera
Costa Rei (Ca): Escargot di Gabriele Zanatta
San Vero Milis (Or): Somu di Giuseppe Carrus

EUROPA

ALBANIA

Tirana: Mullixhiu di Giorgia Cannarella

AUSTRIA

Lerch am Armberg: Rote Wand di Severin Corti

BELGIO

Gent: Chambre Séparée di Identità Golose
Kruishuitem: Hof Van Cleve di Gualtiero Spotti

CROAZIA

Rovigno: Monte di Giuseppe Cordioli

Testata: **Repubblica.it**

Pag: **online**

Diffusione: **online**

Data: **28/11/2017**

Periodicità: **quotidiano**

ESTONIA

Muhu: Alexander Padaste Manor di Giorgia Cannarella

FINLANDIA

Helsinki: Ora di Identità Golose

FRANCIA

Bordeaux: Symbiose di Olivier Reneau

Cogolin: La Grange des Agapes di Claudio De Min

Parigi: Bijou di Ilaria Brunetti

Parigi: Caillebotte di Olivier Reneau

Parigi: Chez l'Ami Jean di Tokyo Cervigni

Parigi: Dilia di Ilaria Brunetti

Parigi: EHR di Olivier Reneau

Parigi: Elmer di Olivier Reneau

Parigi: Fulgurances di Ilaria Brunetti

Parigi: Kitchen Terre di Ilaria Brunetti

Parigi: Osteria Ferrara di Sonia Gioia

GRAN BRETAGNA

Leeds: The Man Behind the Curtain di Federica Squadrilli Carr

Londra: Bibendum di Tokyo Cervigni

Londra: Ikoyi di Tokyo Cervigni

Londra: Luca di Tokyo Cervigni

Londra: Radio Alice di Gualtiero Spotti

Londra: Sartoria di Federica Squadrilli Carr

Londra: The Frog di Federica Squadrilli Carr

Londra: Wong di Tokyo Cervigni

OLANDA

Rotterdam: Joelia di Massimiliano Rella

Testata: **Repubblica.it**
Pag: **online**
Diffusione: **online**
Data: **28/11/2017**
Periodicità: **quotidiano**

RUSSIA

Mosca: Wine and Crab di Gualtiero Spotti
San Pietroburgo: Kokoko di Gabriele Zanatta

SLOVENIA

Dobrovo: Klinec di Carlo Passera
Maribor: Hisa Denk di Giuseppe Cordioli

SPAGNA

Alicante: Bon Amb di Philippe Regol
Alicante: La Ereta di Julia Pérez
Barcellona: Enigma di Davide Bertellini
Barcellona: Lasarte di Angela Barusi
Barcellona: Marea Alta di Xavier Agullo
Barcellona: Nino Viejo di Passione Gourmet
Formentera: Can Dani di Stefano Zambon
Madrid: Coque di Julia Pérez
Madrid: Destage di Julia Pérez
Madrid: La Bien Aparecida di Julia Pérez
Ronda: Bardal di Julia Pérez
Sagas: Els Casals di Philippe Regol
Valencia: Ricard Camarena di Philippe Regol
Villaverde: Cenador de Amòs di Julia Pérez

SVIZZERA

Fuerstenau: Schloss Schauenstein di Gianni Revello
Mendrisio: Locanda San Gottardo di Alice Tognacci

TURCHIA

Istanbul: Nicole di Gökmen Sözen

MONDO

ARGENTINA

Buenos Aires: Don Julio di Pietro Sorba

Buenos Aires: Tegui di Pietro Sorba

Mar de Plata: Sarasanegro di Pietro Sorba

AUSTRALIA

Adelaide: Africola di Gianna Melis

Hobart: Franklin di Joanna Savill

Perth: Wildflower di Valeria Senigaglia

Sydney: Pilu at Freshwater di Valeria Senigaglia

Sydney: Saint Peter di Joanna Savill

BRASILE

Joao Pessoa: Roccia di Luciana Bianchi

San Paolo: Tete a Tete di Luciana Bianchi

CINA Honk Kong: Amber di Davide Bertellini

Pechino: Bulgari Niko Romito di Claudio Grillenzoni

Shanghai: Tang Court di Claudio Grillenzoni

COLOMBIA

Bogotà: Leo Cocina y Cava di Luciana Bianchi

GIAPPONE

Tokyo: Den di Melinda Joe

Tokyo: Hoshinoya di Melinda Joe

Tokyo: Shirosaka di Melinda Joe

Tokyo: Sugita di Melinda Joe

ISRAELE

Tel Aviv: Blue Sky del Carlton di Fabiana Magri

Testata: **Repubblica.it**
Pag: **online**
Diffusione: **online**
Data: **28/11/2017**
Periodicità: **quotidiano**

MESSICO

Città del Messico: Amaranta di Benjamin Chalupinski

Città del Messico: Evoka di Carlotta Casciola

PANAMA CITY

Panama City: Maito di Luciana Bianchi

PERU

Lima: Osso di Luciana Bianchi

STATI UNITI

Chicago: Bonci di Gabriele Zanatta

New York: Atla di Ryan King

New York: Emmy Squared di Ryan King

New York: Highstreet on Hudson di Ryan King

New York: Lilia di Ryan King

New York: Olmsted di Ryan King

New York: Sushi Ginza Onodera di Ryan King

SUDAFRICA

Città del Capo: 95@Park di Giovanna Sartor

Città del Capo: Shortmarkets di Giovanna Sartor

THAILANDIA

Bangkok: ERR di Massimiliano Rella

Bangkok: Gaa di Stefano Vegliani

(e.c.)