

Ristoranti d'Italia 2025, In Calabria sono 44 insegne in guida di cui 18 new entry e 1 Tre Gamberi



Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova **Guida Ristoranti d'Italia 2025** che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica – con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione – e nella lettura – con nuovi simboli – come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo – per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. **400 le novità** che debuttano quest'anno.

Le Tre Forchette

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è **Niko Romito** con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a **Enrico Crippa** con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante **Atelier Moessmer Norbert Niederkofler** e **Osteria Francescana** di **Massimo Bottura** che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a **52 le Tre Forchette**, sostenute dal partner **TRENTODOC**, con l'ingresso di **6 nuove eccellenze**, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il **Ristorante Dina** di **Alberto Gipponi** a Gussago (BS) e **I Tenerumi del Therasia Resort** di **Davide Guidara** a Vulcano (ME). **L'argine a Vencò** di **Antonia Klugmann** a Dolegna del Collio (GO) si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: **Andrea Aprea Ristorante** a Milano, **Dalla Gioconda** a Gabicce Mare (PU), da **Gorini** a Bagno di Romagna (FC).

La Calabria

Anche la Calabria è protagonista di un'evoluzione che pur mantenendo il legame con la cucina contadina tradizionale reinterpreta i sapori autentici del territorio con tecniche

contemporanee, per offrire esperienze culinarie raffinate. Lo testimoniano le sue **44 insegne** presenti in guida di cui **18 new entry** e **1 Tre Gamberi** che svetta tra le eccellenze regionali: ***La Tavernetta al San Lorenzo si Alberga*** a Spezzano della Sila (CS), aperta nei primi anni '80 è diventata in breve tempo uno dei ristoranti cardine della cucina di territorio in Calabria. Oggi è protagonista di un progetto di totale restyling che mira a reinventare gli spazi in chiave contemporanea, conservando però le radici storiche. Nel frattempo, in una sala del San Lorenzo si Alberga, hotel anch'esso di proprietà della famiglia e situato accanto al ristorante storico, è nata la nuova Trattoria dove il menu ricalca la storia della Tavernetta, con la Sila e le sue unicità al centro dei piatti serviti.

I nuovi ingressi

Morzelleria a Catanzaro, insegna dedicata alla specialità più famosa e golosa della città: il morzello, quello vero, una trippa densa e piccante servita nella pitta, un ciambellone di pane di grano duro.

102 a Lamezia Terme (CZ,) un luogo dalle mille forme -cocktail bar, vini esclusivamente "naturali", stuzzicheria con prodotti tipici – con una cucina semplice ma tecnicamente ben eseguita, con particolare attenzione al vegetale.

Abbruzzino Oltre a Lamezia Terme (CZ), dove i piatti rimangono saldamente ancorati alla scelta di utilizzare materie prime del territorio, in abbinamenti accordati sulla spiccata nota dell'acidità, ormai signature della proposta.

Contrada Carrozzino a Zagarise (CZ) un locale accogliente a gestione familiare, da vent'anni indirizzo ideale per gli amanti della natura e della tranquillità, con la certezza di mangiare cibo genuino e di qualità.

La Rosa nel Bicchiere a Soveria Mannelli (CZ): un antico casale da cui è stato ricavato un agriturismo con camere, piscina e un ristoro creativo. Il nome è tratto da una poesia e rivela i deus ex machina di questo locale semplice ma estremamente piacevole, la famiglia Rubbettino, grandi editori.

Simposio Mare e Vini a Cosenza: un locale che mette in evidenza la cucina dell'esperto Ivan Carelli e dove due posti al banco di lavoro dello chef consentono, a chi volesse, di assistere in diretta alla preparazione dei piatti.

Al Pesce Fuor d'Acqua a Rende (CS), un indirizzo dove gustare il meglio che i due mari che bagnano la provincia hanno da offrire, dai gamberoni rossi del Tirreno alle aragoste dello Ionio.

Brillo Parlante a San Giovanni in Fiore (CS), locale vista lago (Arvo) specializzato nella carne da accompagnare a funghi e verdure sottolio e una buona selezione di birre artigianali.

L'A Gourmet Accademia a Reggio Calabria, un locale curato ed elegante nel cuore della città che propone quattro percorsi gustativi, oltre alla carta, con una cucina che si colloca fra il classico e il creativo.

Officina del Gusto a Reggio Calabria, dove Fortunato Aricò, cuoco e patron, si fa interprete di piccoli artigiani scelti con cura, specie dell'entroterra calabrese, e dei prodotti dell'"Orto dell'Officina" in cui la chimica è bandita.

Timo a Reggio Calabria rappresenta una chicca per selezione delle materie prime e creatività applicata a una cucina troppo spesso proposta in modo sgraziato.

Do' Priuri ad Antonimina (RC), un'istituzione: cucina di sostanza e porzioni importanti, l'antipasto altrove sarebbe un pranzo intero, ma anche tanta attenzione a un'esperienza genuina, dai fritti alla parmigiana, dal baccalà alla pecora.

Osteria Zero a Taurianova (RC) che riceve anche **lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo**: una cucina contemporanea che pesca dal ricco paniere calabrese con tecniche e cotture moderne puntando tanto sul vegetale.

Arcobaleno Cocktail Bar a Ricadi (VV): ottimi cocktail, ma non solo. La cucina di Gabriele Giuliano attinge dai prodotti del territorio per far fare loro il giro del mondo tra tecnica, sperimentazioni e abbinamenti arditi.

De' Minimi del Villa Paola a Tropea (VV) con una proposta culinaria che racconta una Calabria dalle grandi materie prime, dei prodotti che gli stessi frati coltivavano nell'orto della villa. Una cucina senza sprechi, regionale ma dalla grande tecnica.

La Lamia a Tropea (VV), indirizzo ideale per gustare i sapori tipici calabresi con guizzi di contemporaneità.

La Tavernetta a Spilinga (VV): per la fileja alla Spilingese fatta con tutti i crismi, citofonare a La Tavernetta. Prima però, un assaggio di formaggi e salumi, e poi tanta carne alla brace preparata come si deve.

Salimora a La Meridiana Residence a Ricadi (VV), degna cornice per vivere un'esperienza culinaria fuori dagli schemi, artefice il giovane chef Simone De Luca. Appassionato di fermentazioni e del mondo vegetale, elabora piatti che si distinguono per armonia e pulizia dei sapori.

Menzione speciale anche per la **Forchetta Verde Dattilo a Strongoli (KR)** che si distingue sia per la sua cucina sia per la sua attenzione alla sostenibilità e rappresenta l'eccellenza calabrese per antonomasia: un luogo magico dove poter soggiornare immersi nella natura praticando enogastroturismo.

