10.875 ristoranti, trattorie, bettole e locande visitate negli angoli di tutta Italia, con indicazione di 2522 locali ameno di 25 Euro. Di Rita Calvo

Come ha puntualizzato Andrea Cuomo, giornalista enogastronomico del Corriere della sera, i numeri di questa nuova edizione de "La gola in tasca" sono davvero significativi: 10.875 ristoranti, trattorie, bettole e locande, rifugi alpini, enoteche, ristori agrituristici e locali di tendenza in tutta Italia; 5320 localita grandi, piccole e piccolissime visitate; 2522 locali a meno di 25 euro; 3107 indirizzi non segnalati dalle altre guide e ben 1025 new entry. A questo aggiungeremmo i 5 euro in meno nel costo della guida rispetto allo scorso anno, il che e rimarchevole.

La guida, come sottolineato da Marco Rossetti, presentatore ed autore del programma omonimo, non presenta una valutazione di voto, non stila graduatorie, ma riporta i voti espressi dalle altre guide specializzate, ben otto, dalla Accademia italiana della cucina, alla Michelin, dal Veronelli al Gambero rosso, compreso il Touring Club e l'Espresso. Caratteristica della guida è sicuramente la sobrietà nelle descrizioni, non si estremizza, non si usano i superlativi assoluti e si guarda anche al portafoglio, insomma la buona cucina nazionale non abita solo nei paludati templi della ristorazione a tante stelle ma e reperibile anche in piccole locande di altrettanto piccoli borghi, magari destinati diventare famosi proprio per la presenza di uno chef raffinato o di un ristoratore geniale.

Dopo un breve filmato tratto dalla trasmissione "La gola in tasca" e l'intervento di Francesca Topi, responsabile di rete del canale Alice, ha preso la parola ancora Rossetti, che ha messo in guardia dalla omologazione e dall'abuso di emulazione nelle cucine italiane, ha stigmatizzato l'uso indiscriminato di certi ingredienti, concludendo con un giudizio positivo del nostro panorama gastronomico, in continua crescita qualitativa. "Dietro la ristorazione c'è sempre una famiglia, una persona, una tradizione, una territorialità, e questo vale anche per Heinze Beck quando cucina la sua splendida carbonara".

A chiusura degli interventi, le parole di Corrado Azzolini, direttore generale editoriale Sitcom e poi, dulcis in fundo, la presenza di Filippo La Mantia, siciliano trapiantato nella capitale, che ha deliziato la platea presente con la sua simpatia, la sua genialita gastronomica ed il suo cous cous!!

Per chi vuole apprezzare la sua cucina, per quanti vogliono conoscere chi ha tolto aglio e cipolla e soffritto, per sostituirli con gli agrumi della Trinacria, l'indirizzo è Via del Pozzo delle Cornacchie 25 a Roma.

Indirizzo internet: www.ristorantetrattoria.it