

IL FATTO

Collaborazione Zes Ionica - ASI Taranto, la soddisfazione del commissario Gallucci

Previsti interventi per oltre 8 milioni di euro

LA REDAZIONE

REDAZIONE@TARANTOBUONASERA.IT

17 OTTOBRE 2023 - 07:27



© - Il porto di Taranto -

Prosegue con successo la collaborazione tra la Zes Ionica Interregionale Puglia Basilicata e l'Asi di Taranto. Grazie convenzione sottoscritta è ormai in dirittura d'arrivo l'espletamento delle procedure di gara in riferimento all'inte "Area Industriale di Taranto: Implementazione impiantistica e predisposizione centro servizi di trasporti nell'area retroportuale", per complessivi 8.100.000 di euro.

In particolare si tratta di due interventi, il primo denominato "Progetto efficientamento energetico" da realizzarsi nell'area PIP di Taranto, per un importo complessivo di € 2.500.000 ed il secondo denominato "Centro servizi di trasporto" da realizzarsi nell'area Z.I. 106 Jonica, per un importo complessivo di € 5.600.000,00.

IL FATTO

Anche un ristorante del Tarantino tra le eccellenze di Puglia riconosciute dal Gambero Rosso

La classifica completa

LA REDAZIONE

REDAZIONE@TARANTOBUONASERA.IT

17 OTTOBRE 2023 - 08:16



GAMBERO ROSSO®



RISTO RANTI D'ITALIA

2480
INDIRIZZI PER
MANGIARE E BERE

297
NOVITA'

2024 PREMI SPECIALI

- LA NOVITA' DELL'ANNO
- IL CUOCO EMERGENTE

- INNOVAZIONE IN CUCINA
- IL RISTORATORE DELL'ANNO
- IL PASTRY CHEF DELL'ANNO
- MIGLIOR SERVIZIO DI SALA
- MIGLIOR SOMMELIER

 I ristoranti del Gambero Rosso

Arriva puntuale come sempre la fotografia più autorevole ed aggiornata della ristorazione italiana: è **Ristoranti d'Italia 2024**, la nuova Guida del Gambero Rosso giunta alla sua 34ª edizione. **Sono 2.485 le insegne recensite, con 324 Migliori chef della ristorazione italiana** sono **Massimo Bottura** e **Niko Romito** entrambi con un punteggio di 96 centesimi, raggiunti appena sotto da **Heinz Beck** e **Enrico Crippa**, mentre perde una forchetta, scivolando dall'empireo, **Gianfranco Vissani**.

Le Tre Forchette, con il partner TrentoDOC, **sono 47** contro le 44 del 2023, **di cui sette nuove**. Tutte al nord com **di Serralunga d'Alba**, **l'Antica Corona Reale di Cervere**, **Del Cambio di Torino** (che fanno salire il palmares piem ai più alti livelli), **l'Atelier Moessmer Norbert Niederkofler di Brunico**, **l'Harry's Piccolo di Trieste** con le due ecc del **Kresios di Telese Terme in Campania** e il **Pashà di Conversano in Puglia**.

Presidiatissimi i grandi centri urbani, con offerte molto differenti dal grande ristorante alla trattoria, dal bistrò al v così come le mete più raccolte e isolate, sempre più spesso illuminate - per turisti veri o clienti in cerca di nuovi e da scoprire - da una ristorazione di alto profilo. La Guida è un caleidoscopio di proposte per tutte le tasche e per t gusti, con diverse chiavi di lettura e un piccolo cruscotto in grado di evidenziare anche il rapporto qualità prezzo i cucina. Primeggia la Lombardia per numero e qualità di insegna, mentre in Piemonte aumentano felici le Tre Fo così come in Puglia e si assottigliano le differenze tra Nord e Sud.

"All'indomani della candidatura della cucina italiana a Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco e dopo u rovente tra scontrini fuori taglia e dibattiti sulla crisi del settore, nonostante i sold out" racconta **Laura Mantovar Direttore editoriale della Guida**, *"il compito della guida è quello di tirare le somme, cogliere tendenze, senza dimenticare di valorizzare solide realtà. Le difficoltà, a partire dalla sostenibilità economica, esistono, vanno stu nuovi modelli, non è più tempo di formalismi ma certo è che la ristorazione d'autore dalla forte identità, in Italic ancora molto da dire"*.

La classifica completa del 2023

Con le sue **99 insegne la Puglia** brilla tra le terre del gusto e del buon cibo, di cui **13 sono delle assolute novità** c Guida:

1. *La Bul di Bari, il ristorante che appena entrato si aggiudica il premio speciale Consorzio Tutela Formaggio / "Miglior Degustazione di Formaggi"*
2. *Bacco di Barletta (BT)*
3. *Twine di Barletta (BT)*
4. *Osteria del Seminario di Bisceglie (BT)*
5. *Toruccio Terrazza Adriatica di Giovinazzo (BA)*
6. *La Dogana di Lecce, il bistrot*
7. *Four Seasons di Martina Franca (TA)*
8. *Osteria Cantina Brandi di Minervino Murge (BT)*
9. *My Wine il piacere del palato di Monopoli (BA), il wine bar con Due Bottiglie già all'attivo*
10. *Saleblu di Monopoli (BA)*
11. *Eco del Mare di Vico del Gargano (FG)*
12. *Pelikano di Vieste (FG)*

13. Lido Vesta di Vieste (FG)

Il **Pashà di Conversano (BA)** spicca tra le new entry delle **Tre Forchette**, un “angolo di piacere” e casa gourmet c esigenti amanti dell'estetica e della cucina moderna. Uno stile maturo, premessa ad armonie vere e intense di cc gusto, sapore. Ogni ricetta punta a svegliare i sensi - acidità e sapidità come filo conduttore - tenendo in allerta le papille. Da incorniciare per finezza ed eleganza il finale con i dolci “mai dolci”: piccoli capolavori come la zuppa in servita coperta da una foglia d'argento e trasformata in un dolce incredibilmente moderno.

Degne di nota anche le **2 insegne** che primeggiano con i **Tre Gamberi**, con il partner Cantine San Marzano: la trattoria **Antichi Sapori di Andria** è un successo dalle radici profonde ancorato alla tradizione contadina tradotta cucina inno ai profumi, gli umori e le stagioni della Murgia. Tutto silenzio e tranquillità dove l'orto è una tappa obbligatoria prima di entrare e fonte preziosa di ortaggi e spezie, alimento delle varie ricette. Quella che inizialmente poteva parere una cucina riduttiva, non al passo con le nuove tendenze, si è rivelata una “visione” anticipatrice cui grandi chef ora tornano a guardare.

La **Masseria Barbera di Minervino Murge** immersa fra le dolci colline della Murgia carsica, dove la sensazione di benessere, arrivando, è immediata. Già teatro della vita della comunità, oggi la corte estiva ospita i tavoli e il mag giardino. L'accoglienza calda e familiare da parte di uno staff affiatato e la presenza decisiva di Riccardo (attento spiegare ogni prodotto che compone il piatto e il produttore da cui proviene) fanno da preludio a una lista di piatti tradizione e di stagione eseguiti con mano esperta, attenta a non tradire il solco del desco contadino.

Tra tutte queste insegne, già note e nuove, non passano inosservati i **24 ristoranti** con **Due Forchette**, le **21 trattorie** con **Due Gamberi** e i **3 bistrot** con **Due Cocotte** a riconferma di una terra conviviale, ricca di gusto.

Gambero Rosso è la piattaforma leader per contenuti, formazione, promozione e consulenza nel settore del Win Food italiani. Offre una completa gamma di servizi integrati per il settore agricolo, agroalimentare, della ristorazione e della hospitality italiana che costituiscono il comparto di maggior successo, a livello internazionale, per la crescita dell'economia. Unico nel suo format di operatore multimediale e multicanale del settore, Gambero Rosso possiede un'offerta di periodici, libri, guide, broadcasting (Sky 415 e 133) e web OTT con cui raggiunge professionisti, canali commerciali distributivi e appassionati in Italia e nel mondo. Gambero Rosso Academy è la più ampia piattaforma formativa professionale e manageriale per la filiera agroalimentare, della ristorazione, della ospitalità e del turismo. Gambero Rosso offre al sistema produttivo italiano un programma esclusivo di eventi di promozione B2B per favorire il costante sviluppo nazionale e internazionale. www.gamberorosso.it e www.gamberorossointernational.com