

Il meglio del 2025. Ecco i piatti dell'anno secondo il Gambero Rosso

Dal centro alle periferie, dai borghi italiani alle metropoli estere, abbiamo perlustrato la proposta gastronomica in lungo e in largo. Scopriamo gli assaggi che ci hanno stregato nel corso dell'anno



Salva



di **Redazione**

31/12/25

Ascolta questo articolo
ora...

Pubblicità

Il meglio del 2025. Ecco i piatti dell'anno
secondo il Gambero Rosso

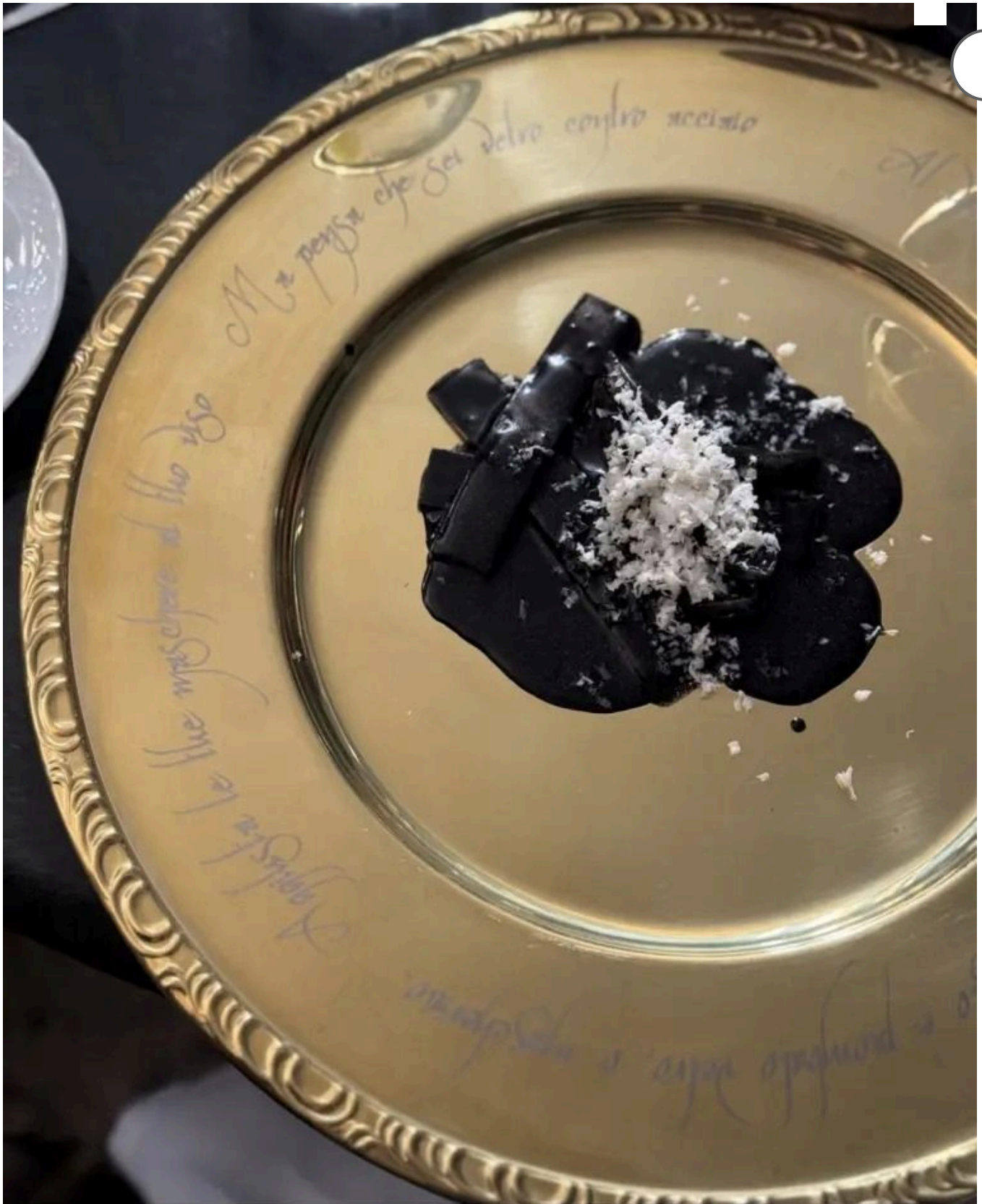


Il **2025** è agli sgoccioli e anche per noi del Gambero Rosso è tempo di bilanci. Guardandoci indietro, possiamo dire di averne assaggiate di cose, in Italia e all'**estero**.

Sempre con l'idea di raccontare **storie** e retroscena di chi suda ai fornelli o lavora a contatto con la terra. E magari intercettare nuove **tendenze**, in un settore davvero in continua **evoluzione**, veloce quasi quanto il mondo che ci circonda. Come testimoniano i cambiamenti in atto, dai fine dining che iniziano a **rimodulare** tempi e modi della proposta alla proliferazione di formule ibride: wine bar che sembrano bistrot, enoteche con cucina e trattorie contemporanee che portano avanti una **ricerca** degna dei ristoranti più strutturati.

In questo **girovagare** per **locali**, ci sono però preparazioni, percorsi degustazione e **cuochi** che ci hanno convinto o fatto riflettere più di altri. Alcuni poi ci hanno proprio **stregato**, a prescindere dal carattere più o meno innovativo della tavola. Nel rivelarvi i **piatti** cogliamo l'occasione per farvi i migliori auguri per l'anno che sta cominciando.

I piatti dell'anno secondo il Gambero Rosso



Seppia, rafano e... (pasta rock) di Alberto Gipponi

Gipponata di seppia e rafano

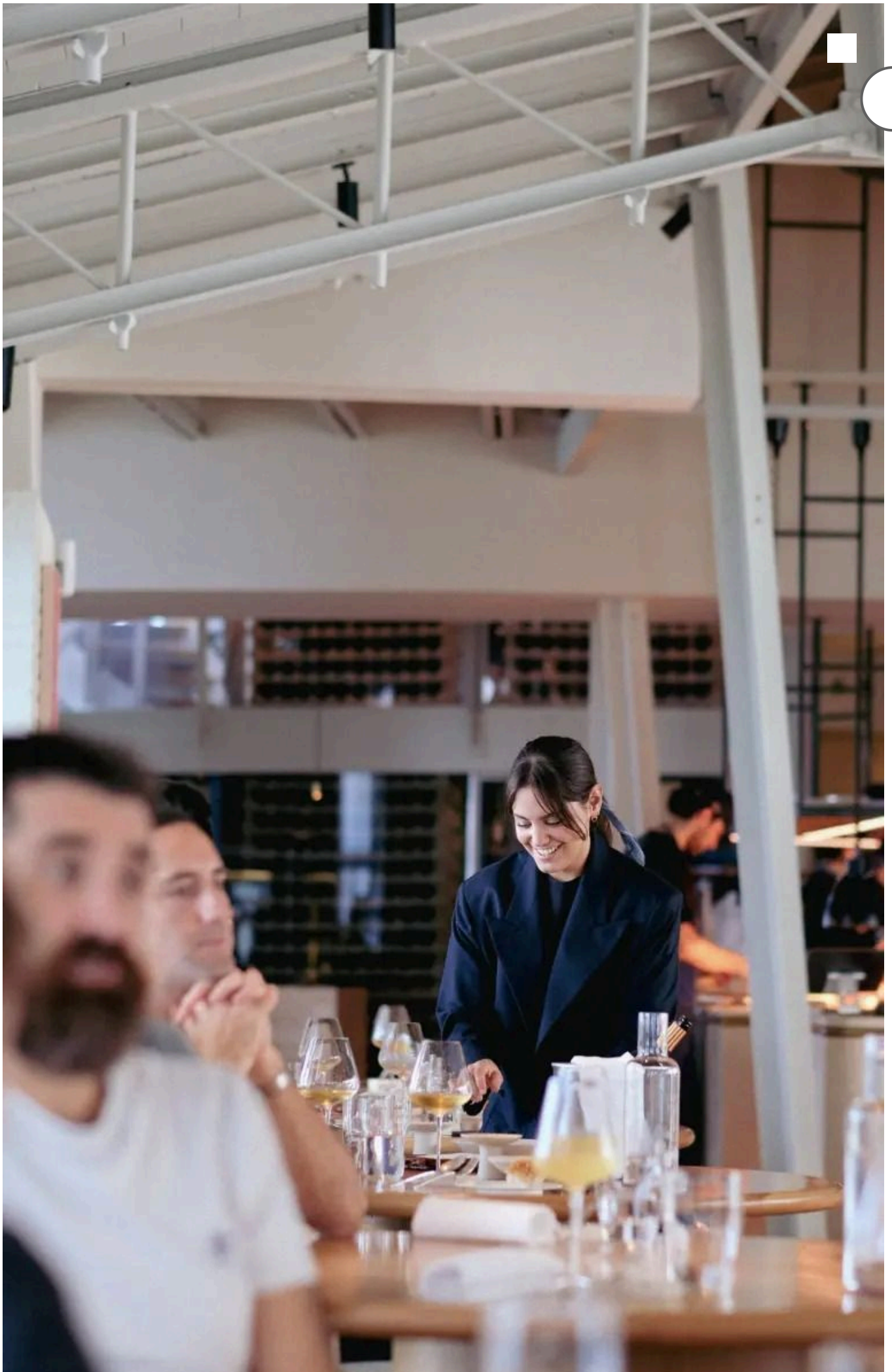
Lorenzo Ruggeri

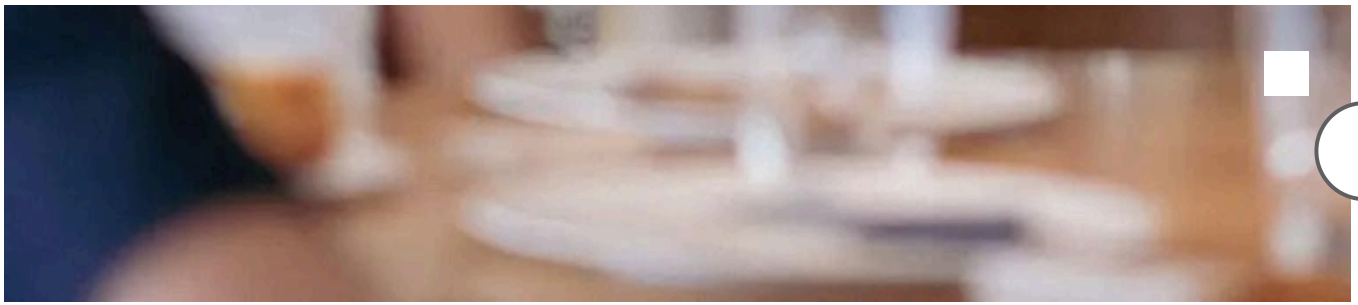
Di quei piatti che all'inizio dici «boh» e alla fine «ancora»! La consistenza è spiazzante: una pasta collosa, tenace e tesa. Quasi viva. Il sapore è super umami,

profondo e memorabile, con la piccantezza del rafano a dare slancio e un mare pieno in bocca. Dietro c'è uno studio feroce, a partire da una “pasta rock” figlia di una cottura della farina in forno per due ore per creare un reticolo diverso, un'altra struttura. In breve, una vera Gipponata. Un piatto da provare e riprovare.



Dina — via Santa Croce, 1 — Gussago (BS)





Ops, ho mangiato il servizio

Sonia Ricci

Confesso: ho mangiato molto nel 2025, forse troppo, certamente abbastanza da dovermi ricordare almeno un piatto memorabile. E invece no. **Nessuna folgorazione**, nessuna epifania, nessun boccone che mi venga in mente adesso come “quello”. Ottimo, spesso eccellente, quasi sempre corretto. Ma memorabile, no. So quanto può essere potente, travolgente, definitivo un grande piatto, ma la cosa più forte che mi porto dietro quest’anno non si mangia.

È stata una sala. Quella di **Lucio, a Rimini**, in quella rotonda luminosa affacciata sul mare. Una sala che ha fatto meglio – molto meglio – di qualunque piatto fantasmagorico: mi ha fatto sentire dentro qualcosa che funzionava. Una sala che non ti serve, ti accompagna. Che non ti gestisce, ti lascia stare. Niente inchini, niente liturgie, niente recita dell’eleganza che spesso è solo stanchezza ben pettinata. Qui torni padrone del tuo tavolo, del tuo ritmo, del tuo piacere. E poi loro: ragazze e ragazzi che non camminano, scivolano. Che non officiano, ma danzano. Abiti giusti, scarpe enormi, gesti morbidi, sorrisi veri. Un’eleganza naturale, non ministeriale. La sala come coreografia continua, come intelligenza collettiva in movimento. Per questo, se devo scegliere il mio “piatto” dell’anno, scelgo questo: un servizio che pensa, che respira, che crea spazio invece di occuparlo. Perché metà del viaggio a tavola – e non è una metà minore – è chi ti serve. E quando è fatto così, vale più di qualunque virtuosismo nel piatto.

Da Lucio — viale Ortigara, 80 — Rimini



Maccheroncini al ferretto in fondo di Madeira, ragout eritreo e parmigiano 24 mesi di Heros De Agostinis (foto di Alberto Blasetti)

Maccheroncini del cuore

Stefano Polacchi

Che un cuoco riesca a imporre un suo piatto di pasta artigianale come miglior assaggio a chi di portate ne prova molte e di ogni tipo, è un fatto non usuale. Al momento, credo che la cucina di **Heros De Agostinis** ai fornelli di Ineo dell'Anantara Hotel di Roma, sia una delle più fresche e originali espressioni nel panorama romano. Dopo anni a costruire i menu di Beck alla Pergola e dopo esperienze da Merano a Londra, da Dubai a Bangkok, Heros è tornato a Roma e racconta le sue emozioni culinarie tra Abruzzo ed Eritrea, origini delle due metà della sua famiglia e il cuore di Roma, passando dal Mercato dell'Esquilino. I suoi maccheroncini al ferretto – tradizione ancestrale delle nostre campagne – con un ragout che gioca tra zighinì e genovese sono un piatto entusiasmante e goloso, nuovo e antico insieme: una preparazione identitaria e unica, assolutamente originale e al tempo stesso profondamente calata nel cuore di noi tutti. Il mio piatto del cuore, almeno per quest'anno.

ps. L'anno scorso, per me, era la panzanella, altro capolavoro!

Ineo dell'Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel — p.zza della Repubblica, 46 — Roma



Penne e salvia di Niko Romito (foto di Andrea Straccini)

La memoria dell'amaro

Annalisa Zordan

Avete presente quel piatto che si conficca nella memoria? Per me sono state le *Penne e salvia* di **Niko Romito**. Non il piatto più buono — e poi: che senso ha parlare di “più buono”? — ma senza ombra di dubbio il migliore. Penne lisce e salvia. «Un percorso nell'amaro e nella stratificazione aromatica», spiega lo chef abruzzese, un piatto che è soprattutto la riscoperta di un gusto profondamente italiano, l'amaro appunto. Quello delle erbe spontanee, del radicchio, della cicoria, delle puntarelle, del bergamotto. Massimo Montanari ci ha scritto persino un libro, “Amaro, un gusto italiano”. Un gusto

che potrebbe sembrare respingente, ma che soprattutto in questo caso non lo è affatto, anche grazie a quella fogliolina di lippia che riequilibra tutto.

Reale — Piana Santa Liberata — Castel di Sangro (AQ)



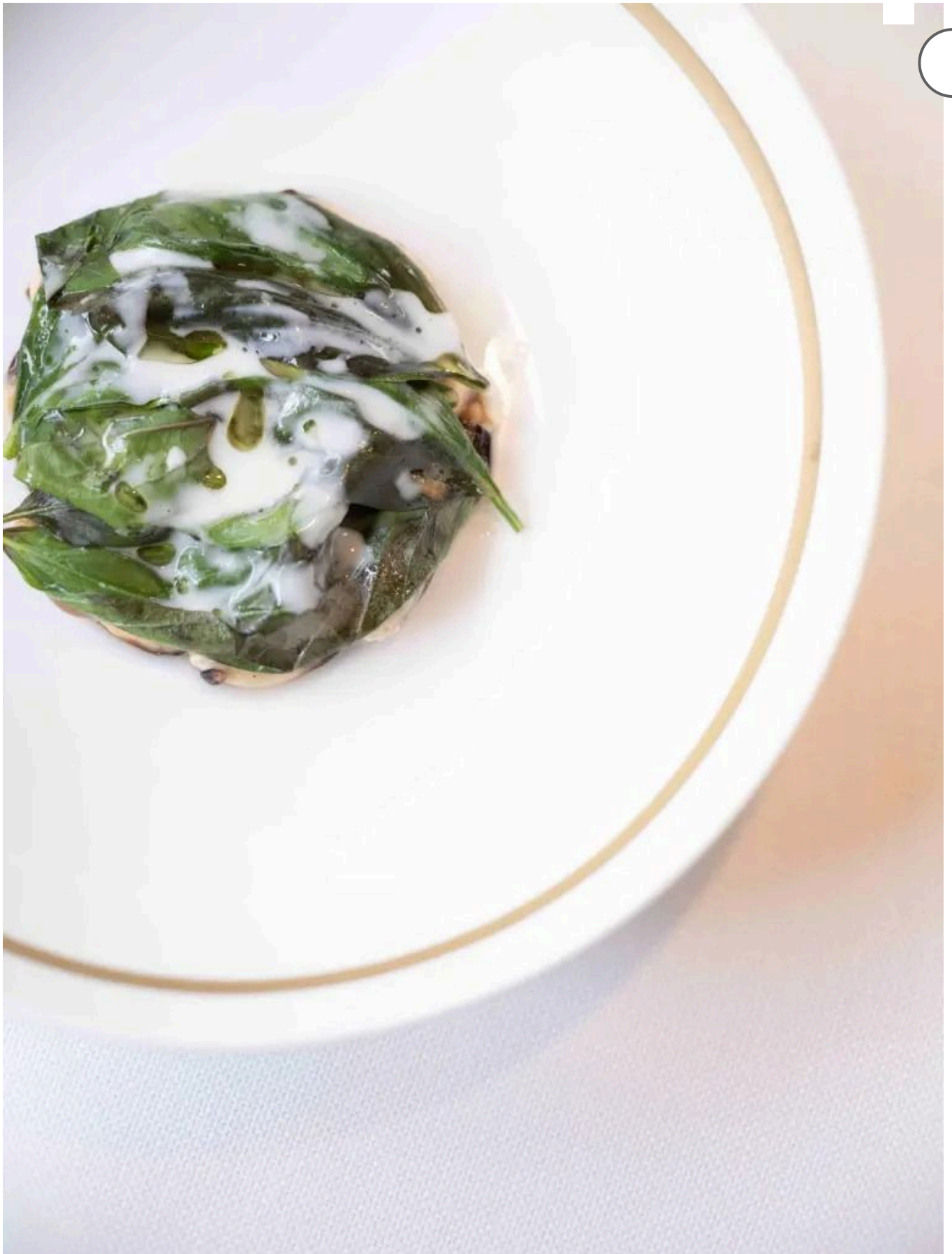
Dove vuole andare questa pasta e fagioli? di Massimo Bottura (foto di Paolo Terzi)

La pasta e fagioli definitiva (o forse no)

Valentina Marino

Dove vuole andare questa pasta e fagioli? è un passaggio del menu *Miseria e Nobiltà* che chef **Bottura** ha sfornato in occasione del trentesimo della Francescana di via Stella. Il punto interrogativo spiega tutto: non è la prima volta che Massimo si cimenta con questo classico della cucina nostrana, misero e nobile come la maggior parte dei piatti della nostra memoria. E' un'idea in evoluzione perenne, una preparazione "inquietata" e profonda, dove godi nel masticare la finta pasta cotta "al chiodo" mentre i legumi lavorati col midollo si esaltano in un brodo concentratissimo, avvolgente, pulito, che ti fa chiudere gli occhi per attivare al massimo tutti i sensi. E poi non vedi l'ora di vedere la prossima puntata.

Osteria Francescana — via Stella, 22 — Modena



Cozza, parmigiano e basilico di Antonia Klugmann (foto di Antonio Sorrentino)



Medu vada, gorgonzola dolce, kimchi, parmesan saaru di Himanshu Saini (foto di Shresth Maloo)



Granchio arrosto al ghee, cannella bruciata, foglie di curry croccanti di Himanshu Saini (foto di Shresth Maloo)

Trittico eurasiatico

Antonella De Santis

In Italia: un piatto apparentemente semplice (cit.) di **Antonia Klugmann**: cozze di Trieste con la loro salsa, basilico cotto e acqua di parmigiano; sorprendente, disarmante con quei tre ingredienti familiari mai combinati insieme. Apre un panorama di sapori pieni e che si distendono lentamente ma senza tregua. All'estero un qualsiasi piatto di *Rising India*, straordinario menu di **Trèsind Studio**, a Dubai. Una panoramica sulle regioni e le cucine indiane che rivela sapori elegantissimi, profondi, emozionali che si inseguono tutti diversi a ricordarci che l'India è enorme e la sua gastronomia pure. Una carosello in cui è davvero difficile scegliere: naan-fflé (versione liquida del tipico pane), medu vada (frittelle di lenticchie), con gorgonzola dolce, kimchi di cocco tenero, parmigiano saaru o granchio arrosto al ghee, cannella bruciata, foglie di curry croccanti... Impossibile limitarsi a uno soltanto.

L'Argine a Vencò — Vencò — Dolegna del Collio (GO)

Trèsind Studio — East Wing Rooftop Nakheel Mall, The Palm Jumeirah — Dubai



@controcorrentetavernadimare

Il crudo dei crudi

Pina Sozio

Puro prodotto, dalla testa alle uova. Sua maestà il gambero rosso di Mazara del Vallo, quello vero. Quando lo si assaggia vengono le vertigini e i millantati gamberi di

Mazara che sormontano le burrate di mezza Italia finiscono nell'abisso. Alla tavola di **Bartolomeo Marmoreo** si mangiano quelli di prima scelta, di taglia grande, abbattuti a bordo delle navi per preservarne l'integrità. A contornare solo extravergine locale, erbe e qualche goccia di gel di frutta, dalla bella acidità. Le uova sono ben in evidenza, grazie a un taglio esperto: nel gambero rosso di Mazara del Vallo, infatti, si trovano nella testa. Guai a chi non la succhia, perdendosi il paradiso.

Controcorrente Taverna di Mare – p.zza della Repubblica, 21 – Mazara del Vallo (TP)



Tagliatella col ragù di Rovellina di Cristiano Tomei (foto di Lido Vannucchi)

Rovellina lucchese 2.0

Giuseppe Carrus

Un piatto, tanti piatti. C'è la tagliatella, simbolo della pasta all'uovo, fresca, tirata a mano. C'è il ragù, ricco, saporito, succulento. Ma c'è anche il richiamo a una ricetta antica, che arriva da Lucca, città nella quale **Cristiano Tomei** lavora da tanti anni. La Rovellina lucchese è una sottile fetta di carne di vitello, impanata e fritta che poi viene intinta nel sugo di pomodoro arricchito da capperi e altri aromi come acciughe, salvia, aglio. Un piatto di recupero, creato per dare vita e nuovo valore alle fettine panate che avanzavano. Ed ecco che nell'idea di Tomei c'è la tagliatella al ragù di pane, richiamo della Rovellina, che diventa condimento sontuoso, goloso, ricco. Piatto difficile da dimenticare che ci riporta ai più goduriosi pranzi della domenica.

L'Imbuto — via della Pieve Santo Stefano, 967/c — Lucca

C



Provocazione all'assassina

Eleonora Baldwin

A Proloco Trastevere la tradizione convive con il piacere del gioco. Un dialogo che l'ostessa **Elisabetta Guaglianone** conduce senza perdere di vista la qualità. Il piatto è una piccola provocazione creativa, nato dal ritorno in voga di una ricetta della tradizione barese. Nell'originale la peculiarità è lo spaghetti risottato e abbrustolito, nel caso delle candele di Proloco, invece, la pasta rimane al dente, ed è la pecora (allevata allo stato brado in Val di Comino) che Guaglianone ha deciso di tostare e bruciacchiare. Ne risulta un ragù che viaggia tra un garofolato e una genovese, dal gusto intenso e avvolgente. Un piatto indimenticabile assaggiato per la prima volta nel 2025 ma sempre presente in carta: talmente richiesto che la cucina non ha il permesso di toglierlo dalla rotazione stagionale.

Proloco Trastevere — via Goffredo Mameli, 23 — Roma



Capesante & vitello di Emanuele Scarello (foto di Chiara Buosi)

Capasanta al quadrato

Chiara Buosi

Il mio piatto dell'anno è *Capesante & vitello* del menu **NuovaMente Agli Amici** (estate 2025), che gioca sulla masticazione e sulle note umami, con capasanta marinata e

animelle rosolate dal morso fondente, accentuato da un velo di crema all'uovo. Alla base una zuppetta dalle note agrumate che rinfresca e riequilibra la preparazione in una sorta di leche de tigre che la brigata chiama «spicy lemon garlic» (macerazione di lime, aglio sbianchito, zenzero, mirin e sakè dealcolato). Petali rossi dalle note acidule accendono di colore. Ad accompagnare e chiudere la portata, un goloso piccolo gyoza ripieno di nervetti bolliti con un briciolo di 'nduja.

Agli Amici dal 1887 — via Liguria, 252 — Godia (UD)



1984, George Orwell di Rasmus Munk

Colpo d'occhio

Andrea Cuomo

Prendete George Orwell e il suo *1984*. Uno dei piatti che hanno reso famoso **Rasmus Munk** dell'incredibile *Alchemist* a Copenaghen, il ristorante forse non migliore al mondo ma certamente il più fluviale e romanzesco, è quello che mi ha colpito e scioccato nel 2025. Si tratta di un occhio che guarda fisso il cliente: la pupilla è realizzata con astice, uovo marinato in miso, caviale e un gel fatto dagli occhi del merluzzo, a creare un legame logico e anatomico. Il tutto su un piatto tondo, bianco e azzurro: l'emozione organolettica, in equilibrio tra grassezza e umami, fa scopa con la suggestione visiva. Sentirsi osservati spiegato bene.

Alchemist — Refshalevej 173C — Copenaghen





Granchio ragno, carota e fava tonka di Atsushi Tanaka (foto di Diego Padilla Magallanes)

Avant-garde parisienne

Eugenio Marini

Petali di carote pickle che si fondono con la ceramica di servizio come funghi cresciuti sulla corteccia di un albero. Il piatto firma di **Atsushi Tanaka** è un'ode all'arte del dettaglio, quel perfezionismo singolare e dalle potenzialità evocative con cui

costruisce ogni portata. Un'architettura che va oltre l'impatto visivo per definire stratificazioni e progressioni tattili incisive, scaturite dal taglio maniacale dell'ortica, dallo spessore della sua purea speziata e dalla spumosità quasi eterea della bisque concentrata di granchio ragno. E basta un cucchiaino che la dolcezza persistente e le note più calde dell'assaggio, tra cui i sentori di vaniglia della fava tonka, assopiscono qualsiasi parvenza di austerità.

Restaurant A.T. — rue du Cardinal Lemoine, 4 — Parigi



Ravioli di funghi, con anguilla affumicata e ristretto di pollo agli agrumi di Remo e Mario Capitano (foto di Brambilla Serrani)

Ravioli da ricordare

Sabina Montevergine

Ci sono piatti che mangeresti una volta sola, per poter dire di averli mangiati. E poi ce ne sono altri che rimangeresti cento volte. Questo appartiene decisamente alla seconda categoria. I *ravioli di funghi, con anguilla affumicata e ristretto di pollo agli agrumi* mangiati da *Verso Ristorante* sono stati per me indimenticabili.

Il gusto del fungo, rotondissimo, rassicurante, l'anguilla decisa, ma non invadente, gli agrumi che fanno da controcampo e quel dettaglio di anice stellato, discreto e preciso. È una cucina fantasiosa, sì, ma soprattutto felice. Finisci il piatto e hai quella sensazione rara di essere stato trattato bene. Ma forse, anzi sicuramente, è la sicurezza gentile, quell'allegria senza rumore dei fratelli **Capitaneo**, a fare davvero la differenza.

Verso — p.zza Duomo, 21 — Milano



Tagliatella di seppia di Morgan Nepa (foto di Sigismondo Gaetani)

Adriatico fumè

Mara Nocilla

È uno dei piatti che ha lasciato il segno nel 2025: la tagliatella di seppia, i suoi tentacoli alla brace, hummus di ceci, ceci affumicati alle erbe aromatiche, olio al prezzemolo, borragine e pimpinella assaggiata alla *Degusteria del Gigante*, il ristorante di **Sigismondo Gaetani** a San Benedetto alta. «La seppia dell'Adriatico è un pesce povero spesso presente nella nostra cucina – spiega lo chef Morgan Nepa –

l'abbinamento con ceci, erbe spontanee e fiori di campo racconta la nostra visione di cucina: sana, genuina, legata alla stagionalità e al territorio».

Degusteria del Gigante — via degli Anelli, 19 — San Benedetto del Tronto (AP)



Riso Tiramisù | salsa alla Royale, gelato di caffè e gianduia, caramello al caffè e tartufo nero di Richard Abou Zaki (foto di Andrea Straccini) @retroscena

Sorprendente declinazione del dolce più amato di sempre

Pierpaolo Rastelli

Ops! **Richard Abou Zaki** l'ha fatto di nuovo. Dopo aver folgorato tutti con il *Coccobello al mare*, un dessert a base di cocco e ostrica, stavolta si è voluto cimentare con il Tiramisù, il dolce italiano più replicato e reinterpretato. Nella sua creazione ha aggiunto il riso nella crema per una maggiore trama gustativa, ha nascosto una punta di foie gras per dare profondità alle note terrose del cacao, ha raffreddato il caffè in gelato e concentrato il profumo nel caramello e nell'infusione in olio con i suoi chicchi tostati. La sua ciliegina è il tartufo: nero o bianco, secondo stagione.

Retroscena — via Largo del Teatro, 3 — Porto San Giorgio (FM)



Tra tecnica e territorio

Marzio Taccetti

La *chitarra di patate con fonduta di Canestrato di Castel del Monte* è un racconto a due voci, tra il territorio abruzzese e l'abilità culinaria. Le patate, lavorate in fili quadrati, restituiscono un contrasto netto: croccanti ai margini, morbide al centro. La fonduta avvolge con eleganza, liberando una sapidità montana profonda ma controllata. Un piatto che mette insieme memoria e precisione, comfort e identità, dove la semplicità è una scelta consapevole e l'identità si esprime senza alzare la voce.

Villa Maiella — via Sette Dolori, 30 — Guardiagrele (CH)





Braciola di maiale Black Hampshire con fagioli borlotti e salsa verde @trullorestaurant

Semplice ed efficace

Louis Thomas

Se si ha un pezzo di carne eccezionale, il modo più sicuro per rovinarlo è cercare di fare troppo. *Trullo*, a Islington nel North London, è un ristorante che dimostra un

rispetto evidente per i propri ingredienti, e questo piatto ne è la prova: ha ciò che serve, e nulla di più. Una salsa verde piccante taglia perfettamente il grasso del maiale, bilanciando la dolcezza della carne succosa. I fagioli assorbono tutti i succhi e completano il piatto. Semplice e sublime. Si è inoltre rivelato un abbinamento molto piacevole con il Chianti a marchio Trullo, prodotto da *Poggiotondo*.

Trullo — 300 St Paul's Road — Londra