

Guida Ristoranti L'Espresso 2022, due locali siciliani al top: i premiati

Autore: Redazione

Data: 11 Maggio 2022



Nuova Guida Ristoranti L'Espresso 2022. È appena uscita la **44esima edizione** del vademecum dedicato alla ristorazione: l'elenco dei premiati, con i **riconoscimenti assegnati in Italia e in Sicilia**. Aumenta il numero dei 4 e 5 Cappelli: tutti i dettagli.

La Guida 2022 Ristoranti e Vini d'Italia de L'Espresso

L'edizione 2022 di **Ristoranti e Vini d'Italia de L'Espresso** conferma l'abbandono della tradizionale valutazione in ventesimi, a vantaggio di quella in **Cappelli**: vanno da 1 a 5. Nella pubblicazione ci sono **vini, ristoranti e anche pizzerie**. Confermata anche la raccolta dei "**Cappelli d'Oro**": locali che hanno fatto la storia della cucina italiana degli ultimi decenni.

Quest'anno **sono in totale 18 i ristoranti che hanno conquistato i 5 Cappelli** (cioè 5 in più dello scorso anno). Le new entry sono Carlo Cracco, con il suo ristorante omonimo in Galleria a Milano;

Antonia Klugmann dell'Argine a Vencò; Ana Roš di Hisa Franko a Caporetto; Alessandro Dal Degan della Tana Gourmet ad Asiago; Giuseppe Iannotti del Kresios di Telese Terme.

Al vertice del podio ci sono anche due ristoranti siciliani: sono **Il Duomo di [Ragusa Ibla](#)** e **La Madia di Licata**.

I 5 Cappelli 2022

- Casadonna Reale Castel di Sangro (AQ)
- Cracco Milano
- D'O Cornaredo (MI)
- **Duomo Ragusa Ibla (RG)**
- Hisa Franko Slovenia
- Hotel Mandarin Oriental – Seta Milano
- Hotel Rosa Alpina St. Hubertus Badia (BZ)
- Kresios Telese Terme (BN)
- [La Madia Licata \(AG\)](#)
- La Tana Gourmet Asiago (VI)
- L'Argine a Vencò Dolegna del Colliio (GO)
- Le Calandre Rubano (PD)
- Lido 84 Gardone Riviera (BS)
- Madonnina del Pescatore Senigallia (AN)
- Osteria Francescana Modena
- Piazza Duomo Alba (CN)
- Uliassi Senigallia (AN)
- Villa Feltrinelli Gargnano (BS)

Guida Ristoranti L'Espresso: i 4 Cappelli

- Agli Amici Udine
- All'enoteca Canale (CN)
- Andreina Loreto (AN)
- Antica Corona Reale – Da Renzo Cervere (CN)
- Antica Osteria Cera Campagna Lupia (VE)
- Aqua Crua Barbarano Vicentino (VI)
- Bracali Massa Marittima (GR)
- Bros' Lecce
- Casa Maria Luigia Modena
- Contraste Milano
- DaGorini San Piero In Bagno (FC)
- Dani Maison Ischia (NA)
- Del Cambio Torino
- Enrico Bartolini – Mudec Milano
- Grand Hotel Royal e Golf Petit Royal Courmayeur (AO)
- Harry's Piccolo Restaurant & Bistro Trieste
- Hotel Principe – Lux Lucis Forte Dei Marmi (LU)
- Hyle San Giovanni In Fiore (CS)
- Il Luogo Di Aimò e Nadia Milano
- Il Pagliaccio Roma
- Laite Sappada (UD)

- L'albergo Della Regina
- Isabella – Indaco Ischia (NA)
- Pashà Conversano (BA)
- Peter Brunel Arco (TN)
- Piazzetta Milù Castellammare Di Stabia (NA)
- Quadri Venezia
- Quattro Passi Massa Lubrense (NA)
- San Domenico Imola (BO)
- Taverna Estia Bruciano (NA)
- Venissa Venezia
- Villa Crespi Orta San Giulio (NO)
- Villa Maiella Guardiagrele (CH)
- Villa Rospigliosi Atman Lamporecchio (PT)
- Wicky's Wicuisine Seafood Milano

Premi Speciali

La **“Novità dell’Anno”**, secondo **L’Espresso** è Dalla Gioconda di Davide Di Fabio a Gabicce Monte; **“Premio Innovazione”** per la cucina creativa, invece, per 28 Posti di Marco Ambrosino a Milano; **“Miglior ristorante etnico”** è Gong Oriental Attitudine di Milano. **“Pranzo dell’Anno”** è La Tana Gourmet di Asiago (VI); **“Performance dell’Anno”** sono quelle di Hyle di San Giovanni in Fiore (CS) e Andreina di Loreto (AN).

“Chef dell’anno” è Fabrizia Meroi del Laite di Sappada, mentre **“Giovane dell’Anno”** è Giuseppe Molaro di Contaminazioni di Somma Vesuviana (NA). **“Premio alla Carriera”** a Lionello Cera di Antica Osteria di Campagna Lupia (VE); **“Giovane Pizzaiolo dell’Anno”** è Luca Doro di Doro Gourmet di Macerata Campania (CE).

La miglior Pasta dell’anno è quella di Cristiano Tomei, all’Imbuto di Lucca. Il miglior Riso è quello di Antonio Ziantoni di Zia. **“Pasticceria dell’Anno”** a Kevin Fejzullai – Harry’s Piccolo di Trieste. Per il per il Caffè dell’Anno si va al Tivoli di Cortina (BL).

Ci sono anche premi dedicati al vino e alla sala. Il **“Sommelier dell’Anno”** è Fabrizio Sartorato del ristorante Da Vittorio a Brusaporto, la **“Migliore cantina d’Italia”** è quella dell’Enoteca La Torre di Villa Laetitia a Roma. Il **“Miglior servizio di sala”** dell’anno è quello dell’Osteria Francescana di Modena, coordinato da Beppe Palmieri, mentre **“Maître dell’Anno”** è Mariella Organi della Madonnina del Pescatore di Senigallia.

Le migliori pizzerie

La guida Ristoranti e Vini de L’Espresso recensisce anche un centinaio di pizzerie. Spiccano i maestri che hanno ottenuto il premio **“Pizza d’Oro”**: Simone Padoan (I Tigli, di San Bonifacio), [Gabriele Bonci](#) (Pizzarium, di Roma), Enzo Coccia (La Notizia, di Napoli) e Franco Pepe (Pepe in Grani, di Caiazzo).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/guida-ristoranti-e-vini-ditalia-lespresso-2022-premi/>

Generato il 05/06/2026