

Nuova Guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso: quali sono i locali siciliani al top

Autore: Redazione

Data: 26 Ottobre 2022



Presentata la **Guida Ristoranti d'Italia 2023** di **Gambero Rosso**: tra conferme e novità, la nuova edizione del vademecum della ristorazione italiana. Non mancano, tra i premiati, **tanti locali della Sicilia**. Scopriamo tutto quello che c'è da sapere sulla nuova guida e i riconoscimenti arrivati nella nostra regione.

Ristoranti d'Italia 2023 del Gambero Rosso

La **nuova edizione della Guida** parte da parole chiave come “rinascita”, “resilienza” e “impatto zero”: sebbene il periodo storico sia sicuramente delicato, ci sono ancora voglia di uscire e respirare. I prezzi si sono alzati, sottolinea il [Gambero Rosso](#), ma si tratta di una “congiuntura fisiologica”.

Nella **Guida Ristoranti d'Italia 2023** sono quasi 2.500 i locali recensiti, tutti valutati con un **punteggio che va dalla forchetta in su**, senza segnalazioni prive di voto. Regione per regione, sono stati selezionati i classici intramontabili, ma anche quasi 300 novità. In tutta Italia sono **44 le Tre Forchette** (con una new entry in Sicilia), 34 le migliori trattorie.

Tanti anche i premi speciali. Partiamo proprio da questi, per scoprire quali sono i riconoscimenti arrivati in Sicilia. La nostra regione si distingue tra le Migliori Proposte Vegetariane, con il **ristorante “Tenerumi” del Therasia Resort di Messina.**

Ancora, per la Miglior Proposta al Bicchiere al Wine Bar, conquista un premio **“Nero d'Avola & CO.” di Caltanissetta.** Premio Qualità prezzo a **“Il Consiglio di Sicilia”, a Donnalucata**, che ha in cucina lo chef Antonio Cicero e all'accoglienza la moglie Roberta Corradin, giornalista gastronomica e scrittrice. Nella sezione dedicata alle Trattorie, conquista Tre Gamberi il **“Tischi Toschi” di Taormina.**

Andiamo adesso alle **Tre Forchette**, cioè quei locali che si piazzano nell'Olimpo della ristorazione secondo la guida Ristoranti d'Italia 2023 del Gambero Rosso. Per quanto riguarda la Sicilia, troviamo alcune conferme della ristorazione di qualità: il siciliano più in alto, con 92 punti, è **Il Duomo di Ragusa** dello chef [Ciccio Sultano](#).

Ottimo posizionamento anche per **La Madia di Licata (Agrigento)** dello chef [Pino Cuttaia](#), che ottiene 90 punti. Stessa votazione per una new entry delle Tre Forchette di quest'anno: il **Signum di Salina**, nelle Isole Eolie, con la chef **Martina Caruso.**

Foto via [FB Tischi Toschi](#) Taormina.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/guida-ristoranti-ditalia-del-gambero-rosso-2023/>

Generato il 16/03/2026