

La Pecora nera, nuovi premi alla sostenibilità e al servizio di sala nella nuova guida ai ristoranti di Roma e del Lazio

17 Novembre 2024



ROMA - Il nuovo premio ai ristoranti che adottano pratiche sostenibili e quello per il servizio di sala, un restyling grafico e nuovo logo. Sono tra le novità della guida ai ristoranti di Roma e del Lazio de La Pecora Nera, casa editrice indipendente impegnata nella realizzazione di guide enogastronomiche prive di conflitti d'interesse.

Oltre a scoprire la lista dei premiati 2025, nel corso della presentazione, ieri nella suggestiva sede del Mercato di Campagna Amica al Circo Massimo, sono state evidenziate le altre novità de La Pecora Nera, che si presenta con una veste grafica rinnovata a partire dal logo, un ricciolo di lana stilizzato e minimalista a simboleggiare l'essenzialità e l'autenticità.

Nuova anche la cover della guida, alla sua 22esima edizione. "Con il restyling grafico abbiamo puntato su un'esperienza visiva fresca e più intuitiva. La copertina, affidata a un

illustratore indipendente, riflette la nostra identità di editori fuori dal coro, aperti a collaborazioni con chi condivide la nostra stessa vocazione” afferma **Fernanda D’Arienzo**, editore de La Pecora Nera.

Altra caratteristica che da sempre contraddistingue la guida de La Pecora Nera è l’imparzialità, le visite degli ispettori sono anonime e vengono registrate e certificate in blockchain, ciò permette ai lettori di verificare ogni recensione tramite QR code o attraverso l’app gratuita “Buon APPetito!” disponibile per iOS e Android “Siamo l’unica guida al mondo, al momento, ad utilizzare questa tecnologia” dichiarano gli editori de La Pecora Nera.

Presenti alla premiazione **Monica Lucarelli**, assessora alle Attività Produttive e alle Pari Opportunità di Roma Capitale, a testimoniare l’importanza del settore per il territorio, e **Marco Bruschini** in rappresentanza del Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

“La guida de La Pecora Nera è uno strumento utile per valorizzare le eccellenze enogastronomiche del territorio, promuovendo qualità e sostenibilità, oltre a offrire un’opportunità per scoprire realtà locali impegnate nel rispetto dell’ambiente e della tradizione”, le parole del ministro **Francesco Lollobrigida**.

Carmelo Troccoli, direttore della Fondazione Campagna Amica: “La collaborazione tra Campagna Amica e Pecora Nera, che prosegue da anni, rappresenta un pilastro fondamentale per promuovere presso cittadini e ristoratori un cibo giusto, sostenibile, italiano, tracciato e di alta qualità. È sempre un piacere ospitare la presentazione della guida perché offre agli operatori del settore ho.re.ca. l’opportunità di conoscere il mercato e i nostri produttori. La nostra partnership con Pecora Nera è consolidata e mira a sostenere i ristoranti che si impegnano in una filiera corta e controllata, nonché i mercati che permettono ai consumatori di fare una spesa a chilometro zero valorizzando le eccellenze del territorio. Questo dialogo tra produzione locale e ristorazione è essenziale per promuovere un modello alimentare sano e sostenibile, a beneficio di tutti”.

A rendere unica l’edizione di quest’anno l’attribuzione del nuovo premio Pecora Green, come racconta **Simone Cargiani**, editore de La Pecora Nera: “La Pecora Green è la vera novità di quest’anno: un simbolo che segnala i locali attenti alla sostenibilità, dall’uso di ingredienti stagionali e locali fino alla riduzione degli sprechi. È il nostro modo di valorizzare chi sceglie un percorso responsabile nel rispetto dell’ambiente”.

La guida: un viaggio tra le specialità

470 pagine esplorano il meglio della ristorazione romana e laziale suddivisa in tre sezioni principali. Si inizia con le Tavole, 238 indirizzi dove consumare un pranzo o una cena seduti, ripartiti in ristoranti gourmet, neo-bistrot creativi, tradizionali, enoteche con cucina, trattorie e osterie, etnici e pizzerie.

La seconda sezione comprende 203 Pause golose, locali organizzati per fascia oraria in cui effettuare una sosta veloce durante la giornata, quindi colazioni, pranzi, merende, aperitivi, cene, locali, per mangiare e/o bere fino a tardi e luoghi che hanno una proposta invariata durante l'arco della giornata.

Terza sezione le Botteghe, una rete di 276 piccoli e grandi luoghi dove poter trovare eccellenze gastronomiche. A queste categorie si aggiunge quella dei Mercati di Campagna Amica, punti di riferimento per chi cerca prodotti agricoli di qualità a km 0.

Edizione 2025 di Roma e del Lazio: nuovi premi e conferme

Nella guida 2025 è stato introdotto il nuovo Premio Intrecci per il servizio di sala, un riconoscimento che celebra i ristoranti che sono distinti per l'accoglienza, la professionalità e l'attenzione al cliente. Vincitori del premio sono: Enoteca La Torre, Materia Prima, Satricvm. Un altro nuovo premio dell'edizione 2025 è quello della Banca di Credito Cooperativo di Roma per la cucina romana, cinque i locali considerati i migliori interpreti della tradizione romana a tavola: Da Cesare, Da Enzo al 29, La Tavernaccia, N'Antro, Trecca - cucina di mercato.

Anche quest'anno non mancano i ristoranti scelti in partnership con la Fondazione Campagna Amica, 16 locali che si distinguono per la qualità della loro proposta incentrata sulla valorizzazione degli ingredienti del territorio e la filiera corta.

30 i ristoranti che ricevono il Premio HQF-High Quality Food per le migliori tavole, a dominare la classifica, a pari merito, i ristoranti Il Pagliaccio e La Pergola del Rome Cavalieri, seguiti da La Trota e Piperò.

Torna il premio Amaro Formidabile per la selezione di amari e distillati della Pallini S.p.A. che attribuisce il riconoscimento a: Da Michele, Mamma Angelina e Mudejar Spiriti e Cucina.

Non manca nella guida di Roma e del Lazio un focus sui ristoranti attenti all'uso dell'olio extravergine a tavola: 26 indirizzi hanno ricevuto il Premio Tuscus Frantoio Artigiano per la valorizzazione dell'olio EVO. Una menzione speciale è andata a Osteria di Maccarese, Osteria

La Briciola, Ristorante degli Angeli in quanto si sono maggiormente distinti in questa categoria.

Confermato il premio Roma Qualitas per la pizza al taglio e le sue evoluzioni, che l'Assessorato alle Politiche della Sicurezza, Attività Produttive e Pari Opportunità di Roma Capitale ha realizzato in collaborazione con la Pecora Nera. 23 pizzerie al taglio sono state premiate con il bollino Roma Qualitas per il rispetto di una serie di parametri, quali la promozione del patrimonio culturale e tradizionale di Roma, l'utilizzo di materie prime stagionali, la qualità dell'offerta verificati dagli ispettori e certificati in blockchain.

“Progetti come Roma Qualitas confermano il nostro impegno nel valorizzare la qualità e sostenere la sostenibilità. Collaboriamo con chi crede in un'economia trasparente - ha detto Monica Lucarelli, Assessora per le Attività produttive di Roma Capitale -, in cui tecnologie come la blockchain certificano ogni fase e rende le cittadine e i cittadini protagonisti di scelte consapevoli. Vogliamo premiare le imprese che investono sulla qualità creando una Roma che guarda al futuro senza mai dimenticare le sue radici. Questo è il nostro modo di costruire valore per tutti”.

A tutti i locali che si sono maggiormente contraddistinti nel loro ambito di appartenenza è stata consegnata una targa in porcellana dipinta a mano con la tecnica dell'oro antico, realizzata dall'artista italo giapponese Yuriko Damiani.

Roma de La Pecora Nera Editore 2025 è in vendita nelle librerie e nel sito della casa editrice <https://www.lapecoranera.net> al prezzo di 16,90 euro. I contenuti sono presenti anche nell'app gratuita Buon APPetito! disponibile per smartphone iOS e Android.