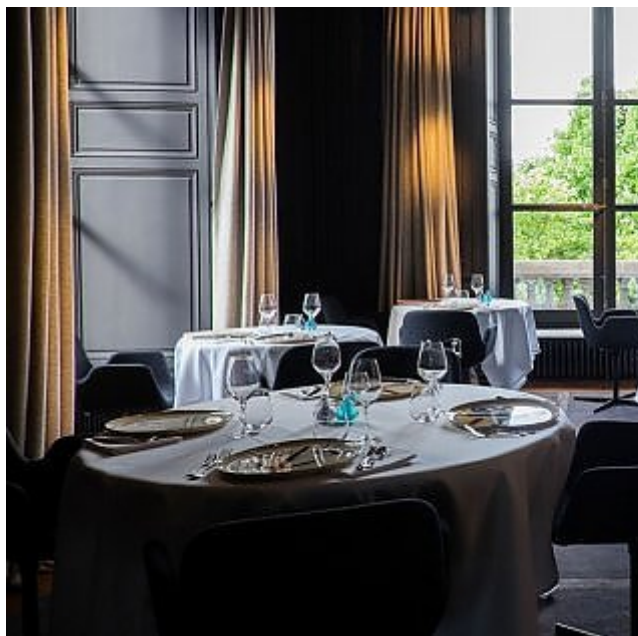




Giappone batte Francia nella top 1000 degli chef



Una sala del ristorante di Guy Savoy all'Hotel de I

La "Liste", risposta francese ai "50 Best Restaurants", incorona Guy Savoy. Bal Bottura, che passa dal diciottesimo al quarto posto. Polemiche per l'utilizzo, per classifica, delle recensioni di Tripadvisor e Yelp

di ENZO VIZZARI

[ristoranti](#) [chef](#) [cucina gourmet](#)

[guy savoy](#) [massimo bottura](#)



Ecco i risultati di “La Liste”, la risposta francese alla classifica dei “50 Best Restaurants”, non a torto giudicata da sempre troppo avara di riconoscimenti per i ristoranti d’Oltralpe: primo, fra i mille classificati, **Guy Savoy, chef e patron di lunga e onoratissima carriera, insediato un anno fa nel maestoso Hotel de la Monnaie di Parigi; secondi ex aequo, **Kyo Aji di Tokyo**, indiscusso maestro della cucina Kaiseki e **Le Bernardin di New York**, l’elegante ristorante di pesce dei francesi Maguy Le Coze ed Eric Ripert. Al quarto posto sale, con un vistoso balzo dal diciottesimo dell’anno scorso, la **Francescana di Massimo Bottura**, appaiata al **Celler de Can Roca di Girona** e all’**Alain Ducasse del Plaza Athénée di Parigi**.**

*Massimo Bottura*

Condividi

Clamoroso il progresso del Da Vittorio della famiglia Cerea, che sale al nono posto dal novantesimo, piazzandosi accanto ad altri cinque ristoranti fra cui il **Joël Robuchon di Tokyo**, il **Régis Marcon** di Saint-Bonnet le Froid, l'**Hotel de Ville di Crissier**, primo a sorpresa l'anno scorso e poi colpito, a gennaio, [dal suicidio dello chef Benoît Violier](#). Più che onorevoli i piazzamenti fra i top100 di altri quattro italiani: **le Calandre degli Alajmo** è 26° (sceso di una posizione rispetto all'anno scorso), **la Pergola di Heinz Beck** 44° (36°), **Piazza Duomo** di Enrico Crippa 79° (78°), **Dal Pescatore dei Santini** 87° (61°).

Si riduce sensibilmente, tuttavia, la presenza italiana nei top 100, fra i quali un anno fa si contavano anche il **Reale di Niko Romito**, la **Madia di Pino Cuttaia**, **Uliassi** e **Vissani**. Tutta da studiare e da capire la classifica per nazione, che vede l'Italia al sesto posto con 62 ristoranti (in crescita sui 52 del 2015) fra i "mille", preceduta da Giappone con 116, Francia con 101, Usa con 81 e Spagna con 64. In compenso l'Italia è prima per numero di locali presenti nella nuova sezione "miglior rapporto qualità/prezzo", che seleziona oltre 10.000 indirizzi di 135 Paesi.



Eric Ripert, chef di Le Bernardin di New York (dal sito del locale)

Condividi

Ma come nasce questa classifica? È il risultato dell'aggregazione, ponderata attraverso un sofisticato algoritmo, dei voti e dei giudizi di oltre quattrocento guide gastronomiche (compresa quella de L'Espresso), riviste di settore e siti web specializzati di tutto il mondo. Ed è realizzata secondo un metodo ispirato a quelli che generano le classifiche delle Università Mondiali di Shangai e del ranking ATP del tennis, da una squadra di esperti presieduta da Philippe Faure, già ambasciatore di Francia in Messico ed ex presidente di Gault & Millau.

Ha fatto discutere sin dalla sua prima edizione, l'anno scorso, questa Liste, che pur ponderandone la rilevanza mette sullo stesso piano le valutazioni degli addetti ai lavori e delle guide professionali e quelle espresse in rete su siti come **Tripadvisor e Yelp**, senza filtri e senza alcuna possibilità di verificare l'identità dei votanti. Il cui peso, precisano i promotori della Liste, conta per non più del 25 per cento sul totale dei voti presi in considerazione.

Di certo non più affidabile, d'altronde, è il meccanismo che genera i 50 Best Restaurants, con lo scoperto lavoro dei coordinatori delle varie aree geografiche per convogliare e scambiare voti su questo o quel candidato e, soprattutto, con la mancata risposta alle critiche di chi da anni chiede che i mille giurati certifichino di aver effettivamente visitato i ristoranti per i quali esprimono la propria preferenza.

Mi piace Piace a 3,1 mln persone.

© Riproduzione riservata

05 dicembre 2016