Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalitÃ illustrate nell'Informativa Estesa. Se vuoi saperne di piÃ¹ o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta l'Informativa Estesa.

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti allâ€™uso dei cookie. Accetto

ULTIME: 27/02 ore 18:01 Come corre lo “Chemin de Fer” in Cina: la linea ferroviaria transcontinentale attivata nel 2016, tra Lione e Wuhan, fa il pieno

www.planeta.it

e·on

CANTINA DI SOAVE

Simonit & Sirch PREPARATORI D'UVA

SCUOLA ITALIANA DI POTATURA DELLA VITE

vinitaly VERONA APRILE 9-12 2017

Categoria: NON SOLO VINO

Parigi - 05 Dicembre 2016, *ore 11:48*

“LA LISTE” 2017: LA GUIDA DELLE GUIDE DI MARCA FRANCESE INCORONA GUY SAVOY, CHEF DELL’HOTEL DE LA MONNAIE DI PARIGI. IL PRIMO ITALIANO È MASSIMO BOTTURA (OSTERIA FRANCESCANA), ALLA POSIZIONE N. 4, IN TOP 10 LA FAMIGLIA CEREA (DA VITTORIO) ALLA N. 9

Come se non bastasse il primato universalmente riconosciuto, nel mondo della ristorazione, alla Guida Michelin, in Francia, un anno fa, è nata “La Liste”, una sorta di guida delle guide, pensata, secondo molti, per contrapporsi alla britannica “50 Best Restaurants”, la classifica più influente al mondo, che negli ultimi anni ha decisamente ridimensionato il protagonismo della cucina d’Oltralpe. Forte dell’appoggio governativo, e di un approccio che più orizzontale non si può, **“La Liste” 2017 (www.laliste.com) mette in fila nuovamente i migliori 1.000 ristoranti del mondo, in una classifica figlia della sintesi dei giudizi di ben 400 guide relative a 135 Paesi diversi, ma anche 150.000 giudizi, compresi quelli degli utenti di TripAdvisor, Yelp e Linternaute, sugli oltre 9 milioni analizzati** (per l’Italia, Identità Golose, Agrodolce.it, L’Espresso, Gambero Rosso, La Guida delle Guide, Touring e Michelin Italia).

Il risultato? Il miglior ristorante del mondo è, guarda caso, francese: all’interno dell’Hotel de la Monnaie di Parigi lavora infatti lo chef Guy Savoy, con uno dei menu degustazione più cari al mondo (sfiora i 1.000 euro), mentre alla posizione n. 2 si sono classificati, ex-equo, Kyo Aji di Tokyo e il ristorante di pesce di New York Le Bernardin, guidato dai francesei Magui le Coze e Eric Ripert. Si ferma ai piedi del podio la corsa di Massimo Bottura, da anni miglior chef d’Italia, capace di conquistare la vetta della “50 Best Restaurants” con la sua Osteria Francescana, alla posizione n. 4 (un anno fa era alla n. 8), insieme ad altri due templi della ristorazione internazionale, il Celler de Can Roca di Girona e il ristorante Alain Ducasse del Plaza Athénée di Parigi. Sorprende, in positivo, la rimonta del ristorante Da Vittorio della famiglia Cerea, salito dalla posizione n. 90 dell’edizione 2016 alla n. 9 dell’edizione 2017, a pari merito con il n. 1 dello scorso anno, l’Hotel de Ville di Crissier, primato seguito da un epilogo tragico, il suicidio dello chef Benoit Violier nel gennaio 2016.

Buona la presenza italiana in top 100, con Le Calandre di Massimiliano Alajmo alla posizione n. 26 (era al n. 25 un anno fa), la Pergola del Rome Cavalieri di Heinz Beck alla n. 44 (in discesa dalla n. 36), il Piazza Duomo di Enrico Crippa al n. 79 (era al n. 78) ed il Dal Pescatore di Nadia Santini alla posizione n. 87 (dalla n. 61), mentre escono dai migliori 100 il Reale di Niko Romito, La Madia di Pino Cuttaia, Casa Vissani di Gianfranco Vissani e l’Uliassi di Mauro Uliassi. Nel complesso, però, l’Italia fa meglio di un anno fa, quando piazzò, nei 1.000 ristoranti de “La Liste”, 51 locali: nell’edizione 2017 il numero sale a 62, che vuol dire un quinto posto dietro a Giappone (116), Francia (101), Usa (81) e Spagna (64). Non sfugge alla ristorazione del Belpaese, invece, il primato del numero dei locali presenti nella sezione “rapporto qualità/prezzo”, che raccoglie ben 10.000 locali di 135 Paesi diversi.