

I DIECI MOSTRI SACRI DELLA RISTORAZIONE MODERNA TRA I OENUOVI CLASSICI , QUINDI I OESOLITI CINQUE DA**Firenze - 19 Ottobre 2017, ore 12:27**

I dieci mostri sacri della ristorazione moderna tra i oenuovi classici , quindi i oesoliti cinque da cinque cappelli (Alajmo, Bottura, Crippa, Romito, Uliassi): la ristorazione italiana ne oel Ristoranti d Italia 2018 de L Espresso, mai così in saluteCaino di Montemerano, Colline Ciociare di Acuto, Dal Pescatore di Canneto sull Oglio, Don Alfonso 1890 di Sant Agata sui Due Golfi, Enoteca Pinchiorri di Firenze, Lorenzo di Forte dei Marmi, Marchesi alla Scala di Milano, Miramonti I Altro di Concesio, San Domenico di Imola, Vissani di Baschi: ecco i oecappelli d oro , la novità più attesa della Guida I Ristoranti d Italia L Espresso 2018, che si svela oggi a Firenze, attribuiti ai oenuovi classici , ossia i ristoranti che hanno contribuito in maniera decisiva a cambiare il volto della cucina italiana prima dell avvento della Nuova Cucina Italiana. Cinque, invece, come nel 2017, i ristoranti a cui sono stati attribuiti i 5 cappelli, il massimo riconoscimento della Guida diretta da Enzo Vizzari (intervvenuto a WineNews dalla Stazione Leopolda: <https://goo.gl/c3A4QQ>), dopo aver abbandonato il sistema dei punteggi: Massimo Bottura con I oeOsteria Franceseana di Modena, Enrico Crippa con il oePiazza Duomo di Alba (Cuneo), Massimiliano Alajmo con oeLe Calandre di Rubano (Padova), Mauro Uliassi con oeUliassi di Senigallia (Ancona) e Niko Romito con il oeReale di Castel di Sangro (L Aquila).

Cresce in maniera considerevole il plotone dei locali da 4 cappelli, che passa da 10 a 15, nonostante I assenza de La Madia, di Licata (Agrigento), e del Vissani di Baschi, tra i oenuovi classici : sono Casa Perbellini di Verona, Da Vittorio di Brusaporto, Dani Maison di Ischia, Del Cambio di Torino, Duomo di Ragusa Ibla, La Pergola dell Hotel Rome Cavalieri di Roma, St. Hubertus dell Hotel Rosa Alpina di Badia, Il Pagliaccio di Roma, Krèsios di Telesse, La Peca di Lonigo, Lido 84 di Gardone Riviera, Seta dell Hotel Mandarin Oriental di Milano, Taverna Estia di Brusciiano, Villa Crespi di Orta San Giulio e, in Slovenia, Hisa Franko di Caporetto. In tutto, sono 40 i ristoranti da 3 cappelli, 132 da 2 cappelli e 457 quelli segnalati con 1 cappello. La regione con il maggior numero di cappelli si conferma la Lombardia, con 164, più 3 cappelli d oro; seconda è il Veneto con 107, davanti al Piemonte (95); Campania (94, più 1 cappello d oro); Toscana (87, più 3 cappelli d oro); Lazio (82, più 1 cappello d oro); Emilia Romagna (62, più 1 cappello d oro); Sicilia (39); Alto Adige (38); Puglia (34); Liguria (29); Abruzzo (28); Marche (24); Umbria (12, più 1 cappello d oro); Trentino, Calabria e Sardegna (10); Valle d Aosta (4); Basilicata e Molise (2).

Nella Guida, che festeggia i 40 anni di vita, è tratteggiato, fra storia e cronaca, il cammino della ristorazione e della cucina italiana in questi ultimi quarant anni, così come esce, scorrendo le pagine delle trentanove edizioni passate. I precursori della svolta epocale che dopo il 2000 ha investito questo mondo, cambiandone la sostanza e l immagine, i maestri di ieri e di oggi, le tendenze e le realtà emergenti fotografate dall albo d oro dei Premi che la Guida attribuisce ogni anno. Quest anno, i principali sono andati a alla Franceseana di Modena, per il Miglior Pranzo, a Davide Caranchini (Materia, Cernobbio) per il Giovane dell Anno, a Gaia Giordano (Spazio, Milano) per la Cuoca dell Anno, e a Vincenzo Donatiello (Piazza Duomo, Alba) per il miglior maitre.

La Guida 2018 fotografa una realtà ricca, varia, articolata. In Italia oggi si può pressoché ovunque mangiare bene e anche molto bene, con una varietà d offerta in grado di soddisfare tutti i gusti e tutte le propensioni e capacità di spesa. La crescita dell offerta ha investito negli ultimi anni, ove più ove meno, tutte le regioni. La Guida scheda e recensisce il vertice qualitativo della piramide della ristorazione italiana: circa 2000 locali selezionati fra oltre 200.000 insegne, tutti i migliori, ciascuno nella propria tipologia, dalla trattoria più semplice alla tavola a oe5 cappelli , dalle enotavole alle cucine etniche, con uno speciale

inserto dedicato alle oemigliori pizzerie d Italia , oggi realtà significativa nel panorama nazionale. Come negli anni scorsi si era registrata una particolare vivacità, con il proliferare di tavole importanti, in Piemonte, in Campania, in Lombardia e soprattutto a Milano (che stacca nettamente Roma), così quest anno è il Veneto la regione che si distingue per numero e qualità di tavole emergenti ad alto livello.

Focus - Il top de oel Ristoranti d Italia 2017 de L Espresso

Cappelli d oro

Caino di Montemerano

Colline Ciociare di Acuto

Dal Pescatore di Canneto sull Oglio

Don Alfonso 1890 di Sant Agata sui Due Golfi

Enoteca Pinchiorri di Firenze

Lorenzo di Forte dei Marmi

Marchesi alla Scala di Milano

Miramonti l Altro di Concesio

San Domenico di Imola

Vissani di Baschi

Cinque cappelli

Le Calandre di Rubano

Osteria Francescana di Modena

Piazza Duomo di Alba

Reale di Castel di Sangro

Uliassi di Senigallia

Quattro cappelli

Casa Perbellini di Verona

Da Vittorio di Brusaporto

Dani Maison di Ischia

Del Cambio di Torino

Duomo di Ragusa Ibla

La Pergola dell Hotel Rome Cavalieri di Roma

St. Hubertus dell Hotel Rosa Alpina di Badia

Il Pagliaccio di Roma

Krèsios di Telese

La Peca di Lonigo

Lido 84 di Gardone Riviera

Seta dell Hotel Mandarin Oriental di Milano

Taverna Estia di Brusciano

Villa Crespi di Orta San Giulio

Hisa Franko di Caporetto (Slovenia)

Focus - Premi L Espresso 2018

Il Pranzo dell Anno (Bertani) all Osteria Francescana di Modena

La Cantina dell Anno (Kettmeir) è quella di Laite

Il Maître dell Anno (Zonin1821) è Vincenzo Donatiello del Piazza Duomo di Alba

Il Sommelier dell Anno (Ferrari) è Alfredo Buonanno del Krèsios di Telese Terme

Il Servizio di Sala dell Anno (famiglia Cecchi) è quello dell Osteria Francescana di Modena

Il Giovane dell Anno (Lilia) è Davide Caranchini del Materia di Cernobbio

La Cuoca dell Anno (Veuve Clicquot) è Gaia Giordano de Lo Spazio di Milano

Le Performance dell Anno (My Chef) sono quelle del Bros di Lecce e dell Osteria Arborina di La Morra

Le Trattorie dell Anno (Barone) sono Trippa di Milano, Punto Officina del Gusto di Lucca e Damiani e Rossi di Porto San Giorgio

Le migliori enoTavole dell Anno (Vite Colte) sono quelle di Macò di Agrate, M1.Ile Storie & Sapori di Bergamo e La Mascareta di Venezia
L Innovazione in Cucina (Kitchen Aid) è Del Cambio di Torino
Il Piatto dell Anno (Pommery) è quello de La Tana Gourmet di Asiago
La Pasta dell Anno (De Cecco) è quella de La Terrazza dell Hotel Eden di Roma
Il Risotto dell Anno (Riso Scotti) è quello del Lido 84 di Gardone Riviera
Il Carrello dei Formaggi dell Anno (Inalpi) è del Miramonti L Altro di Concesio
Il Caffè dell Anno (Lavazza) è del Mudec di Milano
La Cucina di Pesce dell Anno (Terra Moretti) è Pascussi al Porticciolo di Fiumicino
La Cucina Etnica dell Anno (Contadi Castaldi) è quella di Wicky s Wicuisine Seafood di Milano
La valorizzazione del made in Italy in Cucina (Sella & Mosca) è dell Antica Corona Reale di Cervere
Il Premio Alla Carriera (Genagricola) va al Romano di Viareggio
Il Giovane Pizzaiolo di Talento (Petra Molino Quaglia) è Gennaro Battiloro per la Kambusa sul Lago di Massarosa
Il Cliente dell Anno (Alessi) è Felice Marchioni
Le Novità dell Anno (Coca Cola) sono Borgo Egnazia - Due Camini di Fasano ed Il Portico di Appiano Gentile
La Pasticceria dell Anno (Domori) è quella de La Pergola del Rome Cavalieri
Il Ristorante Sostenibile (Podere Forte) è quello dell Hotel Rosa Alpina St. Hubertus di Badia