

In evidenza

Bottura è il nr. 1 della World's 50 Best Restaurants 2018

di: Francesco Pensavecchio

20 giugno 2018



Riconquistata nel 2018, a due anni dalla “prima volta”, la leadership assoluta come miglior ristorante al mondo: Massimo Bottura con l'Osteria Francescana è il nr. 1 della classifica *The World's 50 Best Restaurant*.

L'annuncio al *Palacio Euskalduna* di Bilbao, in Spagna. Appassionati, incalliti gourmet e chef provenienti di ogni parte del globo si sono dati appuntamento qui già qualche giorno fa, in Spagna settentrionale, per discutere di sostenibilità, gusto e provare una delle cucine più celebrate al mondo.

L'appuntamento principe, tuttavia, è e resta la classifica mondiale dei migliori ristoranti al mondo annunciata al termine della giornata del 19 giugno e trasmessa in diretta su internet su un canale dedicato.

Lo chef Massimo
Bottura

Ebbene, come anticipato, Massimo Bottura dell'Osteria Francescana torna in vetta alla prestigiosa classifica sostenuta da acqua San Pellegrino e Panna. Dietro, a un passo, un altro ex nr. 1 (per ben due volte), El Celler de Can Roca di Girona (Spagna); medaglia di bronzo per Mirazur di Paolo Colagregó, un argentino di origini italiane di base a Menton – Costa Azzurra (Francia), proprio a pochi chilometri dal confine italiano. Slitta al quarto posto Eleven Madison Park di New York (USA), nel 2017 primo sul podio.

Tra i dettagli, l'attesa per il Noma non ha trovato alcuna conferma, il rientro di René Redzepi nella arena competitiva è stato giudicato tardivo, nel febbraio 2018, troppo tardi per essere valutato. Al quinto posto, Gaggan di Gaggan Anand, Bangkok (Thailandia) che diventa il primo ristorante asiatico, peraltro per la prima volta nella TOP5.

Gli altri italiani: al 16° posto, Enrico Crippa del ristorante Piazza Duomo di Alba (Piemonte); al 23° posto, Le Calandre di Massimiliano Alajmo a Rubano; e al 36°, il Reale di Niko Romito a Castel Di Sangro.

Applaudiamo tutti coloro che sono in questo elenco di ristoranti che creano ispirazione – ha detto William Drew, redattore del gruppo di The World's 50 Best Restaurants – è un elenco che ridisegna e riflette la mappa gastronomica globale. Siamo anche molto contenti di vedere di nuovo l'Osteria Francescana ricoprire il primo posto nella classifica di questo anno.

Tra i premi speciali, il *premio Ferrari Trento Art of Hospitality* va al nr. 19, il **Geranium** di Copenhagen, Danimarca. Un percorso diverso nel quale **Søren Ledet**, chef, è transitato dalla cucina alla sala, e da sommelier e direttore di sala ha successivamente sviluppato standard di ospitalità sorprendenti; mentre il nr. 43, l'**Azurmendi** di **Eneko Atxa** a Larrabetzu Spagna ha conquistato il premio per la sostenibilità, il *Sustainable Restaurant Award*.

Di seguito la lista completa del The World's 50 Best Restaurants: <http://bit.ly/top50best2018>

1. Osteria Francescana; Modena, Italy
2. El Celler de Can Roca; Girona, Spain
3. Mirazur; Menton, France
4. Eleven Madison Park; New York, USA
5. Gaggan; Bangkok, Thailand
6. Central; Lima, Peru
7. Maido; Lima, Peru
8. Arpège; Paris, France
9. Mugaritz; San Sebastián, Spain
10. Asador Etxebarri; Axpe, Spain
11. Quintonil; Mexico City, Mexico
12. Blue Hill at Stone Barns; Pocantico Hills, USA
13. Pujol; Mexico City, Mexico
14. Steirereck; Vienna, Austria
15. White Rabbit; Moscow, Russia
16. Piazza Duomo; Alba, Italy
17. Den; Tokyo, Japan
18. Disfrutar; Barcelona, Spain
19. Geranium; Copenhagen, Denmark
20. Attica; Melbourne, Australia
21. Alain Ducasse au Plaza Athénée; Paris, France
22. Narisawa; Tokyo, Japan
23. Le Calandre; Rubano, Italy
24. Ultraviolet by Paul Pairet; Shanghai, China
25. Cosme; New York, USA
26. Le Bernardin; New York, USA
27. Boragó; Santiago, Chile
28. Odette; Singapore
29. Alléno Paris au Pavillon Ledoyen; Paris, France
30. D.O.M.; São Paulo, Brazil
31. Arzak; San Sebastián, Spain
32. Tickets; Barcelona, Spain
33. The Clove Club; London, UK

34. Alinea; Chicago, USA
35. Maaemo; Oslo, Norway
36. Reale; Castel di Sangro, Italy
37. Restaurant Tim Raue; Berlin, Germany
38. Lyle's; London, UK
39. Astrid y Gastón; Lima, Peru
40. Septime; Paris, France
41. Nihonryori RyuGin; Tokyo, Japan
42. The Ledbury; London, UK
43. Azurmendi; Larrabetzu, Spain
44. Mikla; Istanbul, Turkey
45. Dinner by Heston Blumenthal; London, UK
46. Saison; San Francisco, USA
47. Schloss Schauenstein; Fürstenu, Switzerland
48. Hiša Franko; Kobarid, Slovenia
49. Naam; Bangkok, Thailand
50. The Test Kitchen; Cape Town, South Africa