

Primo Piano

Mirazur è il miglior ristorante al mondo 2019, con un pizzico... d'Italia e tanto Mediterraneo

di: Redazione
27 giugno 2019



Il **Mirazur** di Mentone, Costa Azzurra – Francia, dell'argentino **Mauro Colagreco** – evidenti le sue origini italiane (lui stesso ammette di esserne molto attratto) – è il miglior ristorante al mondo secondo la TOP50.

TOP50

Neo *Tre stelle Michelin*, nr. 35 al debutto nella classifica mondiale TOP50 nel 2009 e terzo nel 2018, Colagreco conquista una vittoria che simboleggia l'unicità della *Cucina Mediterranea* che nelle sue mani si trasforma e diventa ancora più divertente ed esclusiva, soprattutto se messa a confronto con blasonate scuole di cucina. Il suo stile molla gli ormeggi della classicità per sposare *piatti di materia*, mentre le intuizioni sono filtrate dalla matrice italo-argentina.

Ma la tecnica – va detto – è ineccepibile. Non a caso l'ha appresa nelle cucine di Francia (vedi sotto il profilo dello chef).

Rimossi i preconcezioni, senza schemi, al Mirazur viene servita la gelatina di acqua di pomodoro, olio di zafferano, fiori selvatici ed erbe aromatiche; il pescato del giorno con crema di sedano e salsa affumicata al legno di faggio; il calamaro con bagna cauda, carciofi e purè di carciofi; il foie-gras, porcini "delle nostre montagne", achillea millefoglie. La premiazione si è svolta al Marina Bay Sands di Singapore.

Durante la proclamazione ha commentato:

Grazie, grazie amore, grazie team, grazie a tutti voi per avermi supportato in tutti questi anni. Che anno incredibile! Tre stelle Michelin e ora il premio come migliore ristorante del mondo

Ma se è vero che l'Italia strizza l'occhio al primo classificato, non si può dire che gli italiani abbiano animato la classifica. Gli unici due in lista sono Piazza Duomo di Alba e Le Calandre di Rubano. A seguire, la classifica.

Mauro Colagreco

Mauro Colagreco

Il Mirazur e le motivazioni della TOP50:

Ciò che rende unico questo locale

Le ineguagliabili vedute della Costa Azzurra; i tre livelli a cascata di orti coltivati che producono frutta e verdura squisita; una squadra di cuochi scandalosamente talentuosi e il personale addetto al front-house che rendono il Mirazur una esperienza gastronomica definitiva. La cucina di Mauro Colagreco si ispira al mare, alle montagne e ai suoi giardini coltivati, compresi i famosi agrumi di Mentone.

La bacheca dei trofei

Il 2019 è l'anno di Mauro Colagreco. Cresciuto stabilmente nella TOP50, al suo esordio il nr. 35 nel 2009, il Mirazur festeggia 10 anni in classifica passando da nr. 3 nel 2018 a "numero 1" nel 2019. Il riconoscimento coincide, peraltro, con il raggiungimento delle *Tre Stelle Michelin*, con un progetto di ristrutturazione triennale che ha ridisegnato la nuova sala, all'allargamento degli orti e all'approfondimento di un'esperienza gastronomica ancora più immersiva.

foie-gras, porcini "delle nostre montagne",
achillea millefoglie

Il menù

Tra i piatti in carta, barbabietole del giardino in crosta di sale con crema al caviale, uova del proprio pollaio con anguilla affumicata e nocciole, brioche di patate con uovo fuso e tartufo bianco. Il pane, perfetto per la condivisione, è ricco di zenzero e servito accompagnato da un poema di Pablo Neruda.

Lo chef

Colagreco, nato in Argentina, si è trasferito in Francia all'età di 20 anni. Ha lavorato con lo chef Bernard Loiseau fino alla sua morte avvenuta (*molto tragicamente, ndr*) nel 2003. Prima di stabilirsi a Mentone nel 2006, lungo confine italo-francese, ha lavorato nelle cucine parigine di Alain Passard, presso il ristorante Arpège, e Alain Ducasse, presso l'Hotel Plaza Athénée. Ha aperto il Mirazur nel 2006.

Gli altri locali

Oltre il famoso Grand Coeur di Parigi e ad aver curato alcuni segmenti della catena argentina di locali "Carne", Colagreco ha recentemente aperto il ristorante "Grill 58" a Macao, il "Florie's" a Palm Beach (USA), con altri ristoranti a Bangkok e Pechino.

Indirizzo del ristorante e biografia dello chef.: www.mirazur.fr/mauro-colagreco.php

La new entry

La super new-entry del 2019 – un balzo che arriva dritto al 2° posto – è in "nuovo" Noma di René Redzepi. Miglior Ristorante al Mondo nel 2010, 2011, 2012 e 2014, non si può dire sia un illustre sconosciuto. La precedente esperienza, chiusa nel febbraio del 2017, è stata tuttavia accantonata per creare qualcosa di completamente nuovo. Nuovo anche il luogo, il ristorante si muove su "tre stagioni" e un menù da 20 portate. La stagione del mare e del pesce va dal 9 gennaio al 1 giugno; la stagione delle verdure dal 25 giugno al 21 settembre; carne, selvaggina e foreste, dal 15 ottobre al 21 dicembre. Gli ingredienti sono, ovviamente, locali ed esplorati attraverso l'unione di diverse tecniche di cottura.

Mirazur

Mirazur

La classifica 2019 della TOP50

1. Mirazur, Menton (France) | BEST RESTAURANT IN EUROPE and BEST RESTAURANT IN THE WORLD
 2. Noma, Copenhagen (Denmark) | HIGHEST NEW ENTRY
 3. Asador Etxebarri, Atxondo (Spain)
 4. Gaggan, Bangkok(Thailand) | BEST RESTAURANT IN ASIA
 5. Geranium, Copenhagen (Denmark)
 6. Central, Lima (Peru) | BEST RESTAURANT IN SOUTH AMERICA
 7. Mugaritz, San Sebastian (Spain)
 8. Arpège, Paris (France)
 9. Disfrutar, Barcelona (Spain)
 10. Maido, Lima (Peru)
 11. Den, Tokyo (Japan) |ART OF HOSPITALITY AWARD
 12. Pujol, Mexico City (Mexico) | BEST RESTAURANT IN NORTH AMERICA
 13. White Rabbit, Moscow (Russia)
 14. Azurmendi, Larrabetzu (Spain) | HIGHEST CLIMBER AWARD
 15. Septime, Paris (France)
 16. Alain Ducasse au Plaza Athénée, Paris (France)
 17. Steirereck, Vienna (Austria)
 18. Odette, Singapore
 19. Twins Gardens, Moscow (Russia) | NEW ENTRY
 20. Tickets, Barcelona (Spain)
 21. Frantzén, Stockholm (Sweden) | RE-ENTRY
 22. Narisawa, Tokyo (Japan)
 23. Cosme, New York (USA)
 24. Quintonil, Mexico city (Mexico)
 25. Alléno Paris at Pavillon Ledoyen, Paris (France)
 26. Boragó, Santiago (Chile)
 27. The Clove Club, London (United Kingdom)
 28. Blue Hill at Stone Barns, New York (USA)
 29. Piazza Duomo, Alba (Italy)
 30. Elkano, Getaria (Spain)
 31. Le Calandre, Rubano (Italy)
 32. Nerua, Bilbao (Spain) | NEW ENTRY
 33. Lyle's, London (United Kingdom)
 34. Don Julio, Buenos Aires (Argentina) | NEW ENTRY
 35. Atelier Crenn, San Francisco (USA) | NEW ENTRY
 36. Le Bernardin, New York (USA)
 37. Alinea, Chicago (USA)
 38. Hiša Franko, Kobarid (Slovenia)
 39. A Casa do Porco, Sao Paulo (Brazil) | NEW ENTRY
 40. Restaurant Tim Raue, Berlin (Germany)
 41. The Chairman, Hong Kong (China)
 42. Belcanto, Lisbon (Portugal) | NEW ENTRY HIGHEST EUROPEAN
 43. Hof Van Cleve, Kruishoutem (Belgium) | RE-ENTRY
 44. The Test Kitchen, Cape Town (South Africa) | BEST RESTAURANT IN AFRICA
 45. Sühring, Bangkok (Thailand) | NEW ENTRY
 46. De Librije, Zwolle (Netherlands) | RE-ENTRY
 47. Benu, San Francisco (USA) | NEW ENTRY
 48. Ultraviolet, Shanghai (China)
 49. Leo, Bogotá (Colombia) | NEW ENTRY
 50. Schloss Schauenstein, Fürstenu (Switzerland) | SUSTAINABLE RESTAURANT AWARD
-



Il team del Mirazur