

In evidenza

Osteria Francescana miglior ristorante del mondo e d'Europa. La lista dei migliori 50

di: Redazione 14 giugno 2016

Massimo Bottura ce l'ha fatta. L'Osteria Francescana di Modena è il miglior ristorante d'Europa e del mondo. La classifica dei top50 è stata trasmessa in diretta, anche su internet, ieri notte dal *Cipriani Wall Street* di New York. Bottura ha subito dichiarato: "ringrazio mia moglie, la mia famiglia e il mio team che ci stanno guardando dal ristorante"

I World's 50 Best Restaurants sono scelti secondo il giudizio di 800 esperti della ristorazione internazionale, fra cui chef, giornalisti e critici gastronomici membri della World's 50 Best Restaurants Academy. L'Accademia comprende 26 diverse regioni in tutto il mondo, formate da 36 membri ciascuna: ogni votante può esprimere fino a sette preferenze, almeno tre delle quali per ristoranti al di fuori della propria regione di appartenenza. Almeno 10 membri del panel di ogni regione cambiano ogni anno. Tre gli italiani Ecco la lista, Piazza Duomo di Alba, Le Calandre di Rubiano e il Combal.Zero di Rivoli. Oltre all'annuncio della lista, sono stati consegnati numerosi riconoscimenti, tra cui il *One to Watch Award* al Den di Tokyo, il *World's Best Pastry Chef* a Pierre Hermé, lo *Chefs' Choice Award* a Joan Roca e l'*Art of Hospitality Award* all'Eleven Madison Park.

Ecco la lista dei TOP50:

- 1. Osteria Francescana, Modena (Italia) WORLD'S BEST RESTAURANT AND BEST RESTAURANT IN EUROPE
- 2. El Celler de Can Roca, Girona (Spagna)
- 3. Eleven Madison Park, New York (USA) BEST RESTAURANT IN NORTH AMERICA
- 4. Central, Lima (Peru) BEST RESTAURANT IN SOUTH AMERICA
- 5. Noma, Copenhagen (Danimarca)
- 6. Mirazur, Menton (Francia)
- 7. Mugaritz, San Sebastian (Spagna)
- 8. Narisawa, Tokyo (Giappone) BEST RESTAURANT IN ASIA
- 9. Steirereck, Vienna (Austria)
- 10. Asador Etxebarri, Atxondo (Spagna)
- 11. D.O.M., Sao Paulo (Brasile)
- 12. Quintonil, Città del Messico (Messico)
- 13. Maido, Lima (Peru) HIGHEST CLIMBER AWARD
- 14. The Ledbury, London (UK)

- 15. Alinea, Chicago (USA)
- 16. Azurmendi, Larrabetzu (Spagna)
- 17. Piazza Duomo, Alba (Italia)
- 18. White Rabbit, Mosca (Russia)
- 19. Arpège, Paris (Francia)
- 20. Amber, Hong Kong (Hong Kong)
- 21. Arzak, San Sebastian (Spagna)
- 22. The Test Kitchen, Cape Town (Sud Africa) BEST RESTAURANT IN AFRICA
- 23. Gaggan, Bangkok (Thailandia)
- 24. Le Bernardin, New York (USA)
- 25. Pujol, Città del Messico (Messico)
- 26. The Clove Club, London (Regno Unito) HIGHEST NEW ENTRY
- 27. Saison, San Francisco (USA)
- 28. Geranium, Copenhagen (Danimarca)
- 29. Tickets, Barcellona (Spagna)
- 30. Astrid Y Gastón, Lima (Peru)
- 31. Nihonryori RyuGin, Tokyo (Giappone)
- 32. Restaurant André, Singapore (Singapore)
- 33. Attica, Melbourne (Australia) BEST RESTAURANT IN AUSTRALASIA
- 34. Restaurant Tim Raue, Berlin (Germania) NEW ENTRY
- 35. Vendôme, Bergisch Gladbach (Germania)
- 36. Boragò, Santiago (Cile)
- 37. Nahm, Bangkok (Thailandia)
- 38. De Librije, Zwolle (Olanda)
- 39. Le Calandre, Rubano (Italia)
- 40. Relae, Copenhagen (Danimarca) SUSTAINABLE RESTAURANT AWARD
- 41. Fäviken, Järpen (Svezia)
- 42. Ultraviolet, Shanghai (Cina)
- 43. Biko, Città del Messico (Messico)
- 44. Estela, New York (USA) NEW ENTRY
- 45. Dinner by Heston Blumenthal, London (Regno Unito)
- 46. Combal.Zero, Rivoli (Italia)
- 47. Schloss Schauenstein, Fürstenau (Svizzera)
- 48. Blue Hill at Stone Barns, Tarrytown (USA)
- 49. Quique Dacosta, Denia (Spagna)
- 50. Septime, Paris (Francia)