

50 WORLD'S BEST RESTAURANTS: "REALE" DI NIKO ROMITO AL 29ESIMO POSTO DELLA CLASSIFICA INTERNAZIONALE

5 Ottobre 2021



ROMA – Il ristorante Reale 3 stelle Michelin, di Cristiana e Niko Romito, entra in 29esima posizione nella classifica The World's 50 Best Restaurants 2021.

Sono quattro i ristoranti italiani, tra questi l'abruzzese Reale, che entrano nella classifica dei migliori 50 nell'ambito del premio internazionale dedicato ai migliori ristoranti del mondo e assegnato oggi con una premiazione ad Anversa.

La classifica dei primi 50 è stilata da una giuria di oltre mille esperti indipendenti del mondo della gastronomia, da chef internazionali, giornalisti gastronomici e gastroturisti.

Il primo italiano a entrare nella classifica dei migliori 50 è Lido 84 a Gardone Riviera (Brescia) con la posizione numero 15 e vincitore dell'Highest New Entry Award. Al numero 18 si classifica il ristorante Piazza Duomo (Alba- Cuneo), seguito alla posizione numero 26 dal ristorante Le Calandre (Rubano- Padova) e al numero 29 dal Reale (Castel di Sangro-L'Aquila).

Ancora un importante riconoscimento, dunque, per il ristorante "Reale" dello chef abruzzese Niko Romito, tre stelle Michelin, la cui cucina sarà protagonista nel Padiglione Italia di Expo 2020 .

"Siamo felici che il Reale sia riconosciuto tra i migliori 50 ristoranti del mondo. È certamente una gratifica che ci onora e che soprattutto premia il grande lavoro che portiamo avanti da tempo!, commentano in una nota Cristiana e Niko Romito.

"Ci lasciamo alle spalle un anno particolare, difficile ma allo stesso tempo importante, perché ci ha consegnato il tempo per mettere a fuoco le idee, per codificare tanti ragionamenti che si sono consolidati e riverberati in progetti e azioni concrete. Il Reale ha saputo rompere gli schemi, sia in cucina che in sala, facendo una scelta inclusiva che ha creato un ponte con un pubblico più ampio, diffondendo conoscenza e cultura gastronomica".

"Abbiamo sempre fatto e continueremo a fare una cucina di ricerca, assoluta, che scava in profondità per arrivare all'essenza dei sapori, nobilitando l'ingrediente con tecniche di trasformazione all'avanguardia che offrono benessere e leggerezza a chi mangia. Far parte dei World's 50 Best Restaurants per noi rappresenta soprattutto l'opportunità di raccontare al mondo il nostro percorso".

LA CLASSIFICA

- 1 Noma - Copenhagen, Danimarca
- 2 Geranium - Copenhagen, Danimarca
- 3 Asador Etxebarri - Atxondo, Spagna
- 4 Central - Lima, Perù
- 5 Disfrutar - Barcellona, Spagna
- 6 Frantzén - Stoccolma, Svezia
- 7 Maido - Lima, Perù
- 8 Odette - Singapore
- 9 Pujol - Mexico City, Messico
- 10 The Chairman. - Hong Kong - Highest Climber award
Icon Award - Dominique Crenn
- 11 Den Tokyo, Giappone
- 12 Steirereck - Vienna - Gin Mare Hospitality Award
- 13 Don Julio - Buenos Aires, Argentina
- 14 Mugaritz - Spagna
- 15 Lido 84 - Highest New Entry
- 16 Elkano - Getaria, Spagna
- 17 A casa do porco - San Paolo, Brasile
- 18 Piazza Duomo - Alba
- 19 Narisawa - Tokyo
- 20 Diverxo - Madrid, Spagna
- Chef's Choice Award - Victor Arguinzoniz, Asador Etxebarri
- 21 Hisa Franko - Slovenia
- 22 Cosme - NYC, Usa
- 23 Arpège - Parigi, Francia
- 24 Septime - Parigi, Francia
- 25 White Rabbit - Russia
- 26 Le Calandre - Italia
- 27 Quintonil - Città del Messico, Messico
- 28 Benu - San Francisco, Usa
- 29 Reale - Castel di Sangro, Italia
- 32 The Clove Club - Londra Uk
- 33 Lyle's - Londra, UK
- 34 Burnt Ends - Singapore
- 35 Ultraviolet By Paul Pairet - Shangai
- 36 Hof Van Cleve - Belgio
- 37 SingleThread - Healdsburg - Usa
- 38 Boragò Santiago del Cile - Best Sustainability Award
- Romm4DESSERT - Indonesia- Willl Goldfarb World Best Pastry Chef
- 39 Florilege, Tokyo, Giappone
- 40 Suhring, Bangkok, Tailandia
- 41 Allenò Paris Pavillon Ledoyen - Parigi, Francia
- 42 Belcanto, Lisbona, Portogallo
- 43 Atomix - NYC, Usa
- 44 Le Bernardin - NYC, Usa
- 45 Nobelhart & Schutzig - Berlino, Germania, new entry
- 46 Leo - Bogotá, Colombia
- 47 Maemo - Oslo, Norvegia - NEw Entry
- 48 Atelier Crenn - Usa, San Francisco
- 49 Azurmendi - Spagna
- 50 - Wolfgat - Paternoster - Sud Africa - Best Restaurant in Africa - New Entry
- 50 Best One to Watch - Ikoi - Regno Unito
- 50 Best Scholarship - Andrew Wong - Colombia

