

CUCINA: IL REALE DI CASTEL DI SANGRO 43° AL MONDO, ROMITO "DEDICA ALL'ABRUZZO"

5 Aprile 2017



CASTEL DI SANGRO – “Siamo felicissimi al 43° posto dei 50 Best, un bel salto dall’84° dell’anno scorso. Lo dedico a tutta la mia squadra alla mia famiglia e all’Abruzzo”.

Così lo chef abruzzese Niko Romito, titolare del ristorante Reale di Castel di Sangro (L’Aquila), ha annunciato sui social l’importante risultato che lo ha proiettato ancora più in alto nell’elite della ristorazione mondiale.

Lo chef modenese Massimo Bottura è rimasto sul podio e ha conservato il titolo di “Miglior chef d’Europa” ma ha ceduto il trono dei World’s 50 Best Restaurants a Daniel Humm dell’Eleven Madison Park Restaurant a New York.

Un finale emozionante questo del World’s 50 Best Restaurants, premiazione itinerante tenutasi oggi in Australia, lo scorso anno a New York, dopo la serie di edizioni a Londra fin dal 2002.

Quello che è considerato il premio Oscar dell’alta cucina ha visto oggi a Melbourne primeggiare l’Eleven Madison Park Restaurant, al secondo posto l’Osteria Francescana di Bottura, al terzo El Cellar de Can Roca a Girona che vince il premio Ferrari consegnato da Camilla Lunelli.

Quest’anno l’ha spuntata il nordamericano, ma la cerimonia di premiazione si è conclusa con un abbraccio collettivo tra i primi tre talenti al mondo, Humm, Bottura e i fratelli Roca.

Tra gli chef italiani, nella top 100 mondiale, 15° Enrico Crippa di Piazza Duomo ad Alba; 29° i fratelli Alajmo de Le Calandre a Rubano (Pd), al 43° appunto Romito; scivola dal 46° al 59° posto David Scabin del Combal Zero di Torino.

Il bergamasco Umberto Bombana, col suo “Otto e mezzo” a Hong Kong è al 60° posto e vince il premio alla carriera.

Premio Lavazza al Blue Hill di New York; Diners Club premia l’inglese Heston Blumenthal del The Fat Duck.