

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS: TRA I 5 ITALIANI ANCORA "REALE" DI ROMITO

21 Giugno 2023



ROMA - Bilancio in chiaroscuro per la cucina italiana alla ventunesima edizione del The World's 50 Best Restaurants che ieri notte, al Teatro dell'Opera Les Arts di Valencia, ha premiato i migliori 50 ristoranti al mondo.

Tra questi cinque realtà italiane, che pesano il 10% nel ranking internazionale, frutto del giudizio di oltre un migliaio di esperti.

Il podio quest'anno parla spagnolo, e vede primeggiare Perù e Spagna col ristorante Central di Lima degli chef Virgilio Martínez e Pia Leon "miglior ristorante del mondo".

Per quanto riguarda l'Italia nella classifica inglese rimane in top ten e anzi guadagna una posizione passando dalla numero otto alla sette Lido 84, il ristorante di Gardone Riviera (Brescia) dello chef Riccardo Camanini che si conferma in scalata. Ne perde invece una, passando dal quindicesimo piazzamento al sedicesimo, Reale di Castel di Sangro (L'Aquila) di Niko Romito. Più netta la delusione per il ristorante Uliassi di Senigallia, dello chef Mauro Uliassi, che dopo l'exploit lo scorso anno a Londra alla dodicesima posizione si classifica al n. 34.

In discesa, ma comunque nella top 50 mondiale, anche il ristorante Le Calandre di Rubano (Padova), con in cucina lo chef Massimiliano Alajmo, che passa dalla decima posizione alla posizione n.41. E il ristorante Piazza Duomo di Alba (Cuneo), con a capo lo chef Enrico Crippa, scivola dalla posizione numero 19 al 42.

Non è invece quest'anno in gara l'altoatesino St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina, ora chiuso per ristrutturazione. Mentre per

la prima volta il ristorante Enrico Bartolini al Mudec di Milano è entrato in classifica al n.85 ed è l'unica insegna italiana nei posizionamenti tra 51 e 100.

Il ristorante di Lima, che conquista lo scettro finora del danese Geranium, è stato premiato per la sua cucina che celebra "la diversità degli ingredienti" così come "la storia e le tradizioni" del Perù.

"Virgilio Martinez, Pía León e tutta la squadra del Central hanno aperto la strada - ha sottolineato William Drew, direttore dei contenuti di The World's 50 Best Restaurants - alla valorizzazione degli ingredienti autoctoni attraverso i loro piatti innovativi e alla loro maestria nell'arte dell'accoglienza. Il loro impegno nella ricerca, nel rispetto del patrimonio nazionale e nella promozione della biodiversità unica del Perù non ha eguali".

Il secondo posto di questa edizione 2023 è conquistato dal ristorante di Barcellona Disfrutar. Quest'ultimo precede in questa classifica stilata dalla rivista britannica Restaurant altri due tavoli spagnoli: il locale madrileni Diverxo (3/o) e il basco Asador Etxebarri (4/o).

Leonor Espinosa ha sottolineato "la forza latinoamericana che si fa avanti" consegnando il premio alla chef messicana Elena Reygadas designata quale "miglior chef donna dell'anno".

La cerimonia dell'evento, promosso da S.Pellegrino & Acqua Panna, ha premiato l'eccellenza gastronomica di 24 Paesi suddivisi in cinque continenti.

Tra i premi speciali il Villa Massa Highest Climber Award è stato assegnato al ristorante newyorkese Atomix (No.8), che ha scalato 25 posizioni rispetto alla classifica del 2022. Massimo Bottura ha consegnato l'Icon Award all'amico fraterno e compagno di tante avventure culinarie Andoni Luis Aduriz sottolineando sui social che "The World's 50 Best Restaurants 2023 è amicizia, condivisione, semplicemente stare insieme e divertirsi".

Stasera si chiude con una cena a quattro mani tra Riccardo Camanini del ristorante Lido 84 a Gardone Riviera, miglior piazzamento dell'Italia anche lo scorso anno a Londra, e Ricard Camarena che a Valencia ha cinque ristoranti, oltre a fregiarsi per la prima volta del titolo di primo Illy chef ambassador spagnolo, come annunciato dal gruppo triestino del caffè.