

Il ristorante di chef Massimo Bottura è il migliore al mondo

Pubblicato: Martedì 14 Giugno 2016



Oggi non si fa altro che parlare di uno chef che si chiama **Massimo Bottura**. Perché? Semplice, perché si tratta dello chef italiano che ha portato **il suo ristorante al vertice della classifica dei 50 migliori ristoranti del mondo ("World's 50 Best Restaurants")**.

Dopo aver conquistato la terza posizione nel 2013 e nel 2014 e dopo l'ascesa al secondo posto della classifica mondiale nell'edizione dello scorso anno "Osteria Francescana" è arrivata al primo posto come annunciato sul palcoscenico del **Cipriani Wall Street a New York**, in occasione della cerimonia annuale dell'evento gastronomico mondiale.

Bottura corona così un'annata memorabile per la cucina Italiana con 4 ristoranti nelle top 50. Le Calandre a Rubano si posizionano al N. 39, Piazza Duomo ad Alba sale di dieci posizioni balzando al N. 17 e Combal Zero di Rivoli rientra in lista attestandosi al 46esimo posto.

La lista dei World's 50 Best Restaurants viene stilata sulla base dei voti di The Diners Club® World's 50 Best Restaurants Academy, un influente gruppo di oltre 1000 leader internazionali nel settore della ristorazione. L'Accademia comprende **27 diverse regioni del mondo, formate da 36 membri ciascuna**, tra cui un presidente, e ciascun membro può esprimere fino a sette preferenze, almeno tre delle quali per ristoranti al di fuori della propria regione di appartenenza in accademia. La giuria in ciascuna regione è costituita da scrittori e critici gastronomici, chef, ristoratori e gastronomi di alto calibro. **I giurati formulano le proprie scelte** per ordine di preferenza, in base alle esperienze di ristorazione ritenute migliori nel corso dei precedenti 18 mesi. Non vi sono criteri ben definiti pertanto

la lista è molto eterogenea e aperta ma il processo di votazione è molto rigoroso.



Così commentano gli organizzatori del prestigioso premio:

Massimo Bottura, proprietario e chef dell'Osteria Francescana è noto per la scelta sapiente degli ingredienti della cucina italiana tradizionale- le cinque stagionature del Parmigiano Reggiano vedono il celebre formaggio servito in forme e consistenze del tutto nuove per i suoi clienti che percorrono un favoloso viaggio gourmet nella celebre osteria. Sul menu figurano anche i classici piatti quali tagliatelle al ragù, con carne finemente tagliata al coltello e risotto mantecato con emulsione di succo di vitello. Le creazioni ambiziose dello chef sono un giusto connubio di tradizione e modernità.

La lista dei migliori dieci ristoranti al mondo premiati a New York:

- 1 Osteria Francescana, Modena, Italy
- 2 El Celler de Can Roca, Girona, Spain
- 3 Eleven Madison Park, New York, USA
- 4 Central, Lima, Peru
- 5 Noma, Copenhagen, Denmark
- 6 Mirazur, Menton, France
- 7 Mugaritz, San Sebastian, Spain
- 8 Narisawa, Tokyo, Japan
- 9 Steirereck, Vienna, Austria
- 10 Asador Etxebarri, Axpe, Spain

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it