

VIETATA LA DIFFUSIONE SINO ALLE 21:30 BST DI LUNEDÌ 18 APRILE 2011

IL NOMA ELETTO S.PELLEGRINO WORLD'S BEST RESTAURANT 2011 MENTRE L'ITALIANO MASSIMO BOTTURA SI AGGIUDICA IL PREMIO CHEF'S CHOICE

- L'Osteria Francescana è il ristorante italiano più alto in classifica (posizione n. 4) e Massimo Bottura ottiene lo "Chef's Choice"
- I ristoranti europei occupano le prime 10 posizioni, ma nella classifica figurano new entry da Perù, Cina, Russia e Messico
- Tra i venti paesi rappresentati anche il Giappone e il Brasile

Oggi il ristorante danese Noma viene proclamato il **S.Pellegrino World's Best Restaurant 2011** dell'annuale classifica S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants. Per il secondo anno consecutivo il ristorante di René Redzepi ha fatto il pieno di voti a questa annuale premiazione - da tanti considerata l'Oscar della ristorazione - rivelando la continua emozione che si crea intorno allo straordinario uso degli ingredienti locali e regionali.

Per il Noma è stato un anno importantissimo e il nome dello chef René Redzepi è diventato sinonimo di "nuova guardia" della cucina mondiale, un eufemismo per una ristorazione giovane, che regala emozioni ed è ispirata dalla destinazione.

William Drew, editore della rivista *Restaurant*, ha dichiarato: "La classifica di quest'anno sfoggia un incredibile elenco di ristoranti appartenenti a un'area geografica ancora più ampia rispetto agli anni precedenti e riconosce l'influenza di paesi dalla gastronomia emergente, quali il Perù e la Russia. Porgiamo i nostri più calorosi complimenti a René Redzepi per essere riuscito nella difficile impresa di rimanere il numero uno della nostra classifica, sottolineando così il suo impegno a ridefinire la cucina nordica".

Con la prossima chiusura del leggendario El Bulli, per questo motivo escluso dalla classifica, dietro il Noma si schierano gli spagnoli El Celler de Can Roca e Mugaritz, rispettivamente in seconda e terza posizione. Quest'anno El Celler de Can Roca, gestito da tre fratelli - il più giovane dei quali ha appena 33 anni - ha guadagnato due posizioni in classifica, piazzandosi al secondo posto. Ormai alle spalle il devastante incendio che lo aveva distrutto nel 2010, guadagna due posizioni anche il Mugaritz, eletto il terzo miglior ristorante del mondo.

L'Osteria Francescana italiana resta tra i top 10 dei S. Pellegrino World's 50 Best Restaurants, piazzandosi al quarto posto e guadagnando due posizioni rispetto allo scorso anno. Combal Zero, lo stracclamato ristorante piemontese ubicato nella cornice di un museo di arte contemporanea, sale di sette posizioni, raggiungendo il 35° posto. Il ristorante milanese Cracco fa il suo rientro in classifica, piazzandosi in 33° posizione, mentre i sempre amati Dal Pescatore e Il Canto occupano rispettivamente il 38° e il 39° posto. Come ulteriore atto d'omaggio a Dal Pescatore, la capochef Nadia Santini era stata inserita nella rosa delle candidate a vincere il primissimo Veuve Clicquot World's Best Female Chef della storia, aggiudicatosi poi da Anne-Sophie Pic del Maison Pic in Francia.

Tra i premi più ambiti della serata figura lo **Chefs' Choice**. Votato dai colleghi, il vincitore di quest'anno è **Massimo Bottura**; la sua Osteria Francescana è tra i ristoranti di cui più si parla in Italia. Massimo si sta guadagnando rapidamente una reputazione internazionale per la sua cucina d'avanguardia che, seppure spudoratamente moderna, riflette le tecniche tradizionali e allarga continuamente i confini del nuovo.

A parte la netta prevalenza di ristoranti spagnoli in cima alla classifica, il ristorante brasiliano D.O.M. ha compiuto una delle scalate più avvincenti, salendo di 11 posti e piazzandosi alla posizione numero sette. Votandolo in tanti, i critici hanno ammesso la sua crescente influenza sulla cucina mondiale e il profilo promettente del paese è stato riconosciuto dall'Electrolux World's 50 Best Academy, organizzata dalla rivista *Restaurant* che ora ha una giuria dedicata per il Brasile. Noto per l'uso di ingredienti provenienti dal Rio delle Amazzoni, lo chef Alex Atala sta portando all'attenzione del mondo una cucina brasiliana nuova e sostenibile.

Il primo ristorante peruviano in assoluto a entrare in classifica è Astrid Y Gaston, che occupa la posizione numero 42. Il ristorante di Lima è noto per la sua haute cuisine peruviana che comprende i tradizionali cerviche e chupe (stufati di pesce).

Per l'ufficio stampa:

Contattare **Alex Tunney**, **Natasha Williamson** o **Clare Gillespie** di LUCHFORD APM:
E-mail: worlds50best@luchfordapm.com
Telefono: +44 (0)207 631 1000 o **cellulare:** 07919 051585

I 50 migliori ristoranti possono accedere alle immagini della premiazione tramite il sistema di condivisione file di LUCHFORD APM: <http://www.fm.luchfordapm.com/>
Nome utente: 50Best **Password:** press

Per l'ufficio stampa di S. Pellegrino, contattare **Maria Antonietta Morello** di Weber Shandwick:
E-mail: mmorello@webershandwick.com
Telefono: +39 02 57378310

Note per gli editori:

Restaurant Magazine è la principale pubblicazione del Regno Unito rivolta a ristoratori e chef e gestisce il premio The World's 50 Best Restaurants dal 2002. Restaurant Magazine è responsabile unicamente dell'organizzazione del premio, della raccolta dei voti e della presentazione della classifica.

S.Pellegrino, marchio internazionale di Sanpellegrino S.p.A., è lo sponsor che dà il nome al premio. S.Pellegrino e Acqua Panna sono le acque minerali naturali preferite sulle tavole dei ristoranti più raffinati. Insieme interpretano lo stile italiano nel mondo come sintesi di eccellenza, piacere e benessere.



www.worlds50best.com

Brought to you by
restaurant
MAGAZINE

Sponsored by



In association with



VIETATA LA DIFFUSIONE SINO ALLE 21:30 BST DI LUNEDÌ 18 APRILE 2011

Per il secondo anno consecutivo il **Best Restaurant in North America** è l'Alinea di Chicago, che mette fuori gara altri favoriti statunitensi, quali il Per se di Thomas Keller (che si conferma al numero 10) e il Daniel (numero 11).

Nonostante gli straordinari concorrenti di tutto il mondo, i ristoranti britannici sono presenti in classifica con The Fat Duck di Heston Blumenthal che occupa la posizione numero cinque. Con lui The Ledbury, proclamato **la più alta nuova entrata**, che si piazza al numero 34. Australiano di nascita, il capochef Brett Graham è ampiamente apprezzato per la sua eccellente cucina di ispirazione francese; la sua presenza in classifica fa prevedere ai critici che il suo ristorante del West di Londra si trasformerà da stella locale a "must go" internazionale. Anche l'Hibiscus di Claude Bosi e il St. John di Fergus Henderson scalano la classifica, piazzandosi rispettivamente al 43° (sei posizioni in più rispetto allo scorso anno) e 41° posto (due posizioni in più).

Anche il francese Le Chateaubriand continua a salire in classifica, piazzandosi quest'anno al nono posto e guadagnando due posizioni. Lo seguono L'Astrance e L'Atelier de Joel Robuchon, rispettivamente in 13° e 14° posizione. L'Astrance è un locale straordinario in cui mangiare, dal momento che può essere considerato l'unico ristorante in classifica senza menù. Gli avventori scelgono il numero di portate che desiderano e dalla cucina arrivano piatti a esclusiva scelta dello chef.

Il premio per **la scalata più alta** va al ristorante giapponese Nihonryori RyuGin che sale di 28 posizioni in classifica. L'arte culinaria di Seiji Yamamoto amplia i confini della cucina giapponese senza sconvolgere i tradizionalisti. Anch'esso a Tokyo, è stato eletto per il terzo anno consecutivo il **Best Restaurant in Asia** il ristorante Les Creations de NARISAWA. La sua cucina francese eterodossa è nota per l'uso nelle pietanze di terreno e carbone organici.

Quay si aggiudica il premio **Best Restaurant in Australasia** per il secondo anno consecutivo. Quest'anno il ristorante di Peter Gilmore si è piazzato al 26° posto, una posizione in più rispetto allo scorso anno, ed è l'unico ristorante australiano presente nella classifica dei Worlds' 50 Best Restaurants.

Nella seconda metà della classifica S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants compaiono ristoranti di paesi nuovi, ma che a livello locale godono di un'ottima reputazione e che ora stanno irrompendo sul palcoscenico internazionale della ristorazione raffinata. Tra di essi il Varvary, in Russia, che occupa la 48° posizione. Propone una cucina tradizionale ma con influenze europee e attualmente è uno dei più famosi ristoranti russi.

Il premio **Best Restaurant in Africa** va a Le Quartier Francais di Città del Capo, favorito in classifica già da molti anni. Il suo capochef, l'olandese Margot Janse, gestisce la cucina da 16 anni ed è stata nominata miglior chef d'Africa numerose volte.

Ogni anno tra i ristoranti che occupano le posizioni da 51 a 100 della classifica viene scelto il **"One to Watch"** ovvero il ristorante da tenere d'occhio. Quest'anno il riconoscimento è stato attribuito allo svedese Frantzen/Lindeberg. Aperto nel 2008, con appena 16 coperti, è tra i ristoranti più piccoli presenti in classifica; cenare qui è stato definito uno "spettacolare show", con escargot e caviale di escargot serviti su un piatto con carillon, erba gatta, violette, polline e semi di colza.

William Drew, editore della rivista *Restaurant*, ha dichiarato: "Ciò che rende questo ristorante di Stoccolma così impressionante è che non esiste un menù tradizionale; al contrario, gli chef cucinano "fuori da ogni schema" a seconda di quello che è disponibile in giornata, realizzando tanti piatti dagli ingredienti intriganti. Il risultato è un'esperienza gastronomica assolutamente straordinaria".

Altri premi

Per la prima volta nel 2011 e come già annunciato, Anne-Sophie Pic (Maison Pic, Francia) è stata la vincitrice del neonato premio Veuve Clicquot World's Best Female Chef. Nel ringraziare per il premio, Anne-Sophie Pic ha dichiarato: "Sono molto onorata di aver ricevuto questo riconoscimento e di essere parte di questa società ricca di tanti talenti". La rosa delle candidate comprendeva anche Elena Arzak (Arzak, Spagna) e Nadia Santini (Dal Pescatore, Italia).

La classifica S.Pellegrino dei 50 migliori ristoranti del mondo, organizzata dalla rivista *Restaurant*, è un'istantanea annuale delle opinioni e delle esperienze di oltre 800 esperti del settore della ristorazione internazionale. Non esiste un elenco predeterminato di criteri cui attenersi e i risultati sono determinati semplicemente conteggiando i voti. I giurati devono essere stati nei ristoranti per i quali votano negli ultimi 18 mesi e devono votare per ristoranti appartenenti sia alla loro regione che a una regione diversa.

Sponsorizzata da S.Pellegrino, l'acqua minerale effervescente famosa ovunque, che rappresenta lo stile italiano nel mondo, la premiazione di quest'anno si è svolta alla Guildhall di Londra e ha visto la partecipazione della maggior parte dei World's 50 Best Restaurants.

Per l'ufficio stampa:

Contattare **Alex Tunney, Natasha Williamson** o **Clare Gillespie** di LUCHFORD APM:

E-mail: worlds50best@luchfordapm.com

Telefono: +44 (0)207 631 1000 o **cellulare:** 07919 051585

I 50 migliori ristoranti possono accedere alle immagini della premiazione tramite il sistema di condivisione file di LUCHFORD APM: <http://www.fm.luchfordapm.com/>

Nome utente: 50Best **Password:** press

Per l'ufficio stampa di S. Pellegrino, contattare

Maria Antonietta Morello di Weber Shandwick:

E-mail: mmorello@webershandwick.com

Telefono: +39 02 57378310

Note per gli editori:

Restaurant Magazine è la principale pubblicazione del Regno Unito rivolta a ristoratori e chef e gestisce il premio The World's 50 Best Restaurants dal 2002. Restaurant Magazine è responsabile unicamente dell'organizzazione del premio, della raccolta dei voti e della presentazione della classifica.

S.Pellegrino, marchio internazionale di Sanpellegrino S.p.A., è lo sponsor che dà il nome al premio. S.Pellegrino e Acqua Panna sono le acque minerali naturali preferite sulle tavole dei ristoranti più raffinati. Insieme interpretano lo stile italiano nel mondo come sintesi di eccellenza, piacere e benessere.



www.worlds50best.com

Brought to you by
restaurant
MAGAZINE

Sponsored by



In association with

