

La Rivista Restaurant Magazine annuncia l'elenco dei vincitori del S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants 2010

Tutto Cambia! L'Osteria Francese Di Modena Eletta il Ristorante numero uno in Italia

VIETATA LA DIFFUSIONE SINO ALLE 21:30 BST DI LUNEDÌ 26 APRILE 2010

HIGHLIGHTS:

- **S.Pellegrino World's Best Restaurant e Acqua Panna European Best Restaurant: Noma, Copenhagen, Danimarca.**
- **Lifetime Achievement Award: Eckart Witzigmann, Germania**
- **Premio Restaurant Magazine Chef of the Decade: Ferran Adrià, Spagna**
- **Acqua Panna Best Restaurant del Nord America: Alinea, Chicago, USA.**
- **Acqua Panna Best Restaurant di Medio Oriente e Africa: La Colombe, Città del Capo, Sud Africa.**
- **Acqua Panna Best Restaurant del Sud America: D.O.M., San Paolo, Brasile.**
- **Acqua Panna Best Restaurant dell'Asia: Les Creations de Narisawa, Tokyo, Giappone.**
- **Premio Chef's Choice: The Fat Duck, Bray, Regno Unito.**
- **La scalata più alta: Daniel, New York, USA.**
- **La new entry più alta: Schloss Schauenstein, Svizzera.**
- **Restaurant Breakthrough Award: Marque, Sydney, Australia.**

La classifica dei vincitori del premio S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants, redatta dalla rivista Restaurant Magazine, ha proclamato oggi l'Osteria Francese miglior ristorante italiano del 2010. Tale classifica è stata stilata dalla prestigiosa Academy della rivista, composta da esperti di gastronomia e alta ristorazione di tutto il mondo che hanno assegnato all'Osteria Francese la posizione numero sei, la più alta mai raggiunta da un ristorante italiano da quando il premio è stato istituito.

Segue il successo dell'Osteria Francese il ristorante Le Calandre, che compie una scalata di ben 29 posizioni piazzandosi al 20° posto. Massimiliano e Raffaele Alajmo, fratelli e proprietari del Le Calandre, sono le star italiane della classifica e la loro cucina moderna e sofisticata sta riscuotendo consensi a livello internazionale.

Combal Zero, Dal Pescatore e Il Canto si sono piazzati rispettivamente in 35°, 36° e 40° posizione. Il Canto è una new entry nella classifica ed è uno dei pochi ristoranti toscani a offrire piatti sperimentali non regionali in cui ingredienti giapponesi si accompagnano a preparazioni quali il curry. Il Combal Zero di Rivoli condivide lo spirito de Il Canto con la sua cucina "ipercreativa", come si conviene a un ristorante ubicato all'interno delle stesse mura del Castello di Rivoli, l'importante galleria d'arte contemporanea appena fuori Torino.

Il ristorante numero uno della classifica S.Pellegrino World's Best Restaurants e miglior ristorante europeo è il Noma di Copenhagen. Sotto la guida del 32enne capo chef René Redzepi, il Noma ha conquistato l'ambitissimo posto in cima alla classifica ottenendo la maggior parte dei voti espressi dalla giuria internazionale.



www.theworlds50best.com

Sponsored by



Slow Food UK



Situato sul molo di Copenaghen in un magazzino portuale del XVIII secolo elegantemente ristrutturato in cui la maggior parte dei piatti viene servita dagli stessi chef, il Noma guida la tendenza della "cucina dei climi freddi". Noto per l'utilizzo di ingredienti realmente stagionali e locali, molti dei quali sconosciuti al di fuori dei paesi nordici, e per la creazione di piatti quali ravanelli serviti in terreno edibile, decisa affermazione della natura nel piatto, il ristorante si è rapidamente affermato come meta di pellegrinaggio. Copenaghen non è più l'ultima fermata della metropolitana gastronomica.

Dopo quattro anni consecutivi in cima alla classifica (dal 2005 al 2009), quest'anno El Bulli di Ferran Adrià occupa la seconda posizione. L'aver El Bulli dominato la classifica per un periodo di tempo così lungo costituisce un risultato straordinario che Restaurant Magazine riconosce oggi offrendo a Ferran il premio mai assegnato prima d'oggi "Chef of the Decade".

Il britannico Fat Duck completa la rosa dei primi tre ristoranti e conferma la fama di Heston Blumenthal come uno degli chef più stimolanti e apprezzati del mondo. Come ulteriore riconoscimento, Heston conquista inoltre il premio "Chefs' Choice" di quest'anno dopo essere stato nominato dai suoi colleghi lo "chef degli chef": indubbiamente un grande elogio. Sul fronte britannico anche il ristorante Hibiscus di Claude Bosi, situato nell'elegante quartiere di Mayfair, è un nuovo ed emozionante ingresso tra i primi 50 classificati.

La classifica tanto movimentata di quest'anno dimostra chiaramente che non si tratta di un'elenco statico di ristoranti affermati, ma di una guida a colpo d'occhio dei migliori talenti della ristorazione mondiale. I consumatori potrebbero discutere animatamente su ciò che fa di un ristorante un buon ristorante o un pessimo ristorante e naturalmente le opinioni possono divergere, ma questa classifica conferma i trend più diffusi sullo scenario mondiale e segnala la rotta per l'anno successivo.

Paul Wootton, editore di Restaurant, la rivista che organizza i premi, ha affermato: "La classifica di quest'anno è una classifica che appassiona e che evidenzia soprattutto il gran numero di chef giovani e dinamici, portatori di nuove idee nel mondo della gastronomia. La presenza di René Redzepi in cima alla classifica dimostra che i membri dell'Academy che hanno espresso il loro voto desiderano esprimere il loro apprezzamento per questa nuova ondata di talenti che stuzzicano chi gode già di una fama internazionale più consolidata. Se gli straordinari risultati di Ferran Adrià in cima alla classifica saranno mai eguagliati in futuro è un altro discorso; in ogni caso abbiamo reso omaggio alle sue imprese istituendo un nuovo premio per celebrare lo chef del decennio, denominato appunto Chef of the Decade. Siamo davvero molto ansiosi di vedere se nei prossimi dieci anni la classifica continuerà a suscitare dibattiti e ispirare sentenze in tutto il mondo".

Gli Stati Uniti hanno dato un'ottima prova di sé con tre ristoranti presenti nel 2010 tra cui Alinea di Grant Achatz, a Chicago, piazzatosi in settima posizione.

Alinea ha ricevuto l'onore di essere nominato l'Acqua Panna Best Restaurant del Nord America, compiendo una fulminea ascesa in classifica in appena tre anni. Un altro ristorante americano piazzatosi tra i primi 10 ha avuto il piacere di realizzare la più alta scalata di quest'anno, 33 posizioni in classifica: è il ristorante Daniel di Daniel Boulud a New York.

Un nuovo talento francese è stabilmente in auge grazie ai cuochi-rockstar del parigino Le Chateaubriand che crea scompiglio con una scalata di 29 posizioni che lo piazza all'11° posto. E' diventato il ristorante francese più alto in classifica, segnale, forse, che quest'anno il suo stile più informale nel proporre alta ristorazione ha catturato l'attenzione degli chef e dei critici gastronomici di tutto il mondo.

Quest'anno sono presenti in classifica più ristoranti asiatici, australiani, sudamericani e giapponesi. Lo stile francese in cucina predomina ancora con l'Acqua Panna Best Restaurant del Sud Africa (La Colombe, al 12° posto) e l'Acqua Panna Best Restaurant dell'Asia (Les Creations de Narisawa, Giappone, al 24° posto). In ogni caso Quay è stato scelto quale Acqua Panna Best Restaurant dell'Australia



www.theworlds50best.com

Sponsored by



(27° posto) e D.O.M. quale Acqua Panna Best Restaurant del Sud America (18° posto) ed entrambi si allontanano dal classico preferendo il provocatoriamente moderno.

In modo del tutto prevedibile per i giurati della World's 50 Best Restaurants Academy, Città del Messico fa il suo primo ingresso in classifica con il Biko. Aperto dai baschi Bruno Oteiza e Mikel Alonso, piatti come il Foie 100% algodón, ovvero foie in nuvola di zucchero filato, sono la dimostrazione perfetta del perché i due chef abbiano definito il loro stile "cucina evolutiva". Quest'anno Biko è entrato in classifica alla posizione numero 46 e potrebbe essere uno dei ristoranti da tenere d'occhio nei prossimi anni.

Altre nuove entrate nella classifica del 2010 degne di nota sono Aqua nella città industriale di Wolfsburg, in Germania (34), De Librije, nei Paesi Bassi (37) e Schloss Schauenstein in Svizzera (30).

Marque di Mark Best a Sydney, la destinazione segreta dei gourmet, è additato come il ristorante che si imporrà tra i primi 50 nel 2011. Marque ha mancato di così poco l'obiettivo che a Restaurant Magazine sono certi che di tutti i nuovi ristoranti piazzatisi tra il 51° e il 100° posto è il più papabile a entrare in classifica il prossimo anno.

Infine uno dei premi più prestigiosi è il premio alla carriera - il Lifetime Achievement - assegnato quest'anno allo chef austriaco Eckart Witzigmann che vanta una carriera lunga e straordinaria, costruita in Germania nel corso di molti anni. Primo chef di lingua tedesca a detenere tre stelle Michelin, il suo contributo all'arte culinaria è stato riconosciuto da Restaurant Magazine e dalla giuria dell'Academy.

La consegna dei premi S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants è avvenuta lunedì 26 aprile 2010 presso la Guildhall di Londra nel corso di una cerimonia spesso definita la serata degli Oscar della gastronomia mondiale. Ancora una volta quale associazione benefica ufficiale del S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants è stata scelta l'organizzazione umanitaria Action Against Hunger.

Gli amanti del buon cibo di tutto il mondo avranno la possibilità di acquistare una cena unica e irripetibile in uno dei 50 migliori ristoranti a livello internazionale, partecipando a un'asta su eBay, i cui proventi saranno interamente devoluti ad Action Against Hunger, impegnata a salvare tante vite umane in 40 paesi dei cinque continenti, tra cui Haiti. Offerte al via il 27 aprile 2010. <http://myworld.ebay.co.uk/actionagainsthungeruk>

Note per gli editori:

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

S.Pellegrino continua la sua ruscitissima partnership in qualità di 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.

PR contact details

Per maggiori informazioni sul S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants Award 2010 contattare:

Ufficio Stampa The World's 50 Best Restaurants 2010

+ 44 (0) 207 631 1000 (durante l'orario d'ufficio)

In alternativa:

+44 (0) 7989 3437271

+44 (0) 7749 617 395

In alternativa inviare un'e-mail a:

Alexandra.tunney@luchfordapm.com

worlds50best@luchfordapm.com

Per richieste di informazioni su S. Pellegrino da parte della stampa

Contattare Maria Antonietta Morello di Weber Shandwick Italy

E-mail: mmorello@webershandwick.com

Telefono: +39 02 57378310



www.theworlds50best.com

Sponsored by



Slow Food UK

