

01-05-2012 sezione: **HOME_PACERI**

Il miglior ristorante al mondo? E' il Noma di Copenhagen

The 50 Best Restaurants of the World: il Bel Paese difende la propria presenza nella classifica con 3 ristoranti

ROMA - E' il Noma di Copenhagen il miglior ristorante al mondo. A decretarne, per il terzo anno consecutivo, il trionfo The 50 Best Restaurants of the World, la classifica stilata da 837 esperti, un piccolo esercito di ristoratori, gastronomi e giornalisti. Nella classifica

L'Italia. Il Bel Paese difende la propria presenza nella classifica con 3 ristoranti che tuttavia non migliorano la propria posizione nel ranking mondiale: Massimo Bottura con La Franciscana è 5° (- 1 rispetto al 2011), Le Calandre dei fratelli Alajmo mantiene salda la 32° posizione, mentre è 46° (- 7 rispetto al 2011) Il Canto con Paolo Lopriore.

Il Noma di Copenhagen. Nuovo trionfo per il danese Rene Redzepi nella classifica sponsorizzata da S.Pellegrino e Acqua Panna. L'approccio innovativo e al contempo "raw" della nuova cucina nordica, di cui Redzepi è capofila, ha nuovamente messo d'accordo gli oltre 800 votanti le cui scelte ridisegnano ogni anno la mappa della migliore cucina internazionale. Redzepi è, secondo la rivista Time, fra i 100 personaggi più influenti del pianeta. «A 34 anni ha già lasciato il suo segno nella storia della cucina trasformando Copenhagen in una tappa imprescindibile nel nuovo atlante della gastronomia mondiale», parola di Ferran Adrià per anni al vertice del 50Best.

L'Europa rimane la presenza dominante nella classifica, grazie anche a 7 ristoranti francesi, 5 dei quali si trovano fra i primi 20. La Spagna può vantare (come lo

scorso anno) 5 ristoranti fra i primi 50 fra cui Arzak, in posizione n°8. Ad Elena Arzak il premio Veuve Clicquot World's Best Female Chef (Migliore chef donna).

The Chefs' Choice award, ovvero il premio che uno chef riceve grazie alle segnalazioni dei colleghi in classifica, è stato assegnato a Andoni Luis Aduriz del Mugaritz di San Sebastian nei Paesi Baschi. Devastato dalle fiamme due anni fa, oggi il ristorante è, come lo scorso anno, 3° in classifica mentre in seconda posizione si conferma un'altra insegna spagnola, l'ottimo El Celler de Can Roca di Girona.

L'Inghilterra, che dal 2002 ospita la cerimonia di assegnazione degli award della cucina, incassa un discreto bottino con l'inserimento del Dinner di Heston Blumenthal in 9° posizione che, per questo, si guadagna il premio per la new entry più importante fra gli 8 nuovi locali in classifica. Versatile, Heston.

Il premio Highest Climber ovvero il premio alla scalata più importante della classifica con un salto di ben 20 posizioni va invece all'australiano Brett Graham chef del The Ledbury di Londra.

Il vincitore del premio One To Watch (Ristorante da tenere d'occhio) dello scorso anno, il Frantzén/Lindeberg di Stoccolma, non ha deluso le aspettative ed è salito di 37 posti, raggiungendo la ventesima posizione. Si è trattato di un ottimo anno in generale per la Svezia, che celebra un'altra new entry in classifica al 34° posto, grazie al Fäviken di Magnus Nilsson, nonché la ricomparsa del ristorante Mathias Dahlgren di Stoccolma in posizione n° 41.

La Grenouillère, ristorante a nord della Francia diretto da Alexandre Gauthier, riceve il premio One To Watch 2012. Storia emblematica quella di Gauthier che nel 2003, a soli 24 anni, decide di cambiare le sorti del ristorante di famiglia trasformando una tranquilla maison di campagna in un laboratorio gastronomico fatto di idee e scelte avventurose che hanno fatto conquistare al giovane cuoco la ribalta internazionale. Oggi il ristorante è alla posizione n° 81.

Una novità è stata l'introduzione del premio Slow Food UK Award. Il premio, destinato agli chef e ai ristoranti che promuovono la produzione su piccola scala e

l'approvvigionamento sostenibile di ingredienti di qualità, è stato assegnato al ristorante Steirereck di Vienna, in Austria.

Sono 8 i ristoranti targati USA nella classifica 2012. La migliore posizione se la aggiudica Per Se di Thomas Keller a New York che riceve il premio alla carriera, S.Pellegrino Lifetime Achievement quale protagonista della classifica fin dal suo esordio. Il suo primo ristorante, The French Laundry, che è stato fra i primi in classifica tra il 2003 e il 2004, è rientrato nel 2012 al 43° posto.

Il Sud America ha riconfermato la propria presenza in classifica con 4 ristoranti, di cui due in Messico, uno in Perù e uno in Brasile; quest'ultimo, il ristorante D.O.M di San Paolo con lo chef Alex Atala, è salito di 3 posizioni raggiungendo un ambitissimo 4° posto e ricevendo il premio "Best Restaurant in South America".

Il premio Best Restaurant in Australasia è andato al ristorante Quay di Sydney. Al suo quarto anno di presenza in classifica, il ristorante di Peter Gilmore offre piatti spettacolari quanto può esserlo il panorama sull'Opera House e sull'Harbour Bridge di cui godono gli ospiti. Con 6 ristoranti in classifica, l'Asia conferma la propria sempre più importante presenza sul mappamondo gastronomico. Non a caso gli organizzatori della cerimonia londinese hanno annunciato la creazione del premio Asia's 50 Best Restaurants, che si terrà a Singapore nel febbraio 2013