

ALTA RISTORAZIONE

Nella classifica dei Ristoranti d'Italia 2010 il primo romano resta La Pergola dell'Hilton

di GIACOMO A.DENTE

FIRENZE - Prima uscita annuale delle diverse bibbie gastronomiche con I Ristoranti d'Italia 2010 dell'Espresso. Presentato ieri alla Stazione Leopolda di Firenze rappresenta una qualificatissima fotografia dello stato di salute, dei trend, delle mode della tavola dei nostri giorni. Più di tremila i ristoranti e le trattorie recensite compresi i chioschi dei trippai fiorentini o i luoghi dei migliori cibi di strada palermitani. Molte le novità di questa guida 2010. La prima è il suo passaggio tecnologico on line: meno di otto euro per poterla scaricare sull'I-Phone. Significative, intenti di prezzi giudiziosi, le due sezioni dedicate, la prima alle tavole che promuovono la birra, la seconda, "panini d'autore Negroni" in cui, per ogni regione d'Italia un grande chef propone come trasformare un panino in un soggetto gastronomico. Altra novità, la "tribuna" offerta a Stefano Bonilli, già fondatore del Gambero Rosso, uno dei grandissimi della critica gastronomica per raccontare alcuni suoi ristoranti del cuore. Insomma, un quadro a tutto tondo dal quale si possono notare già degli indicatori forti della ristorazione che verrà. Enzo Vizzari, direttore



Gianfranco Vissani

ANSA-CENTIMETRI

I migliori

I ristoranti al vertice della gastronomia italiana secondo la Guida 2010 dell'Espresso

CON TRE CAPPELLI PUNTI*

× Vissani, Baschi (Tr)	19,5
× Le Calandre, Rubano (Pd)	
× La Francescana, Modena	
× Enoteca Pinchiorri, Firenze	19
× La Pergola, Roma	
× Villa Crespi, Orta San Giulio (No)	
× Dal Pescatore, Canneto sull'Oglio (Mn)	18,5
× Cracco, Milano	
× Combal Zero, Rivoli Torinese (To)	
× Il Canto della Certosa, Maggiano (Si)	
× Uliassi, Senigallia (An)	
× Duomo, Ragusa	18
× Miramonti l'Altro, Concesio (Bs)	
× Perbellini, Isola Rizza (Vr)	
× Torre del Saracino, Vico Equense (Na)	

*Il punteggio massimo è 20

I magnifici tre della cucina italiana

Vissani, Alajmo e Bottura al vertice della Guida dell'Espresso

della guida, ha le idee molto chiare in proposito «La guida premia la tavola di qualità e una cucina buona e sana - dice - Una cucina che non è gioco, non è arte e nemmeno scienza: i cuochi sono artigiani, qualche chef è uno straordinario artigiano, aiutiamoli tutti a restare tali. Mi rendo conto che il 2009 è stato un annus horribilis, con molti esercizi che hanno dovuto chiudere e molti altri che hanno dovuto ridimensionare costi e pretese: ma, se in un male dobbiamo

trovare un bene, senza dubbio la cucina che si rinforza è quella solida nelle sue radici forte e precisa nella sua identità di cucina italiana».

Questo "ritorno al passato" non vuole significare la fine dei creativi. Esistono alcune cattedrali del gusto che restano dei punti di riferimento proprio per la capacità dei grandi chef di esprimere un territorio e allo stesso tempo esaltare la fantasia. Non è un caso se guidano col punteggio top di 19,5 /20 tre autentici

CENSITI 3.000 LOCALI

Premiati anche i panini degli chef

protagonisti come Gianfranco Vissani, Massimiliano Alajmo delle Calandre di Padova, Massimo Bottura della Francescana di Modena. Manca in questa classifica un voto per il talento sconfinato di Fulvio Pierangelini, da sempre al vertice della guida. Lo chef del Gambero Rosso di San Vincenzo ha chiuso il suo locale in attesa di nuovi progetti: sarà quindi di certo Pierangelini a tornare come grande novità 2011. Esce alla grande a Roma in questa edizione 2010 confer-

mando la crescita dell'enogastronomia all'ombra dei Sette Colli. Lo certificano i 19/20 attribuiti al genio di Heinz Beck della Pergola dell'Hilton, il premio come migliore pasticceria dell'anno de Il Pagliaccio dello chef Anthony Genovese e il premio per miglior cantina dell'anno all'Antica Pesa dove Simone (in cucina) e Francesco (in sala) Panella hanno saputo realizzare uno dei più felici e riusciti miracoli della nuova cucina romana.

giacomo.dente@ilmessaggero.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA