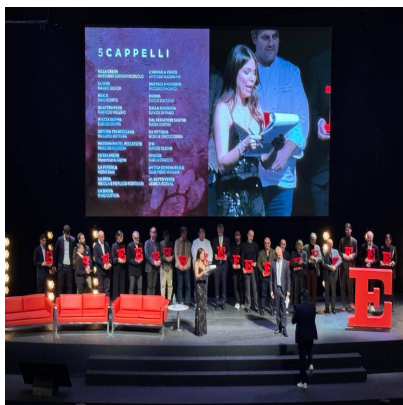




Le Guide de L'Espresso hanno premiato 21 ristoranti e 7 cantine

Descrizione

(Adnkronos) Al Teatro degli Arcimboldi di Milano, davanti a oltre mille ospiti tra chef, produttori di vino, operatori del settore, istituzioni e stampa, Le Guide de L'Espresso hanno celebrato l'Ottava arte e hanno consacrato l'eccellenza italiana a tavola con la presentazione della 46esima edizione delle Guide: I 1000 Ristoranti d'Italia e I 1000 Vini d'Italia. Dopo le sette arti classiche architettura, scultura, pittura, musica, poesia, danza e cinema l'alta cucina e il vino si sono affermati come Ottava arte, per la capacità di parlare a tutti i sensi e di trasformare un gesto quotidiano in esperienza culturale. L'evento, condotto da Guido Meda vicedirettore Sky Sport e responsabile redazione motori e Federica Masolin giornalista e conduttrice Sky Sport ha visto alternarsi sul palco talk, interventi e premiazioni.

Sono 21 i ristoranti che quest'anno hanno ottenuto il massimo riconoscimento dei 5 cappelli, tra cui 3 guidati da chef donne: Antonia Klugmann (Argine a Vercelli), Jessica Rosval (Al Gatto Verde) e Nadia Santini (Dal Pescatore). Ben 6 ristoranti hanno raggiunto il punteggio massimo di 20/20: Osteria Francescana di Massimo Bottura, Cracco di Carlo Cracco, Reale di Niko Romito, Duomo di Ciccio Sultano e, per la prima volta, anche Villa Crespi di Antonino Cannavacciuolo e Madonnina del Pescatore di Moreno Cedroni. Sul fronte del vino, 7 cantine hanno ricevuto il 110 cum laude, il voto più alto conferito dalla Guida: Alta Mora, Castello di Ama, Elvio Cagno, Ferrari Trento, Giovanni Rosso, Podere Forte e Tenuta Sette Ponti.

Accanto ai massimi riconoscimenti, sono stati assegnati anche i premi speciali, pensati per valorizzare talenti capaci di imprimere direzioni inedite alla cucina e al vino italiani. Tra questi, il premio come Miglior Giovane è andato a Luca Adobati (Casa Romano) e il premio Miglior Outsider, un nuovo riconoscimento introdotto quest'anno, è stato consegnato ad Alberto Gipponi (Dina). Per i vini, invece, in primo piano il titolo di Miglior Vino Spumante, assegnato a Ferrari Trento di Matteo Lunelli, e il premio per il Miglior Produttore Under 40, conferito a Casanova di Neri, ritirato da Marianna Neri.

Spazio a un confronto tra istituzioni e protagonisti della scena culturale italiana. Sono intervenuti, tra gli altri, il ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste Francesco Lollobrigida, l'assessore alla Cultura di Milano Tommaso Sacchi, Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe Federazione italiana pubblici esercizi e Jacopo Veneziani, storico dell'arte e divulgatore. I tre

talk tematici â?? â??Sapori dâ??Italiaâ?•, â??Fuori Scena. Outsiderâ?• e â??Lâ??estetica dellâ??Ottavaâ?• â?? hanno approfondito il ruolo dellâ??enogastronomia come motore culturale e innovativo dellâ??Italia.

Dietro a questa edizione 2026, câ??Ã un lavoro che racconta la dimensione di un intero anno di reportage itinerante. Un viaggio lungo 60.000 chilometri, che ha portato Luca Gardini, curatore delle Guide, e tutti gli ispettori a degustare 1.500vini, visitare 1.200 ristoranti e assaggiare piÃ¹ di 5.000 piatti. Un percorso costruito attraverso migliaia di mail e telefonate e una presenza capillare in tutte le 20 regioni italiane. PiÃ¹ di 1.000 persone, tra cui ispettori, curatori, redattori, grafici, fotografi, incontrate lungo il viaggio su e giÃ¹ per lâ??Italia, testimoniano la soliditÃ di un racconto che ogni anno ridisegna la mappa enogastronomica del Paese. (segue)

Eâ?? stata presentata in anteprima anche la versione aggiornata del sito (guidespresso.it) e la nuova app de Le Guide de Lâ??Espresso, progettate per rendere le eccellenze enogastronomiche facilmente fruibili da chiunque, ovunque, con contenuti immediati e sempre aggiornati. Le novitÃ non sono finite: nel 2025, Le Guide de Lâ??Espresso hanno aperto un nuovo capitolo narrativo, con tre branded content e due progetti editoriali capaci di reinterpretare la cultura enogastronomica italiana in modi piÃ¹ contemporanei. Con Kia, il progetto Outsider sta raccontando i protagonisti che hanno scelto strade non convenzionali, ridefinendo i confini della ristorazione italiana.

Con Enilive, una stazione di servizio Ã diventata un luogo di esperienza culinaria, grazie ad ALT â?? Stazione del Gusto. Con Elica Ã stato realizzato â??Silenzio, parla il cookingâ?•, una serie di cortometraggi in cui si fondono arte pittorica e gesto gastronomico. A questi, si sono affiancati anche due progetti editoriali: Sapori e Storie di Roma, in collaborazione con American Express e Confesercenti Roma, una guida dedicata alla vitalitÃ delle trattorie della Capitale, e Best Restaurants & Wines of 2025, in partnership con Gruppo Pellegrini, una versione internazionale delle classiche Guide de Lâ??Espresso.

â??Sono state celebrate le eccellenze italiane, ma soprattutto dÃ lustro a una filiera che costruisce cultura e lavoro. La cucina e il vino sono diventati la nostra forma piÃ¹ autentica di diplomazia: parlano al mondo con il linguaggio del gustoâ?? ha dichiarato Emilio Carelli, direttore de Lâ??Espresso â?? Le Guide continuano a essere una sentinella inquieta, sempre in viaggio per osservare e interpretare i cambiamenti del Paese attraverso la sua tavolaâ?•. â??Raccontare lâ??Italia del gusto significa raccontare chi siamo, attraverso tavole e calici che esprimono ogni giorno la nostra identitÃ . Le Guide de Lâ??Espresso valorizzano chi, con talento e passione, trasforma il cibo e il vino in esperienze autentiche, offrendo al lettore una bussola sicura nel panorama enogastronomico italianoâ?•, ha commentato Luca Gardini, curatore de Le Guide de Lâ??Espresso.

â??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Ottobre 24, 2025

Autore

redazione

default watermark