

Guida Lâ??Espresso 2027, ai vertici anche Rosval, Uliassi, Cerea, Beck, Oldani e Monco-Della Tommasina

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â?? Al Pirelli Hangar Bicocca di Milano, sotto i Sette Palazzi Celesti di Anselm Kiefer, davanti a oltre 1.500 ospiti tra chef, produttori di vino, operatori del settore e istituzioni, Lâ??Espresso, diretto da Emilio Carelli, ha presentato la 47ma edizione della sua Guida, che questâ??anno riprende il nome delle origini: La Guida dâ??Italia. Il cuore di questa edizione sono i 91 nuovi ingressi tra i 300 ristoranti con il Cappello, quasi uno su tre. Ben 13 debuttano direttamente con 4 o 5 Cappelli. Tra questi figurano anche i nuovi indirizzi di due grandi firme, il St. George di Heinz Beck a Taormina e la Gucci Osteria di Massimo Bottura a Firenze, mentre Carlo Cracco entra in Guida con Viride a Roma. Molte novitÃ arrivano da territori lontani dai percorsi piÃ¹ frequentati: la Sardegna conta 8 nuove insegne, la Sicilia 6, la Campania 4. E tra gli indirizzi giÃ presenti, il salto piÃ¹ netto Ã¨ quello di Carignano di Davide Scabin a Torino, che passa da 2 a 4 Cappelli.

Salgono a 27 i ristoranti con il massimo riconoscimento dei 5 Cappelli, 6 in piÃ¹ rispetto allo scorso anno, con 7 nomi nuovi al topche disegnano una geografia ampia del Paese: Emanuele Scarello (Agli Amici) porta al vertice il Friuli-Venezia Giulia, Giancarlo Perbellini (Casa Perbellini 12 Apostoli) Verona ed Enrico Bartolini (Enrico Bartolini al Mudec) Milano. Anthony Genovese (Il Pagliaccio) conferma Roma come capitale di una cucina dal respiro internazionale, Michelangelo Mammoliti (La Rei Natura) fa delle Langhe un laboratorio sulla natura. Floriano Pellegrino e Isabella PotÃ¬ (Brosâ??) e Nino Rossi (Qafiz) spostano infine il baricentro al Sud, tra la Valle dâ??Itria e lâ??Aspromonte.

Alcuni di questi nomi appartengono a talenti giovani, con un potenziale ancora in piena espressione: una scommessa che la Guida sceglie di fare con convinzione, come accaduto lo scorso anno con Jessica Rosval, il cui lavoro ha trovato nei mesi successivi ulteriori consensi anche a livello internazionale. Confermano i 5 Cappelli Antonia Klugmann (Lâ??Argine a VencÃ²), Massimiliano Alajmo (Le Calandre), Enrico Crippa (Piazza Duomo), Pino Cuttaia (La Madia), Davide Di Fabio (Dalla Gioconda), Nicola e Pierluigi Portinari (La Peca), Giovanni Santini (Dal Pescatore Santini), Gian Piero Vivalda (Antica Corona Reale). Raddoppiano anche i punteggi pieni: sono 12 i ristoranti a 20/20, contro i 6 della scorsa edizione. Ai confermati Massimo Bottura (Osteria Francescana), Antonino Cannavacciuolo (Villa Crespi), Moreno Cedroni (Madonnina del Pescatore), Carlo Cracco (Ristorante Cracco), Niko Romito (Reale) e Ciccio Sultano (Duomo) si aggiungono per la prima volta Jessica

Rosval (Al Gatto Verde), Heinz Beck (La Pergola), Chicco e Bobo Cerea (Da Vittorio), lâ??Enoteca Pinchiorri di Riccardo Monco e Alessandro Della Tommasina, Davide Oldani (Dâ??O) e Mauro Uliassi (Uliassi).

Sul fronte del vino, sono 12 le etichette premiate con il â??110 cum laudeâ?•, il voto piÃ¹ alto conferito dalla Guida, espressione di 11 cantine. La Toscana ne conta 7, con Montalcino protagonista grazie a 6 Brunello dellâ??annata 2021: Argiano, Canalicchio di Sopra, Casanova di Neri, Cava dâ??Onice, Giodo e Le Potazzine, a cui si aggiunge Podere Forte in Val dâ??Orcia. Completano il quadro il Piemonte, con Marchesi di GrÃ©sy e Poderi Gianni Gagliardo, il Friuli-Venezia Giulia con Ronco dei Tassi e la Sicilia con Feudo Maccari.

Da quasi cinquantâ??anni la Sentinella inquieta della Guida attraversa lâ??Italia per scoprire chi scriverÃ la cucina di domani. Questâ??anno, tra i nuovi ingressi, ha scovato 10 giovani talenti, e il titolo di Miglior giovane chef 2027 Ã¨ andato a Laura Santosuosso (SandÃ¬, Milano). A consegnarle il riconoscimento Ã¨ stato Luca Adobati di Casa Romano, premiato un anno fa: un talento che la Guida aveva saputo intercettare in anticipo e che nei mesi successivi ha raccolto nuove conferme. La Performance dâ??Italia 2027 Ã¨ andata a Roy Caceres (Orma, Roma), lâ??Esperienza innovativa 2027 a Contraste di Matias Perdomo (Milano), che per i dieci anni del ristorante ha inventato Contrario, una cena che inizia dal caffÃ¨ e si chiude con lâ??antipasto. Il Pastry chef 2027 Ã¨ Nino Salvati, che dal 2023 firma i dolci de La Pergola di Heinz Beck, mentre Moi Omakase di Francesco Preite, a Prato, Ã¨ il Miglior ristorante di cucina orientale 2027. Debutta questâ??anno il premio Cucina circolare, assegnato a Serena Sebastiani di Tenuta Borgo Santa Cecilia: un riconoscimento dedicato a chi fa del recupero, della stagionalitÃ e del rapporto con il territorio un metodo di lavoro quotidiano. Il Premio Sommelier 2027 Ã¨ andato ad Alex Bartoli, che guida la cantina di Veranda di Villa dâ??Este a Cernobbio, mentre il premio Leggenda dellâ??ospitalitÃ 2027 Ã¨ andato alla Juventus per lâ??esperienza enogastronomica allâ??interno dellâ??Allianz Stadium, ritirato da Giorgio Chiellini.

default watermark

Per le cantine, il Premio Cantina 2027 Ã¨ stato assegnato a Chiara Ziliani, che in Franciacorta porta per la prima volta un suo vino, il Riserva Nature Ziliani C 2017, a 100 punti e cinque Sigilli, e il Premio Enologo 2027 a Tommaso Raffaelli di Ronco dei Pini, nei Colli Orientali del Friuli. Restivo, sullâ??Etna, Ã¨ la Cantina rivelazione 2027. Gli altri premi dedicati al vino sono andati ad Argiano(Vino rosso 2027), Feudo Maccari (Vino bianco 2027), Contratto (Vino spumante 2027), Neri (Vino rosato 2027), Å kerk (Vino orange 2027) e Possa (Vino dolce 2027).

Tra i premi speciali, il Wellbeing award 2027 Ã¨ stato consegnato sul palco dal Gruppo Pellegrini, main partner de Le Guide de Lâ??Espresso per il terzo anno consecutivo. Il riconoscimento Ã¨ andato a Vite, il ristorante della comunitÃ di San Patrignano, ritirato dallo chef Giuseppe Biuso. Un premio che porta sul palco della Guida il legame tra cucina e cura delle persone, lo stesso che il Gruppo Pellegrini, attivo da oltre sessantâ??anni e questâ??anno riconosciuto marchio storico, mette al centro della propria identitÃ di wellbeing company. Grande attenzione anche in questa edizione al lavoro di sala: per la

Guida il giudizio parte dal piatto e si allarga a tutto ciÃ² che lo circonda, cioÃ¨ accoglienza, servizio, atmosfera. In questa prospettiva si inserisce il Premio Sala Son-nim 2027: in coreano son-nim indica lo sconosciuto accolto come un ospite dâ??onore, e il premio Ã¨ andato a Massimo Raugi, che dal 2017 guida la sala di Villa Crespi.

Ristoranti e cantine tornano cosÃ¬ alla stessa tavola anche sulla carta. Dopo le ultime edizioni in due volumi distinti, la Guida riunisce i 300 ristoranti e le 300 cantine selezionate, regione per regione, in un grande formato da tavolo bilingue, in italiano e inglese: una scelta che assume un valore particolare nel primo anno dopo lâ??iscrizione della cucina italiana nel Patrimonio culturale immateriale dellâ??Unesco. â??Con La Guida dâ??Italia torniamo alle origini, ma lâ??obiettivo resta quello di guardare sempre avanti, raccontando ristoranti e cantine insieme, come accade su ogni tavola del Paeseâ?•, ha dichiarato Emilio Carelli, direttore de Lâ??Espresso.

Il volume, un coffee table book di circa 800 pagine, attraversa lâ??Italia dalla Valle dâ??Aosta alla Sardegna, provincia dopo provincia, e presenta le cantine subito dopo i ristoranti: Cappelli e Sigilli, il nuovo timbro di ceralacca che contrassegna le migliori cantine, seguono entrambi una scala da uno a cinque. In copertina compare la Sentinella inquieta disegnata dallâ??illustratrice Elisa Seitzinger, una sfinge alata dal corpo di tigre che alza una lanterna e consegna il Cappello e il Sigillo, introdotta in apertura dalle pagine dello scrittore Jonathan Bazzi, giÃ finalista Premio Strega 2020.

default watermark

Una figura che racconta bene il metodo della Guida, che il curatore Luca Gardini, miglior sommelier del mondo nel 2010 e miglior critico enologico del mondo nel 2022, descrive cosÃ¬: â??Quando sono in sala non guardo soltanto il piatto, ma osservo anche i volti agli altri tavoli, perchÃ© la soddisfazione dei clienti non si puÃ² fingere. Premiamo un ristorante quando esprime la propria identitÃ con coerenza, a prescindere dai gusti di chi lo giudica. Giudicare significa assumersi delle responsabilitÃ e avere il coraggio di scommettere su un talento prima degli altri: Lâ??Espresso lo fa da anni, preferiamo anticipare i tempi piuttosto che inseguirli. E anche il voto pieno resta un invito a evolvere, nello stile e nel pensieroâ?•.

Il coffee table book Ã¨ il primo dei tre formati con cui Le Guide de Lâ??Espresso si presentano nel 2027: â??In un tempo in cui ogni piatto ha giÃ una fotografia e ogni cliente un verdetto, il compito della Guida Ã¨ cercare ciÃ² che ancora non si vede bene e magari riconoscerlo per primi. E soprattutto farlo tutto lâ??annoâ?•, ha aggiunto Carelli. â??Accanto al volume tornano il magazine trimestrale e lâ??app, che da domani raccoglierÃ tutti i nuovi premiati e da gennaio permetterÃ a lettori e viaggiatori di prenotare esperienze nei ristoranti e nelle cantine che aderiranno al progettoâ?•, ha detto.

A spiegare il valore delle nuove iniziative, Emanuele Bernava, consigliere dâ??amministrazione de Lâ??Espresso Media Spa: â??Da oltre settantâ??anni, Lâ??Espresso racconta lâ??Italia e oggi le offre anche un luogo in cui riconoscere il talento. La nostra idea di innovazione parte da qui e guarda oltre la digitalizzazione, ormai assodata per chiunque faccia editoria. Innovare significa porsi una domanda: che cosa una testata debba rappresentare per i propri lettori quando sceglie di proporre oltre che di raccontare. Per questo ci guida una parola, rethinking. Vale per tutto ciÃ² che facciamo, dal magazine ai canali digitali, sempre salvaguardando la storia e i valori de Lâ??Espresso. Segna un cammino

giunto al terzo anno, promosso dallâ??editore Donato Ammaturo e portato avanti con il direttore Emilio Carelli, il presidente Gianluca Ianuario e lâ??intero consiglio di amministrazione. Lo facciamo con Sette idee, la piattaforma che mette allo stesso tavolo startup, imprese e istituzioni attorno a progetti capaci di migliorare il Paese, e che a dicembre porterÃ le 14 finaliste in Campidoglio con il Ministro Pichetto Fratin. Lo facciamo stasera con la Guida dâ??Italia, un volume da collezione nel quale il racconto affianca il giudizio, per la prima volta bilingue, cosÃ¬ da portare nel mondo la cucina italiana, patrimonio dellâ??umanitÃ Unesco. Questo per noi Ã¨ rethinking. Ripensareâ?•.

Condotta dalla giornalista e scrittrice Francesca Barra, dalla coordinatrice de Le Guide Fabiola Fiorentino e dal vicedirettore de Lâ??Espresso.it Felice Florio, con la musica dal vivo degli Street Clerks, la serata ha alternato premiazioni e interventi. Durante la serata sono stati mostrati i dati del sondaggio realizzato da Youtrend e presentato in anteprima da Lâ??Espresso sul rapporto degli italiani con lâ??enogastronomia. Per il 43%, ad esempio, la qualitÃ dellâ??offerta enogastronomica Ã¨ un fattore rilevante nella scelta del territorio in cui trascorrere le vacanze. Il 64%, quota che sale al 73% al Sud e nelle Isole, compra poi il prodotto locale assaggiato al ristorante e prova a inserirlo nella propria dieta. Sul palco Ã¨ stato intervistato il ministro dellâ??Agricoltura, della sovranitÃ alimentare e delle foreste, Francesco Lollobrigida, il cui dicastero per il terzo anno patrocina lâ??evento di presentazione della Guida. Il ministro si Ã¨ soffermato sulle misure per il ricambio generazionale in agricoltura e sul riconoscimento della cucina italiana come patrimonio immateriale dellâ??umanitÃ , a un anno dalla cerimonia di Nuova Delhi.

default watermark

Câ??Ã¨ stato poi un ricordo di Nadia Santini e Silvia Bernardocchi, scomparse negli ultimi mesi, due donne che hanno dato molto alla cucina italiana, lâ??una ai fornelli di Dal Pescatore, lâ??altra insieme a Giancarlo Perbellini nella crescita del suo gruppo. E nella Giornata internazionale per lâ??eliminazione della violenza contro le donne, Francesca Barra ha dedicato un monologo ai pregiudizi che ancora accompagnano le donne nella ristorazione. Sul palco anche il maestro pasticcere Iginio Massari e il comico Carlo Amleto, che ha trasformato il cuore dello show in unâ??edizione straordinaria del suo TG0.

A firmare la cena al termine della presentazione Ã¨ stato il ristorante Da Vittorio della famiglia Cerea, affiancato da una selezione di giovani talenti della cucina, ciascuno con un proprio piatto signature: Laura Santosuosso, Matthias Kirchler, Enrico Fusi e Angelo Barletta, Andrea Serafini, Serena Sebastiani e Carlotta Delicato. A firmare i dolci della serata Iginio Massari e Nino Salvati.

â??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione
Novembre 26, 2026
Autore
redazione

default watermark