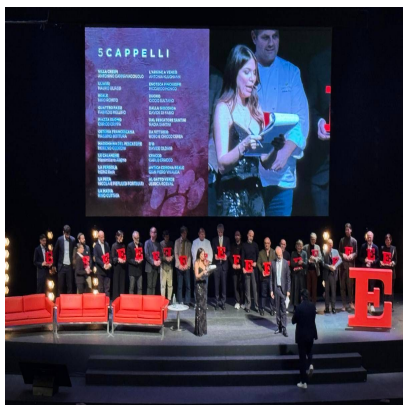




Le Guide de L'Espresso hanno premiato 21 ristoranti e 7 cantine

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 Vencã), 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 l 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