

Migliori chef al mondo: Bottura sale di un posto ed è medaglia d'argento

Era terzo, ieri sera a Londra ha sfiorato la vittoria
Ma la cucina italiana è surclassata da Spagna e Asia

ROCCO MOLITERNI
LONDRA

Massimo Bottura è il secondo chef al mondo secondo la classifica dei «The World's 50 Best Restaurants» sponsored by S. Pellegrino e Acqua Panna» stilata ogni anno da una giuria internazionale.

Lo chef dell'Osteria Francescana di Modena, simbolo della nuova cucina italiana, terzo nella graduatoria dell'anno scorso, sfiora la vittoria, ma rimane dietro i fratelli Roca del Celler de Can Roca di Girona in Spagna. Al terzo posto scende Rene Redzepi del Noma di Copenhagen che cede il suo scettro dopo quattro vittorie anche se non consecutive.

La classifica è stata resa nota ieri sera al Guild Hall di Londra nel corso della tradizionale cerimonia che vede

approdare nella capitale britannica il gotha della ristorazione mondiale. La caduta di Redzepi era per molti versi nell'aria: la cucina nordica sembra non essere più sulla cresta dell'onda, sostituita dagli emergenti di Centro e Sud America. Certo, nell'anno dell'Expo di Milano le speranze di vedere uno chef di casa nostra al primo posto erano tante, ma purtroppo, pur guadagnando una posizione, Bottura non ce l'ha fatta.

Al quarto posto nella top ten troviamo a sorpresa Virgilio Martinez del Central di Lima in Perù, che l'anno scorso era 15°. Quinto lo chef Daniel Humme, dell'Eleven Madison Park di New York. Andoni Luis Aduriz del Mugariz di San Sebastian è sesto, mentre settimo è il londinese Blumenthal. Dal Giappone, poi, arriva lo chef Narisawa, ottavo. Dietro di lui il D.O.M. di Alex Atala da San Paolo in Brasile. Com-

pleta la top ten Gaggan Anand di Bangkok.

Sono solo due, Enrico Crippa e Massimiliano Alajmo, come l'anno scorso, gli altri chef italiani tra i primi 50. Entrambi in notevole ascesa. Lo chef del Duomo di Alba dal 39° posto dell'anno scorso lo ritroviamo al 27°. Dodici posizioni risale anche Massimiliano Alajmo delle Calandre di Rubano, dal 46° posto al 34°.

Tra i primi 50 la Spagna è in grande spolvero con ben sette ristoranti. La Francia ne vanta cinque, gli Stati Uniti sei. Il Sud America ne sfodera ben nove, mentre l'Asia si ferma a sette, ma compare per ben due volte nella top ten, evento mai successo nelle edizioni precedenti della classifica che è nata nel 2002.

E l'Italia non se la passa bene neppure nelle posizioni tra 51 e 100. La classifica vede infatti solo Davide Scabin del Combal Zero di Rivoli al 65° posto e al 62° Umberto Bombana dell'Otto e mezzo, risto-

rante italiano di Hong Kong.

Escono dai primi 100 i Santini del ristorante dal Pescatore di Canneto sull'Oglio, che l'anno scorso erano al 90° posto. A scendere sotto la posizione numero 50 anche big spagnoli del calibro del basco Martin Berasategui, che l'anno scorso era 35° e che oggi ritroviamo solo al 61° posto.

Tra i premi collaterali la migliore chef Helene Darroze, con ristoranti a Parigi e Londra, mentre il premio per il migliore pasticciere va al fratello di Ferran Adria, Albert.

Ma chi sceglie i 50 migliori ristoranti del mondo? A farlo è una giuria composta da 972 votanti, di 27 Paesi o macroaree. Ciascuna nazione ha 36 votanti e ogni votante può indicare sette ristoranti, di cui quattro nel proprio paese e tre di altri Paesi. Il 34% dei votanti è composto da chef o ristoratori, il 33% da giornalisti e l'altro 33% da gourmet viaggiatori.





**8. Yoshihiro
Narisawa**
*Narisawa
Tokyo
Giappone*



**6. Andoni
Luis Aduriz**
*Mugaritz
San Sebastian
Spagna*



**9. Alex
Atala**
*D.O.M.
San Paolo
Brasile*



**7. Ashley
Palmer-Watts**
*Dinner
by Heston
Blumenthal
Londra
Gran Bretagna*



**10. Gaggan
Anand**
*Gaggan
Bangkok
Thailandia*



1. Fratelli Roca
El Celler de Can Roca
Girona - Spagna



2. Massimo Bottura
L'Osteria
Francescana
Modena
Italia



3. Renè Redzepi
Noma
Copenaghen
Danimarca



4. Virgilio Martinez e Pia Leon
Central
Lima
Perù



5. Daniel Humme
Eleven
Madison Park
New York
Usa