

TOP ITALIAN RESTAURANT, GAMBERO ROSSO PREMIA CUCINA TRICOLORE ALL'ESTERO

21 Ottobre 2017

di Redazione



ROMA – I giovani volti dell'autentica cucina italiana all'estero, e le tendenze dei consumatori internazionali che scelgono un ristorante italiano: dal vino consumato al bicchiere alle pizzerie con maxi carte di vini e sommelier in sala, sono narrate nella nuova guida *Top Italian Restaurants*, presentata oggi al Chorus Cafe di Roma dal Gambero Rosso.

La guida, digitale e in inglese (www.gamberorosso.it/restaurants), premia il casertano **Alessandro Cozzolino**, executive chef del Grissini Grand Hyatt Hong Kong come "Chef dell'Anno", "Era Ora" ristorante stellato dal 1997 a Copenaghen come "Ristorante dell'Anno" con l'executive chef **Antonio di Criscio**, e il più celebre pizzaiolo di Parigi, **Gennaro Nasti**, proprietario di Bijou, come "Pizzeria dell'Anno".

“Il nostro magazine – ha detto il curatore **Lorenzo Ruggeri** – svela la ‘young generation chef’. Tutti i premiati hanno meno di 35 anni, non vogliono cucinare i soliti noti ed esprimono freschezza e creatività nei piatti, ma anche forti radici”.

Con “O’ Scarpariello”, ha detto Cozzolino, “porto mamma e una sua pasta asciutta al sugo a Hong Kong”.

Da Secondigliano a Parigi, Nasti propone in pizzeria 150 etichette Doc e sforna la Montarina al ragù antico, come si faceva prima della guerra e con la ricotta di bufala a evocare la napoletanità del piatto.

Di Criscio omaggia la sua compagna selezionando gli ingredienti da lei preferiti, come la base di liquirizia nel piatto “Love is in the air”.

Al momento “sono 300 schede inserite – ha precisato il presidente del Gambero Rosso **Paolo Cuccia** – ma l’app è in continuo aggiornamento per monitorare una realtà, quella della ristorazione italiana nei cinque continenti, che cambia a una velocità incredibile. Per questo è in formato digitale, con l’obiettivo di recensire mille indirizzi Top, da fine dining, enotavole e pizzerie, entro due anni”.

Criterio di scelta è la qualità del prodotto, avendo constatato che negli ultimi cinque anni la logistica è stata rivoluzionata e si hanno tipicità made in Italy in qualsiasi angolo del mondo.

“Oggi – a giudizio del team di critici gastronomici – è più facile mangiare bene italiano a Tokyo e a Copenaghen che nelle vicine Germania e Svizzera, dove spesso ci si reinventa chef con produzioni italian sounding. Tra i prodotti italiani più in voga la ‘nduja calabrese per dare piccantezza, mentre si fa anche grande uso di burrata ma spesso questa specialità pugliese è bistrattata”.

“Top Italian Restaurants”, ha concluso Cuccia, “nasce con l’esigenza di premiare i portavoce del made Italy nel mondo e contribuire a internazionalizzare il sistema-Paese. Inoltre con l’utilizzo intelligente della nostra banca dati, con 50mila big data, segna una pagina nuova per il Gambero Rosso che vuole trasformare in digitale anche la formazione a distanza”.

All’estero, secondo il Gambero Rosso, i ristoranti da “Tre Forchette” per creatività e fine dining sono 19: Acquarello, a Monaco; Acquerello a San Francisco; Aromi a Praga; Balzi Rossi, a Mosca; Bombana, a Hong Kong; Era Ora, a Copenaghen; Faro Shiseido, a Tokyo; Fiola, a Washington; Gattopardo, a New York; Grissini, a Hong Kong; Heinz Beck, a Tokyo; Il Ristorante Luca Fantin, a Tokyo; Locanda Locatelli, a Londra; Lumi, a Sydney; Marea, a New

York; Mio, a Pechino; Ormeggio, a Sydney; Passerini, a Parigi; Tosca, a Hong Kong.

Una dozzina le trattorie premiate con i “Tre gamberi”: Altro, a Copenaghen; Belotti Ristorante e Bottega, a Oakland; Due spaghetti, a Barcellona; Cioppino’s, a Vancouver; Giando, a Hong Kong; Gianni, a Bangkok; Leonardo, ad Hannover; Keerom 95, a Cape Town; Macellaio South Kensington, a Londra; Osteria del Pettiroso, a San Paolo; Pianeta Terra, ad Amsterdam, Sotto Sotto, a Toronto.

Dieci le migliori enotavole e wine bar: Babbo, a New York; Bar centrale Terroni, a Toronto; Enoteca Turi, a Londra; Gallo Nero, ad Amburgo; Garibaldi, a Singapore; Trattoria Popolare, ad Oslo; Osteria del Becco, a Città del Messico; Osteria Mozza, a Singapore; Vini Italiani South Kensington, a Londra; Valentino, a Santa Monica.

Le migliori pizzerie del mondo secondo la guida *Top Italian Restaurants* sono 12: Bijou, a Parigi; Leggera Pizza Napoletana, a San Paolo; Luigia, a Ginevra; Napoli sta’cca, a Tokyo; Ribalta, a New York; Montesacro, a San Francisco; PizzAperta, a Sydney; Radio Alice, a Londra; Sotto, a Malta; Una Pizza Napoletana, a San Francisco.