

I RISTORANTI D'ITALIA DELL'ESPRESSO 2017

39° edizione

In edicola, in libreria, per smartphone e tablet, iOS e Android
da venerdì 21 ottobre 2016

- **“I Ristoranti d’Italia”** dell’Espresso, 39° edizione.
- Presentata il 20 ottobre alla Stazione Leopolda di Firenze, in collaborazione con **Pitti Immagine**.
- “La Guida fotografa non il mondo della ristorazione italiana, ma il vertice della piramide, la parte migliore: 2700 locali selezionati, 2000 recensiti con una scheda, di cui 370 inseriti per la prima volta, 50 enoTavole, 78 pizzerie nella sezione ‘Le migliori pizzerie d’Italia’ ”.
- **La novità di quest’anno:** non più voti in ‘ventesimi’ di punto, ma giudizi espressi con il simbolo del **‘cappello’** da cuoco, da 1 a 5: “...perchè edizione dopo edizione ci siamo resi conto della difficoltà crescente, se non dell’arbitrarietà di giudizi espressi in frazione di punto per locali fra loro profondamente diversi e lontani per storia, cultura, dimensione, stile di cucina... Difficoltà tanto più crescenti quanto più si è alzato e si alza il livello medio della cucina del ristorante italiano”, scrive il direttore **Enzo Vizzari** nell’introduzione. “...i ‘cappelli’ indicano delle fasce di qualità, all’interno delle quali possono trovarsi locali e cucine distanti fra loro ma accomunati dal giudizio che la Guida al livello della cucina praticata”. “Non ci siamo limitati a convertire i punteggi da ‘ventesimi’ a ‘cappelli’, ma abbiamo ripensato il voto di ogni locale in sé e in rapporto ad altri con voto analogo”.
- **I ‘cappelli’**
 - **nessun cappello:** un locale consigliato nella sua categoria
 - **1 cappello:** buona cucina
 - **2 cappelli:** cucina di qualità e di ricerca
 - **3 cappelli:** cucina ottima
 - **4 cappelli:** cucina eccellente
 - **5 cappelli:** il meglio in assoluto
- “ Che nei ristoranti italiani non si sia mai mangiato bene come oggi è un dato di fatto: la qualità dei locali di fascia alta (per cibo, ma pure ambiente, servizio, cantina) è cresciuta e continua a crescere, sia fra i ristoranti già affermati sia fra quelli, numerosi, di recente apertura. E si consolida il livello dell’offerta dei locali di fascia media, cerniera imprescindibile fra alta ristorazione e ‘trattoria’. La trattoria stessa si mette al passo con i tempi, aggiornando il suo modo d’essere senza perdere le proprie peculiarità (dimensione, modi di servizio, tipo di cucina). E’ una realtà sempre più consistente, e anzi è forse la novità più significativa, la proliferazione delle pizzerie di qualità, cui è dedicata una sezione ad hoc, quest’anno ampliata rispetto all’anno scorso”, aggiunge **Enzo Vizzari**.

Le Guide de L'Espresso

- I migliori

5 ristoranti con 5 cappelli: **Le Calandre**, di Rubano (Pd); **Osteria Francescana**, di Modena; **Piazza Duomo**, di Alba (Cn); **Reale**, di Castel di Sangro (Aq); **Uliassi**, di Senigallia (An).

10 ristoranti con 4 cappelli: **Casa Perbellini**, di Verona; **Del Cambio**, di Torino; **Duomo**, di Ragusa; **Hotel Rome Cavalieri – La Pergola**, di Roma; **La Madia**, di Licata (Ag); **La Peca**, di Lonigo (Vi); **Mandarin Oriental – Seta**, di Milano; **Taverna Estia**, di Brusciano (Na); **Villa Crespi**, di Orta San Giulio (No); **Vissani**, di Baschi (Tn).

Seguono **36 ristoranti con 3 cappelli**, **89 con 2 cappelli**, **363 con 1 cappello**.

I ristoranti segnalati con **almeno un cappello** regione per regione: **Lombardia** 90, **Campania** 53, **Piemonte** 48, **Veneto e Toscana** 47, **Lazio** 42, **Emilia Romagna** 35, **Trentino Alto Adige** 28, **Sicilia** 25, **Liguria** 18, **Abruzzo** 17, **Puglia** 14, **Friuli Venezia Giulia, Umbria e Marche** 9, **Calabria** 7, **Valle d'Aosta** 4, **Sardegna** 3, **Molise e Basilicata** 1.