

In evidenza Ristoranti

# The World's 50 Best Restaurants: primo Eleven Madison Park di New York. Bottura scivola al secondo posto

di: Redazione

6 aprile 2017



Torna la classifica mondiale dei migliori 50 ristoranti, **The World's 50 Best Restaurants**. Nel 2016 la classifica aveva visto **Bottura** incoronato nr. 1 al mondo, prima El Celler de Can Roca (Spagna) e il Noma di Redzepi (Danimarca).



Vince la classifica 2017 **Eleven Madison Park** di New York (USA). **Will Guidara**, socio con lo chef Daniel Humm del locale, ha ringraziato i presenti alla celebrazione con discorso accorato, dedicandolo "....a tutti coloro che hanno consacrato la loro carriera a creare emozioni ed esperienze per le persone, affinché possano per qualche ora dimenticare gli affanni della loro vita".

Il ristorante, noto anche per il raffinato stile Decò degli arredi, chiuderà a luglio per ristrutturazione per riaprire a settembre.



l'ingresso del ristorante

Gli altri italiani salgono nella classifica e si piazzano al 15esimo e al 29esimo con Piazza Duomo di **Enrico Crippa** e Le Calandre di **Massimiliano Alajmo**. Al 43 new entry con **Niko Romito**.

Ecco la classifica:

- 1: Eleven Madison Park (Usa)
- 2: Osteria Francescana (Italia)
- 3: El Celler de Can Roca (Spagna)
- 4: Mirazur (Francia)
- 5: Central (Perù)
- 6: Asador Etxebarri (Spagna)
- 7: Gaggan (Thailandia)
- 8: Mado (Perù)
- 9: Mugaritz (Spagna)
- 10: Steirereck (Austria)
- 11: Blue Hill at Stone Barns (Usa)
- 12: Arpège (Francia)
- 13: Alain Ducasse at Plaza Athénée (Francia)
- 14: Restaurant André (Singapore)
- 15: Piazza Duomo (Italia), ...*sale di due posizioni*
- 16: D.O.M. (Brasile)
- 17: Le Bernardin (Usa)
- 18: Narisawa (Giappone)
- 19: Geranium (Danimarca)
- 20: Pujol (Messico)
- 21: Alinea (Usa)
- 22: Quintonil (Messico)
- 23: White Rabbit (Russia)
- 24: Amber (Hong Kong – Cina)
- 25: Tickets (Spagna)
- 26: The Clove Club (Inghilterra)
- 27: The Ledbury (Inghilterra)
- 28: Nahm (Thailandia)
- 29: Le Calandre (Italia), ...*sale di dieci posizioni*
- 30: Arzak (Spagna)
- 31: Allèno at Pavillon Ledoyen (Francia)
- 32: Attica (Australia)
- 33: Astrid (Perù)
- 34: De Librije (Olanda)
- 35: Septime (Francia)
- 36: Dinner (Inghilterra)
- 37: Saison (Usa)
- 38: Azurmendi (Spagna)
- 39: Relae (Danimarca)
- 40: Cosme (Usa)
- 41: Ultraviolet (Cina)
- 42: Boragò (Cile)
- 43: Reale di Niko Romito (Italia) – *premio New Entry, ex nr. 84*
- 44: Brae (Australia)
- 45: Den (Giappone)
- 46: L'Astrance (Francia)
- 47: Vendôme (Germania)
- 48: Tim Raue (Germania)
- 49: Tegui (Argentina)
- 50: Hot Van Cleve (Belgio)

#### **Premi speciali**

The Diners Club Lifetime Achievement Award: Heston Blumenthal

Premio Ferrari Trento, arte nell'ospitalità: El Celler de Can Roca (Spagna)

Miglior chef donna: Ana Roš (Slovenia)

Miglior Pasticcere: Dominique Ansel (USA)

Miglior new entry: Allèno Paris del Pavillon Ledoyen (Parigi, Francia)

Premio Lavazza, miglior "scalata" in classifica: Blue Hill at Stone Barns: nr. 11 dal 48 (USA)

Chef's Choice Award 2017, premio Estrella Damm: Virgilio Martínez (Lima, Perù)

Miele One To Watch Award 2017: Disfrutar (Barcelona, Spagna)



gli arredi art decò del ristorante