

**SPECIALE**  
**100**  
 CLASSIFICHE  
 delle  
 eccellenze  
 2008

## RISTORANTI

# DA RUBANO A CARLOFORTE LA MAPPA DELLE GOLOSITÀ ECCELLENTI

**C**ome per il vino, anche per i ristoranti sarà un'annata di transizione, un'annata di assestamento e riposizionamento per moltissimi locali. Non tira una bella aria. L'aumento delle materie prime, il calo del potere d'acquisto, il caro euro hanno rallentato molto l'afflusso dei turisti dell'area del dollaro e hanno costretto molti locali a rivedere la propria politica. Da segnalare a questo proposito l'iniziativa eclatante di Arrigo Cipriani, titolare del mitico Harry's Bar di Venezia, che ha esteso «la voce amica», cioè lo sconto, non solo ai veneziani residenti (come è uso corrente nei locali della Serenissima), ma anche agli americani. Persino il Billionaire di Briatore in Costa Smeralda ha introdotto un menù a prezzo fisso...

Non poche sono state in quest'anno

le chiusure di ristoranti che non sono riusciti a far quadrare i conti. Molti esercizi hanno dovuto rinunciare a una parte delle vacanze per avere più giorni con i quali mantenere il fatturato che altrimenti sarebbe risultato inferiore. molta attenzione viene fatta negli acquisti delle materie prime e dei vini, gestiti in generale con molta oculatezza. Insomma è finita la stagione degli eccessi che aveva caratterizzato - e, diciamo, anche un po' involgarito - la ristorazione fino ad alcuni anni fa. C'è più misura, più attenzione, più equilibrio. Questo non significa affatto che siamo in un periodo di penitenza. I ristoranti di grande qualità, seppure con qualche distinguo, lavorano ancora tanto e bene, naturalmente in special modo la sera. Anche i ristoranti a gestione familiare, le trattorie, le

osterie funzionano. I problemi maggiori si verificano nella fascia intermedia, dove molti ristoranti non hanno saputo collocarsi in una fascia di mercato ben precisa, con una proposta ben definita. Tutto sommato, però, è un momento propizio per il cliente, perché una ristorazione più misurata significa anche una proposta gastronomica più ragionevole, più ricca di contenuti (e quindi di sapori) e senza fronzoli, senza più quelle creative elaborazioni o architetture di un'estetica fine a se stessa, concepite solo per colpire visivamente il cliente.

Uno scenario nel quale si inserisce la polemica tra cuochi tradizionalisti e innovatori, che a livello internazionale ha visto il culmine nello scontro in Spagna tra due chef insigniti dalle tre stelle Michelin: Santi Santamaria, cuoco del Raco

### I SOMMELIER DI RISTORANTE

- 1) **Luca Gardini**, Cracco, Milano
- 2) **Gianfranco Bolognesi**, La Frasca, Milano Marittima (Ra)
- 3) **Mariella Caputo**, Taverna del Capitano, Massa Lubrense (Na)
- 4) **Andrea Gori**, Da Burde, Firenze
- 5) **Ivano Antonini**, Il Sole, Ranco (Va)
- 6) **Nicoletta Gargiulo**, Casa Scuola, Gragnano (Na)
- 7) **Marco Reitano**, La Pergola, Hotel Hilton, Roma
- 8) **Antonio Tonola**, Lanterna Verde, Villa di Chiavenna (So)
- 9) **Paola Bagicalupo**, Locanda delle Tamerici, Ameglia (Sp)
- 10) **Marzia Buzzanca**, Vinalia, L'Aquila



### I MIGLIORI RISTORANTI ITALIANI

- 1) **Le calandre**, Rubano (Pd)
- 2) **Enoteca Pinchiorri**, Firenze
- 3) **Pergola - Hotel Cavalieri Hilton**, Roma
- 4) **Dal Pescatore**, Canneto sull'Oglio (Mn)
- 5) **Gambero Rosso**, San Vincenzo (Li)
- 6) **Cracco**, Milano
- 7) **Perbellini**, Isola Rizza (Vr)
- 8) **Miramonti l'Altro**, Concesio (Bs)
- 9) **Don Alfonso 1890**, Massalubrense (Na)
- 10) **Caino**, Montemerano (Gr)
- 11) **Al Sorriso**, Soriso (No)
- 12) **Il Luogo di Aimo e Nadia**, Milano
- 13) **Flipot**, Torre Pellice (To)

COPERTINA **Classifiche**

www.ecostampa.it

**LE LOCANDE TIPICHE**

- 1) **Dau Bobba**, Carloforte (Ca).  
Tonno Isola di San Pietro
- 2) **Nonna Sceppa**, Paestum,  
Capaccio (Sa).  
Mozzarella di bufala
- 3) **Trattoria Via Vai**,  
Ripalta Cremasca (Cr).  
Oca e fegato d'oca
- 4) **La Trota**, Rivodutri (Ri).  
Trota
- 5) **Acquapazza**, Cetara (Sa).  
Colatura di alici
- 6) **La Clusaz**, Gignod (Ao).  
Fontina della Val d'Aosta
- 7) **Al Covo**, Venezia.  
Caparossoli della laguna
- 8) **La Buca**, Zibello (Pr).  
Culatello
- 9) **Alla Pace**, Sauris (Ud).  
Prosciutto di Sauris



GIANNI LUZZARINO

- |   |   |  |
|---|---|--|
| 14) <b>San Domenico</b> , Imola (Bo)                                  | 27) <b>Antonello Colonna</b> , Labico (Rm)                  | 39) <b>Romano</b> , Viareggio (Lu)                             |
| 15) <b>Arnolfo</b> , Colle Val d'Elsa (Si)                            | 28) <b>Duomo</b> , Ragusa                                   | 40) <b>Canto - Hotel Certosa di Maggiano</b> ,<br>Certosa (Si) |
| 16) <b>Frasca</b> , Milano Marittima (Ra)                             | 29) <b>Madonnina del Pescatore</b> ,<br>Senigallia (An)     | 41) <b>Arquade - Hotel Villa del Quar</b> ,<br>Verona          |
| 17) <b>Osteria Francescana</b> , Modena                               | 30) <b>Antica Osteria del Teatro</b> , Piacenza             | 42) <b>Sadler</b> , Milano                                     |
| 18) <b>Combalzero</b> , Rivoli (To)                                   | 31) <b>Il Rigoletto</b> , Reggiolo (Re)                     | 43) <b>Antica Corona Reale - da Renzo</b> ,<br>Cervere (Cn)    |
| 19) <b>Villa Crespi</b> , Orta San Giulio (No)                        | 32) <b>Uliassi</b> , Senigallia (An)                        | 44) <b>Sole di Ranco</b> , Ranco (Va)                          |
| 20) <b>Vissani</b> , Baschi (Tr)                                      | 33) <b>Symposium</b> , Serrungarina (Pu)                    | 45) <b>Piccolo Lago</b> ,<br>Fondotoce, Verbania               |
| 21) <b>L'Ambasciata</b> , Quistello (Mn)                              | 34) <b>St. Hubertus - Hotel Rosa Alpina</b> ,<br>Badia (Bz) | 46) <b>Gambero</b> , Calvisano (Bs)                            |
| 22) <b>Paolo e Barbara</b> , Sanremo (Im)                             | 35) <b>Tenda Rossa</b> , San Casciano<br>Val di Pesa (Fi)   | 47) <b>Dolada</b> , Pieve d'Alpago (Bl)                        |
| 23) <b>Taverna del Capitano</b> ,<br>Massa Lubrense (Na)              | 36) <b>Il Desco</b> , Verona                                | 48) <b>Kuppelrain</b> , Castebello (Bz)                        |
| 24) <b>Da Vittorio</b> , Brusaporto (Bg)                              | 37) <b>Gualtiero Marchesi</b> , Erbusco (Bs)                | 49) <b>Capriccio</b> , Manerba del Garda (Bs)                  |
| 25) <b>Lorenzo</b> , Forte dei Marmi (Lu)                             | 38) <b>Laite</b> , Sappada (Bl)                             |  |
| 26) <b>Antica Osteria del Ponte</b> ,<br>Cassinetta di Lugagnano (Mi) |   |  |

**SPECIALE**  
**100**  
 CLASSIFICHE  
 delle  
 eccellenze  
 2008

## COPERTINA *Classifiche*

www.ecostampa.it



### I MIGLIORI CHEF UNDER 30

- 1) Enrico Bartolini**  
28 anni, Le Robinie, Montescano (Pv)
- 2) Michele Rotondo**  
29 anni, Masseria Petrino, Palagianello (Ta)
- 3) Alessandro Cogliati**  
24 anni, Veddo di Maccagno (Va)
- 4) Stefano Paganini**  
26 anni, Villa Tiboldi, Canale (Cn)
- 5) Flavio Ghigo**  
27 anni, Due Palme, Centallo (Cn)
- 6) Domenico Vicinanza**  
28 anni, Papavero, Eboli (Sa)
- 7) Carmine Calò**  
29 anni, Cantuccio di Monsampolo del Tronto (Ap)
- 8) Luigi Granzotto**  
29 anni, Locanda Marinelli, Farra di Soligo (Tv)
- 9) Raffaele D'Addio**  
28 anni, Foro dei Baroni, Puglianello (Bn)
- 10) Corrado Lombardo**  
28 anni, Prestige, Novara

CARLOS JONES



CCRBIS

de Can Fabes - paladino della tradizione - e Ferran Adrià de El Bulli, fautore dell'innovazione allo stato puro.

In ogni caso si è messa da parte quella volontà di stupire il cliente a ogni costo (il quale cliente, appunto, il costo poi lo paga) con le più disparate materie prime, provenienti dagli angoli più remoti, preferendo l'utilizzo di materie e ingredienti nazionali. Sembra insomma che stia facendo presa l'appello degli ecologisti e di Slow Food per una ristorazione «a chilometri zero», nella quale cioè le materie prime vengono reperite nel raggio di poche decine di chilometri. Per risparmiare carburante, valorizzare il territorio ed esaltare il gusto. *(Francesco Arrigoni)*



COPRIS

### I MIGLIORI STRANIERI

#### PARIGI

- 1) Alain Ducasse - Plaza Athenée,**  
8 Avenue Montaigne
- 2) Apicius,** 20 Rue d'Artois
- 3) Arpège,** 84 Rue Varenne

#### LONDRA

- 1) Aubergine,** II Park Walk
- 2) Club Gascon,** 57 West Smithfield
- 3) Le Gavroche,** 43 Upper Brook St.

#### NEW YORK

- 1) Le Cirque,** 150 E 58th St.
- 2) Gotham Bar and Grill,** 12 E 12th St.
- 3) Daniel,** 60 E 65th St.

#### BARCELONA

- 1) Ferran Adrià - El Bulli,** Cala Montjoi, Ap. 30 I7480, Roses, Girona
- 2) El Raco de Can Fabes - Saint Celoni,** Sant Joan 6
- 3) El celler de Can Roca - Carretera de Talaià 40,** Girona

#### VIENNA

- 1) Walter Bauer,** Sonnenfelsgasse 17, A-1010 Innere Stadt
- 2) Plachutta,** Wollzeile 38, Innere Stadt
- 3) Meini,** Graben 19, A-1010 Innere Stadt