



I Magnifici Sette e un'affollata panchina

Eccoci al nostro evergreen di inizio anno: scelte e voti delle più importanti guide gastronomiche nazionali - Espresso, Gambero Rosso, Michelin - comparati per estrarne una SuperClassifica (nelle pagine seguenti) che è un indicatore di tendenza, ma anche un "gioco" e una curiosità, un "faro" acceso sull'anno che verrà per seguirne evoluzioni e slitti.



La prima novità riguarda proprio le guide stesse, tutte rinnovate. L'Espresso in particolare ha spiazzato molti con la decisione di abolire i punteggi e resettare le sue graduatorie: solo Cappelli - da 1 a 5 - per i più apprezzati e poi semplici recensioni. A Firenze nessuno va oltre i 3 - Pinchiorri e il Palagio del Four Seasons, e a molti sono parsi pochi, in particolare per l'Enoteca di Annie Fealdè e Giorgio Pinchiorri da sempre considerato un campione nazionale da 5 cappelli.

Anche la Michelin - la mitica rossa, la più influente, ha semplificato: solo le celebri Stelle - ma qui Pinchiorri resta ai vertici assoluti - e una lista di ristoranti di qualità senza ulteriori simboli. Tutti confermati e una new entry per gli

altri stellati (1 stella) fiorentini, che in totale sono ora 7: Winter Garden by Caino, il Palagio Four Seasons, Borgo San Jacopo, Ora d'Arìa, La Bottega del Buon Caffè con l'aggiunta quest'anno de La Leggenda Dei Frati di Filippo Saporito che vede così premiato il suo trasferimento da Castellina in Chianti all'incantevole sede fiorentina di Villa Bardini. Una classifica abbastanza in linea con quella del Gambero Rosso che invece è rimasto fedele al suo schema a punteggi e che nelle posizioni alte riconosce sostanzialmente gli stessi ristoranti.

Se qualcuno manca all'appello nelle attese "stellate" fiorentine è il giovane talentuoso chef Matteo Lorenzini dello spettacolare Sesto On Arno che per quest'anno non va oltre buone recensioni, raccogliendo tuttavia una preferenza in più sulle pagine dell'Espresso, generoso anche con un altro chef da anni in corsa per la Gloria, Da Pescatore dell'omonimo Daniele in Piazza del Carmine.

In complesso le guide hanno dato una migliore immagine di sé, una scrittura convinta e più curata (Gambero Rosso), una decisa audacia nella scelta (Espresso), una rinnovata e maggiore autorevolezza e modernità editoriale (Michelin). Alle spalle degli Stellati una nutrita panchina di cuochi valenti regala tuttavia l'immagine di una certa stabilità della città gastronomica, dove la distanza tra Stellati e gli altri non sembra facilmente recuperabile.

Tuttavia la stabilità non può piacere troppo alle guide e all'orizzonte mediatico in cui si muovono, pertanto non resta che scommettere su chi sarà la prossima stella o magari se ci saranno stelle... cadenti. Lo scopriremo solo mangiando.

In panchina, in ascesa, in attesa...



I migliori fuori porta

altri stellati (1 stella) fiorentini, che in totale sono ora 7: Winter Garden by Caino, il Palagio Four Seasons, Borgo San Jacopo, Ora d'Aria, La Bottega del Buon Caffè con l'aggiunta quest'anno de La Leggenda Dei Frati di Filippo Saporito che vede così premiato il suo trasferimento da Castellina in Chianti all'incantevole sede fiorentina di Villa Bardini. Una classifica abbastanza in linea con quella del Gambero Rosso che invece è rimasto fedele al suo schema a punteggi e che nelle posizioni alte riconosce sostanzialmente gli stessi ristoranti.

Se qualcuno manca all'appello nelle attese "stellate" fiorentine è il giovane talentuoso chef **Matteo Lorenzini** dello spettacolare **Sesto On Arno** che per quest'anno non va oltre buone recensioni, raccogliendo tuttavia una preferenza in più sulle pagine dell'Espresso, generoso anche con un altro chef da anni in corsa per la Gloria, **Da Pescatore** dell'omonimo Daniele in Piazza del Carmine.

In complesso le guide hanno dato una migliore immagine di se, una scrittura convinta e più curata (Gambero Rosso), una decisa audacia nella scelta (Espresso), una rinnovata e maggiore autorevolezza e modernità editoriale (Michelin). Alle spalle degli Stellati una nutrita panchina di cuochi valenti regala tuttavia l'immagine di una certa stabilità della città gastronomica, dove la distanza tra Stellati e gli altri non sembra facilmente recuperabile.

Tuttavia la stabilità non può piacere troppo alle guide e all'orizzonte mediatico in cui si muovono, pertanto non resta che scommettere su chi sarà la prossima stella o magari se ci saranno stelle...cadenti. Lo scopriremo solo mangiando.

In panchina, in ascesa, in at



Daniele Pescatore Da Pescatore



Mattia Lorenzini Sesto On Arno



Fabio Picchi Il Cibreo



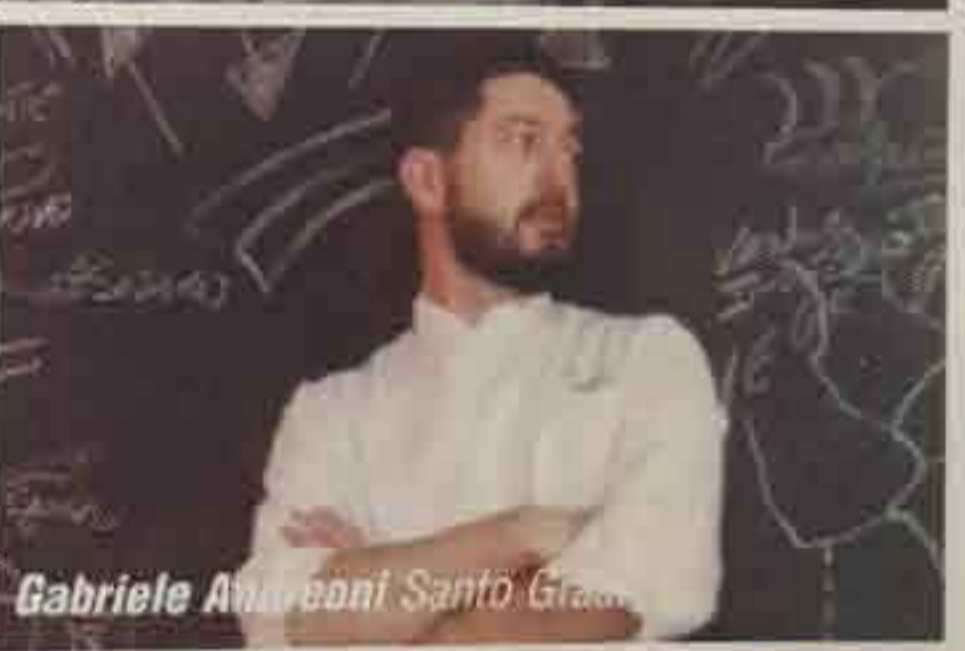
Entiana Osmenzeza Gurdu



Alessandro Liberatore Pasha Villa Cora



Beatrice Segoni Kaffubio



Gabriele Anzoni Santo Graal



Matteo Fantini Osteria P.



Gabriele Rastrelli e Daniele Di Sacco Il Castello



Elena Ursu La Bottega di Par.

I migliori fuori porta



Giovanni Luca di Pirra Castello del Nero



Elena Silvani e Marco Perbst