Ristoranti stellati: brilla il Giappone, l’Italia è solo quarta

31776f6e6bf414b76f4b8377969aab66-xl-1db8de8e

Il Paese con più ristoranti stellati al mondo? Con 26 locali all’attivo, è il Giappone, seguito da Francia (25) e Stati Uniti (14). La nostra Italia si colloca solo al quarto posto con 8 ristoranti tri-stellatiLa più lunga tradizione di alta cucina, invece, spetta alla Francia, che annovera ben 11 ristoranti a tre stelle esistenti da oltre 10 anni, mentre in Italia sono solo 4. E’ quanto emerso nel corso dell’incontro “Soft Power, Made in Italy e Italian Lifestyle nel mondo. Quale ruolo per la gastronomia?”, organizzata da Nomisma in collaborazione con il ministero degli Affari esteri e della Cooperazione internazionale per parlare anche di “gastro-diplomazia”,

Nella sua indagine – si legge sul Secolo d’Italia - Nomisma ha studiato l’universo dei migliori ristoranti al mondo, da cui emerge il primato della Francia anche sui tri-stellati di cucina francese fuori del Paese: 19 contro i 2 ristoranti a 3 stelle di cucina italiana che si trovano all’estero. La cucina francese è la più gettonata tra i 118 ristoranti tre stelle del mondo (37,3%), seguita dalla giapponese (21,2%), dalla creativa (18,6%), dall’italiana e dalla spagnola (entrambe all’8,5%) e da quella asiatica (5,9%). E anche i grandi chef del mondo sono soprattutto francesi (31) e giapponesi (27) e quasi tutti uomini (solo 3 sono donne). Un quarto di essi esercita la propria attività al di fuori del Paese di origine e 1 su 9 ha ereditato le 3 stelle. Primato della Francia anche nei grandi ristoranti dei Paesi che non producono grandi vini, dove si beve soprattutto francese (10 volte il numero di bianchi rispetto ai vini italiani, solo 5 volte per i rossi) e il prezzo medio di una bollicina francese è 5 volte quello dei nostri spumanti. Nelle grandi città della cosiddetta Anglosfera (New York, Los Angeles, Chicago, Londra e Toronto) però il cibo italiano non teme il confronto con quello francese: i migliori ristoranti italiani hanno la stessa nota di qualità dei migliori ristoranti francesi, che perdono però il confronto considerando i parametri del décor e del servizio.