La guida Gault&Millau arriva in Italia. In Piemonte la sede ufficiale

20260127102909cfejnru6ysep

La guida francese Gault&Millau arriva in Italia e sceglie il Piemonte come sede ufficiale. Con i suoi cinquant'anni di storia e di mappatura della migliore ristorazione, la pubblicazione fondata in Francia negli anni Settanta dai giornalisti Henri Gault e Christian Millau, e oggi presente in venti Paesi nel mondo, è da sempre uno dei più autorevoli punti di riferimento internazionali per l'eccellenza gastronomica che non si limita al fine dining.

A GENNAIO 2027 LA PRIMA EDIZIONE DELLA GUIDA

I "Toques" della Guida Gialla, riconoscimento tra i più ambiti per gli chef, sono quindi pronti a debuttare anche nel nostro Paese: a partire da gennaio 2027, infatti, la Guida Gault&Millau presenterà ufficialmente la sua versione italiana dando il via a un debutto graduale, che vedrà impegnati in tutta Italia un centinaio di ispettori tricolori in cerca delle grandi cucine ancora nascoste, delle nuove tendenze della gastronomia nazionale e delle migliori interpretazioni della tradizione e della cultura del territorio. Un debutto che, nella sua totalità, richiederà quattro anni per coprire l'intero Stivale. A gennaio 2027, infatti, la prima edizione della Guida Gault&Millau Italia - per cui gli ispettori sono già al lavoro sul campo - coprirà Valle D'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia e Trentino-Alto Adige. A seguire, anno dopo anno, nuove regioni verranno aggiunte, con l'obiettivo di arrivare entro il 2031 a una guida completa e capillare su tutta la ristorazione italiana.

La sede legale e operativa di Gault&Millau Italia è stata fissata in Piemonte, con la collaborazione della Regione. «*L'arrivo di una guida internazionale come Gault&Millau in Italia e in Piemonte è un risultato straordinario e rappresenta un altro tassello del nostro lavoro per portare l'enogastronomia del nostro territorio sotto i riflettori del mondo. Lo scorso anno abbiamo ottenuto, e organizzato con plauso internazionale, il The World's 50 Best Award a Torino per far conoscere al gotha della ristorazione mondiale l'eccellenza della nostra cucina e dei nostri chef. Oggi, a meno di un anno di distanza, raccogliamo già i frutti con la scelta di un colosso della critica gastronomica come*

Gualt&Millau che debutta in Italia e sceglie di farlo proprio nella nostra terra, a conferma dell'eccellenza della nostra enogastronomia e della validità della linea che come governo regionale abbiamo adottato per l'attrazione degli eventi internazionali, compresi quelli enogastronomici», ha detto il presidente della Regione Piemonte Alberto Cirio, presente all'annuncio ufficiale del lancio di G&M Italia.

IN PROGRAMMA ANCHE UNA SERIE DI EVENTI

Contemporaneamente, l'uscita della Guida implicherà anche la realizzazione di una serie di eventi firmati Gault&Millau che verranno proposti al pubblico e/o agli addetti ai lavori, esattamente come succede negli altri venti Paesi in cui la guida viene pubblicata.

«*È un sogno che si avvera, un grande e ambizioso progetto che puntiamo a onorare con grande professionalità e portando una ventata di novità al racconto della ristorazione italiana*», spiegano Miroslav Lekeš, CEO e Daniele Scaglia, GM di Gault&Millau Italia, che portano con sé l'esperienza maturata con le guide di Repubblica Ceca, Slovacchia e Ungheria. «*Nei Paesi dove abbiamo lavorato fino a oggi abbiamo davvero saputo fare la differenza in termini di narrazione internazionale della scena gastronomica, e soprattutto nel riconoscimento di nuovi grandi talenti della cucina, cosa di cui andiamo particolarmente orgogliosi. Non vediamo quindi l'ora di dare il nostro contributo a un territorio che vanta un panorama gastronomico tra i più interessanti e ricchi al mondo*».