Sette italiani nella guida ristoranti di Ducasse

les-tables-de-la-collection-d07b192b

Châteaux & Hôtels Collection, il brand presieduto da **Alain Ducasse** che rappresenta hotel di charme indipendenti e ristoranti gourmet, presenta '**Les Tables de la Collection 2015**', la nuova raccolta di ristoranti e bistrot che si contraddistinguono per la loro cucina. Una guida che comprende 265 indirizzi, per la maggior parte in Francia, ma con un'accresciuta rappresentanza della buona cucina d'Italia che quest'anno conta complessivamente sette indirizzi, offrendo così un'ampia panoramica delle nostre eccellenze gastronomiche regionali. Gli italiani "ammessi" ex novo alla tavola di Ducasse sono: il **ristorante Mammà di Capri**, situato nella celebre Piazzetta e inaugurato nel 2013 dal pluristellato chef Gennaro Esposito assieme al sous chef Salvatore La Ragione, che in un anno ha conquistato la prima stella Michelin; il **Derby Grill dell'Hotel de La Ville di Monza**, con lo chef Fabio Silva, è considerato fra i ristoranti top della Lombardia; il ristorante **Il Ficheto della Tenuta Furnirussi** a Serrano nel Salento, guidato dallo chef Alessandro Pascali che prepara piatti della tradizione mediterranea con prodotti bio. A questi si aggiungono i ristoranti già presenti nell'edizione dello scorso anno: Antica Corte Pallavicina a Polesine Parmense, Grand Hotel Bristol Resort & Spa di Rapallo, L'Andana a Castiglione della Pescaia, Mont Blanc Hotel Village a La Salle in Valle d'Aosta.