Bottura si conferma il primo chef al mondo. 4 italiani nei primi 50

"4 chef italiani tra i 50 migliori al mondo, tra i quali Massimo Bottura ritornato al vertice della classifica, testimoniano la forza e la considerazione internazionale alla cucina italiana e costituiscono esempi sui quali rafforzare e consolidare la nostra scuola e la nostra storia, capace di valorizzare le straordinarie materie prime del nostro Paese. Quanto dichiarato dallo Chef Bottura dopo l'incoronazione della sua Osteria Francescana come miglior ristorante del mondo sintetizza ciò che tutti i giovani chef che ambiscono a fare questo lavoro devono fare: considerare il mestiere non solo uno strumento di guadagno e di successo personale, ma anche un progetto di vita, costruito sulla passione, sull'accettazione dei sacrifici, sull'ambizione che porta alla ricerca del costante miglioramento, favorendo confronto e collaborazione con i colleghi. Mi congratulo personalmente con lo Chef e con gli altri suoi colleghi Massimiliano Alajmo, Niko Romito e Enrico Crippa che hanno ottenuto un risultato straordinario".

Questo il commento di **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi in merito agli ottimi risultati ottenuti dagli chef italiani in occasione del premio **"World's 50 Best Restaurants"**, che ha visto trionfare l'Osteria Francescana dello Chef Massimo Bottura, riconosciuta per il secondo anno come miglior ristorante del mondo.

Gli altri ristoranti italiani in classifica sono Piazza Duomo di Alba (16°), Le Calandre di Rubano (23°) e Reale di Castel di Sangro (36°)

Classifica completa a questo link: https://www.theworlds50best.com/list/1-50-winners#t1-50