Gambero Rosso: ecco i migliori ristoranti italiani all’estero

Da Vittorio a **Shanghai** è il Ristorante dell’Anno, lo Chef dell’Anno è Mario Gamba a Monaco, la Migliore Pizzeria si trova all’ombra della Tokyo Tower, ed è "Peppe Napoli sta’ ca’’ di Giuseppe Erricchiello.

Per arrivare ai suoi verdetti, la nuova edizione 2021 della **Top Italian Restaurant**, la guida digitale firmata Gambero Rosso che premia i ristoranti italiani nel mondo, ha passato in rassegna oltre 700 locali selezionati in più di 100 città nel mondo, con New York, Tokyo, Parigi e Singapore sul podio delle metropoli con più premi.

“In questi 4 anni abbiamo stimolato una sana competizione, valorizzando un percorso di crescita senza precedenti della ristorazione italiana nel mondo, la vera forza motrice del nostro export enogastronomico, uno dei pochi comparti capaci di tenere anche in questo 2020”, commenta **Paolo Cuccia**, presidente del Gambero Rosso.

“Quest’anno è emersa tutta la capacità manageriale, tipicamente italiana, di far fronte alle emergenze: flessibilità e creatività hanno saputo far quadrare i conti e insieme rinnovare l’offerta gastronomica”, fa notare **Luigi Salerno**, ad del Gambero Rosso.

Tra i sette premi speciali della guida, ci sono anche quelli andati al bistrot TentaziOni di Johanna e Giovanni Pireddu (riconoscimento "Carta dei vini dell’Anno"), al Mono a Edimburgo ("Ristorante Emergente"), al Cori Pastificio Trattoria a San Diego dello chef siciliano Accursio Lota ("Apertura dell’Anno"), al Da Emma a Montreal ("Premio Guardiano della Tradizione").

La guida è consultabile gratuitamente sul sito: www.gamberorossointernational.com/restaurants