

LA NUOVA GUIDA 2017 DELL'ESPRESSO: QUANTI CAPPELLI HA LA TOSCANA?



La Guida Espresso 2017 usa una nuova valutazione espressa in cappelli: ecco quali sono i locali migliori della Regione Toscana secondo questo autorevole giudice. Guida Espresso 2017, quanti cappelli ha la Toscana?

[ISCRIVITI SUBITO agli Eventi di TuscanyPeople](#)

Negli ultimi anni il turismo si è fatto sempre più esigente. Chi si reca in visita in un luogo desidera

conoscerne ogni aspetto, e quello enogastronomico è ovviamente fondamentale. Quindi il visitatore non si contenta di andare allo sbaraglio, scegliendo un locale a casaccio tra quelli presenti nella città che sta visitando, ma vuole sapere in anticipo quali sono i ristoranti migliori, quelli dove si possono assaggiare i piatti tipici cucinati a regola d'arte, o ricette della cucina internazionale realizzate dai migliori chef.



Per questo motivo sono nate le guide ai ristoranti: volumi che anno dopo anno si preoccupano di selezionare solo e soltanto i luoghi migliori in cui poter mangiare. La guida più antica in assoluto è quella Michelin: viene pubblicata da oltre cento anni e in realtà non si dovrebbe usare il singolare, ma il plurale. Infatti la Guida Michelin ne pubblica varie, tra cui quella relativa ai ristoranti, una per ogni nazione europea e alcune città extraeuropee. La Guida Michelin è famosa per il metodo di valutazione che usa, le cosiddette stelle, che sono diventate per antonomasia il riconoscimento dell'eccellenza di un ristorante e dei suoi cuochi.

Guida dell'Espresso, i cappelli della bontà

In Italia c'è una pubblicazione che, pur avendo vita più recente, ha raggiunto la stessa credibilità nel settore delle guide Michelin: si tratta della Guida ai ristoranti de L'Espresso, che viene pubblicata una volta l'anno e che si preoccupa di stilare una classifica nazionale delle trattorie, delle pizzerie, e di tutti i locali nei quali è possibile mangiare meglio su e giù per la penisola. La Guida Espresso 2017 è giunta alla sua 39esima edizione; fino all'anno scorso aveva adottato un sistema di classificazione basata su numeri decimali, ma quest'anno questo criterio è stato cambiato.



Secondo i curatori del volume, infatti, è diventato sempre più difficile classificare i ristoranti poiché, in generale, la qualità è cresciuta. Quindi, per semplificare la comprensione ai lettori, si è deciso di adottare un espediente grafico molto semplice ma efficace, ovvero i cappelli.

Da 1 a 5 cappelli da chef

I ristoranti che non ricevono alcun cappello sono al posto più basso in graduatoria, ma il solo fatto di essere menzionati in una guida che seleziona solo 2.700 locali su oltre 200 mila esistenti in Italia può essere motivo di vanto.

A salire, c'è un cappello che indica la buona cucina; i due cappelli che segnalano cucina di qualità e di ricerca; i tre cappelli che denotano una cucina ottima; i quattro cappelli vengono assegnati a chi realizza una cucina considerata eccellente e infine i cinque cappelli indicano il meglio in assoluto.

I cinque cappelli infatti sono stati assegnati soltanto a cinque ristoranti in tutta Italia, tra i quali non figura alcun locale toscano.

Toscana e Guida Espresso 2017

Ma la regione Toscana, all'interno della Guida Espresso 2017, si difende molto bene: sono parecchi infatti i ristoratori che compaiono tra le sue pagine con un numero totale di cappelli guadagnati davvero lusinghiero. Sono ben 3 i tre cappelli assegnati in regione, e sono andati all'Enoteca Pinchiorri e al ristorante Il Palagio, entrambi a Firenze, e al ristorante Lorenzo di Forte dei Marmi.



L'Enoteca Pinchiorri

L'Enoteca Pinchiorri è da tempo nota per la sua alta cucina: ha ricevuto in passato molte menzioni e stelle anche nelle guide Michelin. Nata circa cinquanta anni fa, negli anni Settanta, l'Enoteca all'epoca era un locale innovativo nel quale assaggiare i migliori vini del mondo, selezionati dal fondatore, Giorgio Pinchiorri, e stuzzichini elaborati ideati da sua moglie, Annie Feolde. Annie oggi è affiancata da altri giovani e ambiziosi chef che amano stupire e deliziare i propri avventori.

Il Palagio

Il Palagio è un ristorante che ha smentito un luogo comune, purtroppo spesso confermato dai fatti: che i ristoranti che si trovano all'interno dei grandi hotel non offrono cucina di qualità. Il Palagio fa parte della catena alberghiera Four Seasons Hotel e invece, da anni, è rinomato per l'altissimo livello della sua ristorazione, che offre solo ed esclusivamente piatti della tradizione locale, rivisti dall'executive chef Vito Mollica in modo sempre personale e moderno.



Ristorante Lorenzo – Forte dei Marmi

A Forte dei Marmi si è guadagnato i tre cappelli il Ristorante Lorenzo, nato trenta anni fa come trattoria e oggi diventato uno dei luoghi più raffinati e ricercati della Versilia. Questo è stato reso possibile dal lavoro e dalla passione del suo creatore, Lorenzo Viani, che oggi è affiancato nel lavoro da sua figlia Chiara.

Queste sono le eccellenze assolute della Toscana, ma nella Guida Espresso 2017 troviamo anche numerosi ristoranti due cappelli, ovvero Arnolfo a Colle Val d'Elsa, Borgo San Jacopo, Ora d'Aria, La Bottega del Buon Caffè e Winter Garden by Caino dell'hotel "The St Regis Firenze", Meo Modo a Chiusdino (Siena), Lux Lucis a Forte dei Marmi, L'Imbuto a Lucca, La Pineta a Bibbona (LI), Romano a Viareggio, Villa Rospigliosi Atman a Lamporecchio (Pistoia).



A seguire 47 ristoranti con un cappello, a pari merito con la Regione Veneto, numero che fa classificare la Regione Toscana al quarto posto assoluto dopo Lombardia, Campania e Piemonte.

La parola a voi cari lettori di TuscanyPeople, cosa ne pensate di queste classifiche? Siete d'accordo con TuscanyPeople e con la prestigiosa Guida ai ristoranti de L'Espresso ??

[ISCRIVITI SUBITO agli Eventi di TuscanyPeople](#)

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople