

Massimo Bottura chef pigliatutto

Per la prima volta, la guida dell'Espresso assegna il massimo punteggio: 20 ventesimi. All'Osteria Francescana di Modena. Tutte le novità: dalle tavole di qualità alle pizzerie gourmet

di **Emanuele Coen**

L RUSH FINALE è iniziato con la vittoria per 2-0 nell'incontro bilaterale Italia-Francia. La cena di Matteo Renzi e François Hollande all'Osteria Francescana, a Modena, si è conclusa con un risultato netto, riconosciuto apertamente dal capitano della squadra sconfitta, il presidente francese, che per pulire il piatto della lasagna ha fatto pure la scarpetta. A pochi giorni da questo exploit e a 53 anni appena compiuti, lo chef tristellato Massimo Bottura adesso si aggiudica anche lo scudetto, per restare nella metafora calcistica: 20 ventesimi per il suo locale nella guida "I ristoranti d'Italia 2016" dell'Espresso (576 pagine, disponibile a 22 euro in edicola e in libreria, in versione digitale a 7,99 euro): 2.700 locali segnalati, 34 dei quali con i "tre capelli" dell'eccellenza.

Per la prima volta, la guida a cura di Enzo Vizzari (questa è la 38esima edizione) - presentata l'8 ottobre alla Stazione Leopolda a Firenze, in un evento in collaborazione con Pitti Immagine - assegna a un ristorante il massimo punteggio. Alle spalle dello chef modenese non passa inosservato il balzo di Enrico Crippa, che con Piaz-



Massimo Bottura.
Sopra: Francesco Sposito e, nella pagina accanto, un suo piatto: tagliatelle di calamaro verace con il suo nero disidratato

za Duomo, ad Alba, passa da 19,50 a 19,75 ventesimi, mentre si confermano appaiati a 19,50 ventesimi Heinz Beck con il ristorante Hotel Rome Cavalieri - La Pergola, a Roma; Massimiliano Alajmo con Le Calandre a Rubano, vicino a Padova; Niko Romito con Casadonna Reale a Castel di Sangro, un

centinaio di chilometri a sud dell'Aquila, che a fine ottobre darà alle stampe "Unforketable.it" (Giunti editore), il libro della sua scuola di cucina italiana in Abruzzo.

LA RIVOLUZIONE SIAMO NOI

Cosa si prova ad assaporare i 20 ventesimi? «Mi fa piacere, logico, ma non ho mai guardato ai punteggi», si schermisce Bottura: «Non mi sento un uomo solo al co-