

**L'ITALIA DEL GUSTO CONQUISTA IL MONDO:  
NASCE "BEST RESTAURANTS & WINES", LA PRIMA EDIZIONE  
INTERNAZIONALE FIRMATA LE GUIDE DE L'ESPRESSO**

*Un volume da collezione con i 100 migliori ristoranti e le 100 migliori cantine per raccontare l'eccellenza enogastronomica italiana al pubblico internazionale*

*Pellegrini al fianco della Guida:  
una partnership per promuovere il valore del Made in Italy nel mondo*

*Il codice etico: la garanzia di un racconto autentico e indipendente*

Roma, 9 luglio 2025. Ci sono storie che meritano di essere raccontate oltre i confini. Storie di passione, territorio, creatività e tradizione. Nasce **"Best Restaurants & Wines 2025"**, il nuovo "best of" de *Le Guide de L'Espresso*, un'iniziativa che unisce autorevolezza, qualità e visione internazionale, per portare l'Italia del gusto sulle tavole più prestigiose del mondo.

Un volume, **in inglese e in francese**, che raccoglie **i 100 migliori ristoranti e le 100 migliori cantine** selezionati per far conoscere l'eccellenza enogastronomica del nostro Paese al mondo intero. Completano l'opera le **interviste esclusive** a 10 chef e 10 cantine d'eccellenza, insieme alla prestigiosa **classifica Top 50 Wines in the World**.

L'intero progetto de *Le Guide* si avvale della cura di Luca **Gardini** - tra i massimi esperti della ristorazione e dei prodotti d'eccellenza, oltre che insignito come miglior critico di vini italiani al mondo dalla *World Ranking of Wine Critics* - e di Gianluca **Montinaro** - già storico collaboratore nel ventennio della direzione Vizzari, tra i più attenti osservatori della scena enogastronomica italiana e autore di numerosi studi dedicati alla cultura europea e ai linguaggi del gusto.

Raccontare il meglio significa farlo con responsabilità, competenza e indipendenza. **"Best Restaurants & Wines"** nasce nel solco dei valori che da oltre quarant'anni caratterizzano *Le Guide de L'Espresso* e ne rappresenta l'evoluzione su scala internazionale. In questo percorso si inserisce il nuovo **codice etico**, annunciato durante l'evento dal Presidente de *L'Espresso* Gianluca **Ianuario**: uno strumento che rafforza ulteriormente la trasparenza e il rigore del metodo di selezione adottato da tutte *Le Guide de L'Espresso*. Dietro ogni nome scelto c'è un percorso di osservazione diretta, di ascolto e di valutazione costruito nel tempo, basato su criteri chiari. Il codice etico rappresenta il riferimento concreto di questo impegno: garantisce indipendenza nelle valutazioni, trasparenza nei metodi, replicabilità dei processi e pone al centro l'esperienza reale dell'ospite, vissuta in condizioni ordinarie, senza filtri né eccezioni. Un principio che

accompagna ogni edizione e che oggi si rafforza: raccontare l'eccellenza con serietà e passione e farlo sempre in modo credibile e responsabile.

Emanuele **Bernava**, direttore marketing *L'Espresso*: «*Con questa prima edizione internazionale, Le Guide de L'Espresso compiono un passo decisivo oltre i confini nazionali, trasformandosi in uno strumento di riferimento per promuovere l'eccellenza enogastronomica italiana su scala globale. Vogliamo raggiungere viaggiatori e appassionati nei principali snodi del turismo internazionale - grandi città, aeroporti e stazioni - portando il meglio della nostra tradizione culinaria in contesti strategici per la visibilità internazionale*».

“*Best Restaurants & Wines 2025*” nasce in partnership con il **Gruppo Pellegrini**, con l'obiettivo comune di promuovere nel mondo l'eccellenza italiana, sempre con uno sguardo attento alla responsabilità sociale e alla valorizzazione del cibo come strumento di benessere. Un approccio che si fonda su una visione valoriale condivisa con *Le Guide* e incentrata su qualità e accoglienza.

Il Gruppo Pellegrini è infatti un punto di riferimento nella ristorazione collettiva e promuove qualità e cultura alimentare nei luoghi di lavoro e di studio. E con **Pellegrini Catering Overseas**, questo stesso impegno raggiunge anche i contesti internazionali. Ma nutrirsi è anche “prendersi cura”: da questo principio, sostenuto anche da *Le Guide de L'Espresso*, nascono progetti come il **Ristorante Ruben** di Milano, voluto dalla Fondazione Ernesto Pellegrini per offrire ogni sera una cena a chi vive situazioni di difficoltà, o l'iniziativa **Gli Amici del Pellegrino**, per rendere accessibile, a prezzi calmierati, la ristorazione di qualità ai turisti in occasione del Giubileo.

Il Gruppo Pellegrini è inoltre attivo nella ricerca sul valore del cibo come leva di salute, longevità e inclusione, temi che figurano tra i principi che ispirano anche *Le Guide*. Ne sono esempio le numerose iniziative di promozione di cultura alimentare portate avanti dall'**Accademia Pellegrini**, un organismo scientifico che ha lo scopo di ricercare, studiare, elaborare proposte e soluzioni all'avanguardia che non solo vengano incontro alle esigenze della società, ma le anticipino. In occasione del suo 60° anniversario la Pellegrini è inoltre partner della 24ª Esposizione Internazionale di Triennale Milano dal tema “**Inequalities**”, nella quale si affrontano temi come il legame tra cibo e longevità e le nuove povertà che diventano fragilità invisibili.

“La Pellegrini - spiega Tea Della Pergola, direttore marketing Pellegrini - è la prima azienda imprenditoriale italiana del suo settore e ha come mission quella di prendersi cura del benessere delle persone attraverso le proprie attività: ristorazione collettiva e vending, welfare aziendale, pulizia e servizi integrati, forniture alimentari. Ogni giorno ci prendiamo cura di circa 400mila persone, producendo oltre un milione di porzioni di cibo. Per la Pellegrini la garanzia della massima qualità e il benessere dei clienti e utenti sono da sempre delle priorità che guidano i nostri processi e che vanno ben oltre il mero atto del cucinare buon cibo. Da dieci anni, inoltre, attraverso la nostra Fondazione e il Ristorante solidale Ruben, Pellegrini è impegnata nel contrasto alla povertà e ad una prospettiva di vita meno longeva per le persone più fragili”.

Lo sguardo è già rivolto al prossimo appuntamento: il **23 ottobre**, nella prestigiosa cornice del **Teatro Arcimboldi di Milano**, saranno presentate ufficialmente **Le Guide de L'Espresso 2026**, un nuovo capitolo dedicato ai talenti, ai territori e alle realtà che ogni giorno contribuiscono a scrivere la migliore tradizione enogastronomica del nostro Paese.

