

Fabiola Fiorentino

LE GUIDE DE L'ESPRESSO

## Eccellenza in cento nomi



Ristoranti. Vini. Cantine. Il meglio de Le Guide de L'Espresso in un volume multilingue. Da consultare, regalare, collezionare

**C'**è stato un tempo in cui bastava dire "buono" per raccontare un ristorante. Quel tempo è finito. Oggi, dietro ogni piatto e ogni bottiglia, c'è un racconto complesso fatto di scelte, valori, responsabilità. E chi ha l'ambizione di selezionare il meglio, ha anche il dovere di spiegare come lo fa. Da questa urgenza, più che da una semplice idea editoriale, nasce "Best Restaurants & Wines of 2025", il nuovo volume internazionale de Le Guide de L'Espresso, presentato lo scorso 9 luglio a Roma, presso Palazzo Grazioli: «Le guide nascono da una vocazione antica del giornalismo: quella di orientare, selezionare, creare senso. Lo facciamo da settant'anni, continueremo a farlo anche fuori dai confini, in più lingue, ma con lo stesso sguardo», ha sottolineato Emilio Carelli, direttore responsabile de L'Espresso presentando la nuova iniziativa.

Un progetto ambizioso, pensato per parlare al mondo senza tradire le radici. Il volume, in inglese e francese, raccoglie i 100 migliori ristoranti e le 100 migliori cantine d'Italia del 2025, ed è arricchito da interviste esclusive a chef e produttori, oltre a presentare la classifica dei Top 50 Wines in the World. Il volume è un "best of" da collezione, insomma: sarà distribuito nei grandi hub del turismo internazionale come aeroporti e stazioni, ed è in vendita anche su Amazon.

Con un taglio editoriale elegante garantito dalla cura di due firme autorevoli come Luca Gardini e Gianluca Montinaro, da quest'anno Le Guide de L'Espresso vogliono parlare al mondo senza tradire le proprie radici. A supporto del progetto c'è il Gruppo Pellegrini, una importante realtà italiana che da sessant'anni mette al centro del proprio lavoro il benessere delle persone ed è per questo diventata un punto di riferimento nella ristorazione collettiva. La valorizzazione del cibo come strumento di benessere e lo studio del cibo come leva di salute, longevità e inclusione sono obiettivi perseguiti dall'Accademia Pellegrini.



La copertina di "Best Restaurants & Wines of 2025" de Le Guide de L'Espresso. Sopra: la presentazione del volume nella sede della Associazione della Stampa Estera a Palazzo Grazioli, Roma

«Cucinare bene non basta», ha ricordato durante la presentazione Tea Della Pergola, direttore marketing del Gruppo Pellegrini. «Il nostro obiettivo è generare benessere promuovendo una cultura alimentare consapevole. Da dieci anni, inoltre, attraverso la nostra Fondazione e con il Ristorante Solidale Ruben, la Pellegrini è impegnata nel contrasto alle nuove povertà».

Al centro dell'incontro romano c'è stata anche un'altra parte fondamentale del progetto: il Codice Etico. Si tratta di un documento che, con chiarezza, mette nero su bianco i principi che guidano la selezione dei 1000 Ristoranti e dei 1000 Vini del Paese: «Il nostro compito non è solo premiare chi eccelle, ma anche garantire che ogni scelta sia motivata, osservabile, credibile», ha spiegato Gianluca Ianuario, presidente de L'Espresso.

La conferenza ha anche fissato la data per conoscere il prossimo capitolo di questa avventura editoriale: appuntamento il 23 ottobre al Teatro Arcimboldi di Milano, dove sarà presentata ufficialmente l'edizione 2026 de Le Guide de L'Espresso. Perché, come il buon vino, l'eccellenza non conosce confini. Ma ha bisogno di essere raccontata. Con serietà, con passione. E con un metodo.

**TE** © RIPRODUZIONE RISERVATA