



## I CENTO DI MILANO 2019

**EDT**

128 pagine | € 10,90

In libreria dal 15 novembre

ISBN 978-88-5924-801-9

Info e approfondimenti su  
[www.edt.it](http://www.edt.it)

Giovedì 15 novembre arriva in libreria **I Cento di Milano**, la guida che racconta i migliori ristoranti e trattorie della città, e che raggiunge quest'anno la **sesta edizione**.

La collana di guide ai ristoranti "I Cento" nasce nel 2008 da un'idea di tre critici torinesi – Stefano Cavallito, Alessandro Lamacchia e Luca Iaccarino – e giunge poi a Milano nel 2014, riproponendo la stessa formula.

I 100 locali recensiti sono divisi in due sezioni: i **cinquanta migliori ristoranti** per le grandi occasioni – ordinati in una ferrea (ma giusta) classifica, croce e delizia degli autori e dei cuochi –, a cui seguono le recensioni di **cinquanta ottime trattorie**, soste popolari che vanno dall'osteria al bistrot, fino al cibo di strada, adatte a chi mangia fuori tutti i giorni. Tutte le mete raccolte in questa seconda sezione hanno in comune una fascia di prezzo, **al di sotto di 40 euro** (prezzo medio calcolato su tre portate, bevande escluse), accessibile per chi cerca un buon pasto a Milano. Dalla cucina orientale alla pizzeria (di qualità) al bistrot, senza nessun pregiudizio estetico, nella sezione "pop" c'è posto per ogni tipo di locale, purché ne sia degna la sua cucina.

E il 2019 è un anno foriero di molte novità su entrambi i fronti, quello della cucina alta e quello della cucina popolare.

**Ventiquattro** in totale le nuove schede, un turnover che è conferma dell'ottima salute di cui gode la ristorazione milanese che, in controtendenza rispetto ad altri settori, non lesina in nuove aperture

e scommesse ardite. Ne sono la prova i *celebrity chef* che solo in questo anno hanno premuto per avere un proprio posto a Milano – da Heinz Beck in arrivo con il suo Attimi, a Niko Romito impegnato al Bulgari, fino ai fratelli Alajmo in Corso Como.

“Nelle prime edizioni della guida il numero cento un po’ di ci intimidiva – dichiarano gli autori nella prefazione – C’erano davvero così tanti ristoranti nella nostra città che ci saremmo sentiti di consigliare? All’epoca, riempire tutte le caselline non era facile: e non lo è nemmeno adesso, ma per la ragione opposta: siamo sempre più costretti a lasciare fuori ristoranti che invece apprezziamo. Con una leggera forzatura, potremmo dire che siamo passati dalle scelte imbarazzanti, all’imbarazzo della scelta.”

La sezione **TOP** è caratterizzata in questo 2019 da uno stato di calma apparente, ma quel tipo di calma che sottintende un perenne fermento. Sono da tenere d’occhio in particolare le dieci new entry, come l’atteso ritorno di Eugenio Boer, il goloso e centrale spin-off del pluripremiato Aimò e Nadia e l’esordio sulla scena cittadina di Alessandro Borghese. Per quanto riguarda le mete **POP**, invece, il confine (intendendo sia quello estetico che nel menu) un tempo netto tra tradizione ruspante e suggestioni etniche si apre oggi a contaminazioni, “licenze poetiche” e a nuovi esperimenti. Le novità più interessanti in questa sezione vengono infatti proprio dall’Oriente.

*I Cento di Milano* si confermano dunque un’affidabile bussola per chi vuole scoprire le mille facce dell’enogastronomia cittadina.

## **I premi**

Ogni anno la guida *I Cento di Milano* premia il lavoro dei ristoratori, assegnando riconoscimenti a chi si è maggiormente distinto nel lavoro in cucina e in sala.

Per questa edizione annuale, segnaliamo:

- il Premio “Miglior Ristorante di Milano 2019”
- il Premio “Chef Donna”, in collaborazione con Veuve Clicquot
- il Premio “Novità 2019”, in collaborazione con Recoaro
- il Premio “Osti che sorridono”, in collaborazione con Amaro Lucano
- il Premio “Una grande promessa”, in collaborazione con Lavazza
- il Premio “Miglior Mixology”, in collaborazione con Gin Mare
- il Premio “Miglior Trattoria di Milano 2019”, in collaborazione con Eataly
- il Premio “La cantina curiosa”, in collaborazione con Casa Paladin
- il Premio “In punta di sala”
- il Premio “La dolce vita”

I vincitori dei premi sono stati comunicati lunedì 12 novembre nel corso dell’evento che si è tenuto alla Food Genius Academy. Le foto dell’evento sono disponibili a uso stampa, e posso essere richieste al responsabile o reperite al seguente link: <http://bit.ly/2Qlx2tt>

## Gli autori

### Carlo Lodovico Cappelletti

Pianista classico e docente in un Liceo Musicale, condivide le ascendenze marchigiane e l'amore per la buona tavola con Gioachino Rossini, ma lui non lo saprà mai.

### Gaia Corazzari

Milanese dentro e fuori, è da sempre mossa dalla vocazione di scovare le tavole più golose e oneste della città. Da qualche anno, anche nella versione con prole. Mangia per passione, scrive per gioco.

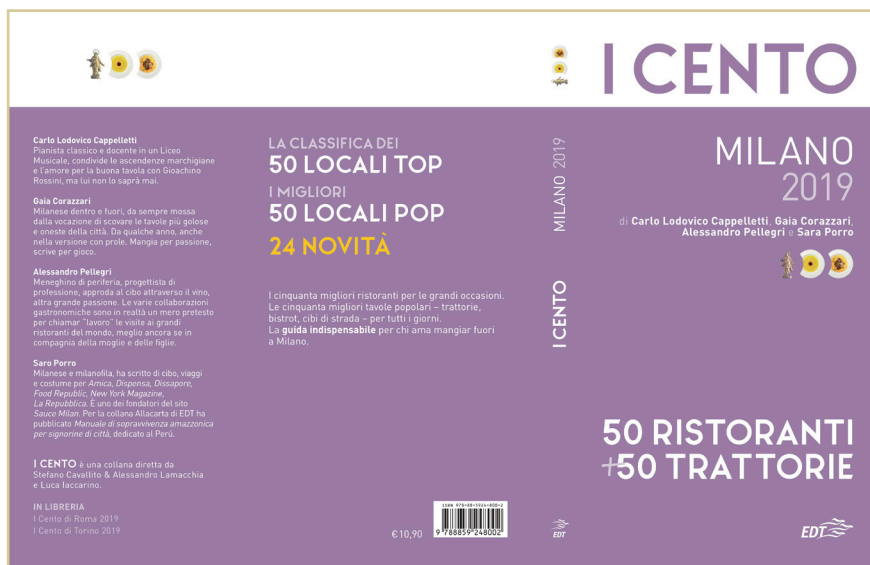
### Alessandro Pellegrini

Meneghino di periferia, progettista di professione, approda al cibo attraverso il vino, altra grande passione. Le varie collaborazioni gastronomiche sono in realtà un mero pretesto per chiamar "lavoro" le visite ai grandi ristoranti del mondo, meglio ancora se in compagnia della moglie e delle figlie.

### Sara Porro

Milanese e milanofila, ha scritto di cibo, viaggi e costume per *Amica*, *Dispensa*, *Dissapore*, *Food Republic*, *New York Magazine*, *la Repubblica*. È uno dei fondatori del sito *Sauce Milan*. Per la collana Allacarta di EDT ha pubblicato *Manuale di sopravvivenza amazzonica per signorine di città*, dedicato al Perù.

Con loro, hanno collaborato all'edizione de *I Cento di Milano 2019* anche **Alessio D'Aguzzo**, **Valeria Sacchi** e **Francesco Zito**.



## La classifica 2019

Ogni anno I Cento di Milano ordinano in classifica il top della ristorazione meneghina. Nel 2019 le prime quattro posizioni rimangono inalterate rispetto alla classifica 2018. A guardare tutti dall'alto in basso c'è perciò ancora **Antonio Guida** e il suo Seta (e non è solo una questione di statura), ma **Luigi Taglienti** e il suo Lume sono ormai a un'incollatura da un clamoroso passaggio di consegne al vertice. Sul gradino più basso del podio si conferma **Enrico Bartolini** con il suo stile classico-contemporaneo, anche se **Andrea Berton** sembra a sua volta seriamente intenzionato a completare un futuro podio di corazzieri gastronomici.

### TOP 50

1. Seta
2. Lume
3. Enrico Bartolini – Mudec
4. Ristorante Berton
5. Ristorante Cracco
6. Contraste
7. Il Luogo di Aimo e Nadia
8. D'O
9. Spazio Niko Romito
10. Manna Ristorante
11. Tokuyoshi
12. Joia
13. [bu:r] **[novità 2019]**
14. Ada e Augusto
15. Morelli
16. 28 Posti
17. Felix Lo Basso Restaurant
18. Il Ristorante Trussardi alla Scala
19. Al Mercato
20. Antica Osteria di Ronchettino **[novità 2019]**
21. La Maniera di Carlo
22. Tokyo Grill **[novità 2019]**
23. Vun – Andrea Aprea
24. Casa Ramen Super **[novità 2019]**
25. Wicky's Wicuisine  
Seafood Restaurant
26. Sadler
27. Trattoria del Nuovo Macello
28. Gong Oriental Attitude
29. Bistro Aimo e Nadia **[novità 2019]**
30. Ceresio7
31. Le Api Osteria
32. Iyo
33. Yazawa
34. Ratanà
35. Langosteria
36. Terrazza Gallia – Excelsior Hotel Gallia  
**[novità 2019]**
37. L'Alchimia **[novità 2019]**
38. AB-II Lusso della Semplicità  
**[novità 2019]**
39. Trattoria Trombetta  
by Giancarlo Morelli
40. La Griglia di Varrone
41. Chic'n Quick  
Trattoria Moderna
42. Bon Wei **[novità 2019]**
43. Ristorante Al Peck
44. Ristorante Rovello 18
45. Pisacco
46. Dabass **[novità 2019]**
47. Osteria Brunello
48. BA-asian mood
49. AromandoBistrot
50. Yuzu

## I premiati 2019

Cucine d'autore, insegne della tradizione, tavole etniche: Milano è da sempre eclettica nella sua offerta culinaria. Come ogni anno, in collaborazione con gli sponsor della guida, gli autori de *I Cento di Milano* hanno deciso di premiare:

### I CENTO

**Premio Veuve Clicquot**  
"Chef donna"

Gaia Giordano  
Spazio Niko Romito



### I CENTO

**Premio Recoaro**  
"Novità 2019"

Antica Osteria  
di Ronchettino



### I CENTO

**Premio Lucano**  
"Osti che sorridono"

Gastronomia Yamamoto



### I CENTO

**Premio Lavazza**  
"Una grande promessa"

[bu:r]



### I CENTO

**Premio Gin Mare**  
"Miglior mixology"

L'Alchimia



### I CENTO

**Premio Eataly**  
"Miglior trattoria di Milano"

Locanda Perbellini



### I CENTO

**Premio Casa Paladin**  
"La cantina curiosa"

Langosteria



### I CENTO

**Premio**  
"In punta di sala"

Lume

### I CENTO

**Premio**  
"La dolce vita"

Nicola Di Lena  
Seta



*Introduzione*

## **Cento espressioni di felicità**

A Milano l'unico imbarazzo è quello della scelta

*di Carlo Lodovico Cappelletti, Gaia Corazzari, Alessandro Pellegrini e Sara Porro*

Qui ci ricordiamo ancora di quando – erano solo pochi anni fa – i romani espatriati dicevano che l'unica cosa bella a Milano era il treno del ritorno a casa. Ci spingiamo a dire che oggi, con ogni probabilità, questa boutade sarebbe ricevuta con un coro di pernacchie. Perché Milano è bellissima – e qui si sta sempre meglio. E infatti è rimasta l'unica città ottimista d'Italia, dove non attecchisce nemmeno il voto di protesta.

Diciamolo: Milano è la città più felice d'Italia. Non siete convinti? Ecco la prova: cosa fa la gente quando è felice? Mangia. E infatti a Milano si mangia tantissimo. Ovunque è lo stesso: dove chiude un'agenzia di viaggi, una merceria, un negozio di scarpe per bambini, di sicuro al suo posto aprirà un ristorante. Ogni volta che ci chiediamo se non siamo forse ormai a capienza – se il mercato non è ormai prossimo alla saturazione – ecco che vengono annunciate nuove aperture, e spesso una sola insegna non basta: sono ormai molti i locali – soprattutto casual, ovviamente – che nel giro di un anno aprono un secondo o terzo punto. Un'altra prova? Non c'è celebrity chef – da Heinz Beck, in arrivo con il suo Attimi; a Niko Romito impegnato al Bulgari; ai fratelli Alajmo al 10 di Corso Como – che non voglia mettere un piede a Milano. Come si dice: Chi volta el cùu a Milan, il volta al pan; e anche se la lingua d'ordinanza dei business plan è ormai l'inglese, l'antica saggezza meneghina rimane valida.

Per noi che stiamo in un'industria in contrazione – il giornalismo – è consolante vedere che almeno l'altra che frequentiamo – la gastronomia – è in controtendenza. E poi diciamolo: nelle prime edizioni di questa guida, il numero cento un po'ci intimidiva. C'erano davvero, a prescindere da preferenze personali e idiosincrasie, così tanti ristoranti nella nostra città che ci saremmo sentiti di consigliare? All'epoca, riempire tutte le caselline non era facile: e non lo è nemmeno adesso, ma per la ragione opposta: siamo sempre più costretti a lasciare fuori ristoranti che invece apprezziamo. Con una leggera forzatura, potremmo dire: dalle scelte imbarazzanti, siamo passati all'imbarazzo della scelta.