

14 ottobre 2021 0:50

Ristoranti. I 50 migliori al mondo

di [Redazione](#)

Le presentazioni parlano di

"esperienze", "viaggi" e "sensi", anche se quello che molti si chiedono è quanti mesi dovrebbero risparmiare per sbizzarrirsi a mangiare in queste aziende gastronomiche. Da una grigliata nella vecchia Palermo a Buenos Aires a un ristorante cantonese camuffato nel centro di Hong Kong, l'élite culinaria locale, recentemente selezionata come i 50 migliori ristoranti del mondo, gira Europa, America, Asia e Africa.

I conti più alti sono in Asia, in particolare in The Chairman - Hong Kong e Ultraviolet di Paul Pairet-Shanghai (Cina). Parigi, una delle città del lusso e del glamour per eccellenza, si piazza al terzo posto del podio dei prezzi con Alléno Paris au Pavillon Ledoyen. Il premiato miglior ristorante del mondo, Noma, a Copenhagen (Danimarca), ha il quarto prezzo più alto della classifica. Accanto a lui e a chiudere i cinque ristoranti più costosi tra i 50 migliori al mondo c'è il suo vicino nordico Frantzén, a Stoccolma (Svezia).

"La fascia di prezzo più trafficata è quella che va dai 115 ai 230 dollari con 17 ristoranti; Tuttavia, quella che più seduce il pubblico è la precedente, con 13 dei 50 migliori ristoranti del mondo dove è possibile mangiare a meno di 115 dollari a persona. Cinque di questi sono in America Latina: Don Julio - Buenos Aires (Argentina), A Casa Do Porco - San Paolo (Brasile), Maido - Lima (Perù), Boragó - Santiago (Cile) e Central - Lima (Perù)", scrive il quotidiano spagnolo El Independiente.

Don Julio - Buenos Aires (Argentina)

L'azienda della famiglia Rivero nasce 20 anni fa come luogo di lavoro. La competenza, la professionalità e l'affetto dei proprietari nel percorso dalla nascita dell'animale al piatto sono state una delle chiavi per trasformare questa grigliata di quartiere nel tredicesimo miglior ristorante del mondo.

Don Julio ha il prezzo più conveniente in questa lista privilegiata, dal momento che il prezzo medio a persona è di \$ 29. Per questa spesa, puoi gustare alcune delle specialità della casa come Chorizo, Don Julio (chorizo, mozzarella e pomodori idratati), arrosto, occhio di bife, entraña o bistecca di fesa.

A Casa Do Porco - San Paolo (Brasile)

A Casa do Porco o Casa del maiale in portoghese, è una celebrazione del maiale e degli innumerevoli modi in cui può essere preparato. Bocconcini di paradiso al sapore di maiale, pieni di consistenze e squisiti sono alcune delle recensioni di chi è andato alla A Casa Do Porco, il diciassettesimo miglior ristorante al mondo dove si può gustare il menu degustazione a soli 29 dollari.

Septime - Parigi (Francia)

Affrontare con successo la cucina francese non è un compito facile. Colpisce positivamente la possibilità di mangiare al ventiquattresimo miglior ristorante del mondo a Parigi per 70 dollari. Un costo lontano da Don Julio e A Casa Do Porco, ma più che abbordabile per una struttura di prim'ordine in un'importante capitale europea.

Wolfgat - Paternoster (Sudafrica)

L'unico rappresentante del continente africano. Wolfgat offre un'esperienza culinaria unica che mette in mostra una selezione di ingredienti locali specifici della sua posizione costiera.

Chiude la lista dei 50 migliori ristoranti del mondo e presenta un menù degustazione da \$ 70 con frutti di mare, agnello e cervo locali e veldkos stagionali, arricchiti con erbe selvatiche e alghe.

Florilege - Tokyo (Giappone)

Il concept di Florilège parla di "ci sono 11 pensieri su ogni piatto". Gli chef sono coinvolti affinché il cliente conosca "il background degli ingredienti, gli aspetti stagionali del cibo e la cultura gastronomica giapponese". Attraverso "una varietà di tecniche sofisticate e in splendidi piatti e ciotole giapponesi", si sviluppa la cucina di Floriège, il trentanovesimo miglior ristorante al mondo dove si mangia per 74 dollari.

La lista completa dei prezzi

A seguire la lista completa dei 50 migliori ristoranti al mondo, dal pezzo più basso a quello più alto:

Don Julio – Buenos Aires (Argentina): prezzo medio 29 Usd / 13° al mondo.

A Casa Do Porco – Sao Paulo (Brasil): menù 29 Usd / 17° al mondo.

Septime – Paris (Francia): pranzo con cinque portate a 69 Usd e cena con sette a 109 Usd / 24° al mondo

Wolfgat – Paternoster (Sudáfrica): menù degustazione per 70 Usd / 50° al mondo

Florilège – Tokyo (Japón): pranzo per 73 Usd e cena per 132 Usd più tasse governative/ 39° al mondo

Maido – Lima (Perú): menù 99 Usd / 7° al mondo

Cosme – New York (Usa): costo medio 99 Usd / 22° al mondo

Restaurant Tim Raue – Berlín (Germania): pranzo con quattro piatti da 101 Usd / 31° al mondo

Sühning – Bangkok (Tailandia): menù di 10 piatti 102 Usd / 40° al mondo

Lyle's – London (UK): menù per cena 107 Usd / 33° al mondo

Boragó – Santiago (Chile): menù 108 Usd / 38° al mondo

Lido 84 – Gardone Riviera (Italia): menù degustazione di sette piatti per 109 dólares / 15° al mondo

Central- Lima (Perú): menù da 113 dólares / 4° al mondo

Pujol – Città del Mexico (México): menù con cinque piatti per 119 dólares / 9° al mondo

Nobelhart & Schmutzig – Berlín (Germania): menù 138 Usd / 45° al mondo

Burnt Ends – Singapore: menù da 150 Usd, altri da 199 Usd e 249 Usd / 34° al mondo

Elkano – Getaria (España): menù 155 Usd / 16° al mondo

Quintonil – Città del Mexico (México): menù di stagione 158 Usd / 27° al mondo

White Rabbit – Mosca (Russia): menù degustazione 173 Usd / 25° al mondo

Le Calandre – Rubano (Italia): menù da 173 Usd con tre piatti / 26° al mondo

Den – Tokyo (Giappone): menù da 181 Usd / 11° al mondo

Reale – Italia (Castel di Sangro): menù degustazione 189 Usd / 29° al mondo

Disfrutar – Barcelona (España): menù degustazione da 190 Usd e di stagione 242 Usd / 5° al mondo

Steirereck – Vienna (Austria): menù di sei piatti 190 Usd / 12° al mondo.

Arpège - Paris (Francia): menù degustazione 195 Usd / 23° al mondo.

The Clove Club – Londron (UK): menù degustazione 196 Usd / 32° al mondo

Belcanto – Lisboa (Portugal): due menù degustazione di 201 Usd y 225 Usd / 42° al mondo

Atomix – New York (Usa): menù degustazione 204 Usd / 43° al mondo.

Twins Garden – Mosca (Russia): menù degustazione 207 Usd / 30° al mondo

Narisawa – Tokyo (Giappone): menù 215 Usd / 19° al mondo

Leo – Bogotá (Colombia): menù 240 Usd / 46° al mondo

Asador Etxebarri – Atxondo (España): menù 241 Usd / 3° al mondo

Odette – Singapore: menù da 246 Usd / 8° al mondo

Hisa Franko – Kobarid (Slovenia): menù 259 Usd / 21° al mondo

Geranium – Copenhagen (Danmarca): menù da 276 a 438 Usd, dipende dalla stagione/ 2° al mondo

Mugaritz – San Sebastián (España): menù 279 Usd / 14° al mondo

DiverXO – Madrid (Spagna): menù 288 Usd / 20° al mondo

Azurmendi – Larrabetzu (Spagna): menù degustazione per 288 Usd / 49° al mondo

Piazza Duomo Alba-Cuneo (Italia): menù 311 Usd / 18° al mondo

Le Bernardín – New York (Usa): menù degustazione 325 Usd / 44° al mondo

Atelier Creen – San Francisco (Usa): menù degustazione di 14 piatti per 333 Usd / 48° al mondo

Benu – San Francisco (Usa): prezzo medio 348 Usd / 28° al mondo

SingleThread – Healdsburg (Usa): menù degustazione di 10 piatti per 373 Usd / 37° al mondo

Maaemo – Oslo (Norvegia): menù di stagione 408 Usd / 47° al mondo

Hog Van Cleve-Kruisem (Belgio): menù 420 Usd / 36° al mondo

Frantzén – Stoccolma (Svezia): menù 430 Usd / 6° al mondo

Noma – Copenhagen (Danimarca): menù de 438 a 449 Usd / 1° al mondo

Alléno Paris au Pavillon Ledoyen – París (Francia): menù 455 Usd / 41° al mondo

Ultraviolet by Paul Pairet – Shangai (China): menù degustazione 568 Usd / 35° al mondo

The Chairman – Hong Kong: cena da 824 Usd / 10° al mondo **CHI PAGA ADUC**

l'associazione non **percepisce ed è contraria ai finanziamenti pubblici** (anche il 5 per mille)

[La sua forza sono iscrizioni e contributi donati da chi la ritiene utile](#)

DONA ORA (<http://www.aduc.it/info/sostienici.php>)