

# ПО МИРОВОМУ ГАСТРОМАРШРУТУ

В 2018 году ресторан шефа Массимо Боттура Osteria Francescana в Италии возглавил список The 50 World's Best Restaurants. В его заведении и еще двух европейских локациях, которые вошли в список лучших, предлагаем забронировать столик уже сегодня.

The Crunchy part of the lasagna.  
Photo credits Paolo Terzi.



## № 1. OSTERIA FRANCESCANA, ИТАЛИЯ

**Style of food:** Contemporary Italian

Massimo Bottura opened Osteria Francescana in his home town of Modena in 1995. From early on, the restaurant engaged in a profound exploration of territory and tradition, the expression of which can be found in the absolute concentration of flavours guided by Bottura's definition: "Tradition seen from 10 kilometres away".

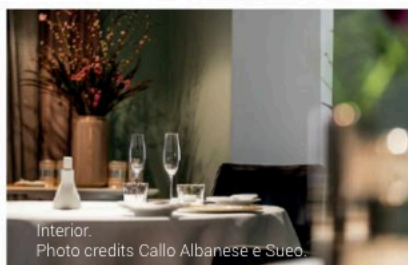
Osteria Francescana is situated in a century-old osteria that has been transformed over the past 22 years into a laboratory of culture, art and design. Storytelling enriches the dining experience and the kitchen makes references to art, music and history to provoke emotion, memory and taste. Osteria Francescana has been awarded Michelin stars slowly and steadily over the years. After receiving the first and second Michelin stars, respectively in 2002 and 2006, the restaurant entered the World's 50 Best Restaurants list in 2009. Today Osteria Francescana is considered the best restaurant in Italy and one of the most influential in the world. Osteria Francescana was awarded a third Michelin star in 2012 and was awarded the no 1 position on the World's 50 Best Restaurants list in 2016 as well as in 2018.

Osteria Francescana is closed on Sunday & Monday. Reservations are essential and can be made 3 months in advance.

Massimo Bottura.  
Photo credits Paolo Terzi.



Массимо Боттура открыл свой ресторан Osteria Francescana в родном городе Модена в 1995 году. С самого начала в рамках заведения занимались глубоким изучением локальных традиций, выражение которых можно найти в идеальных вкусовых сочетаниях. Ресторан расположен в остерии, которой уже более века, и за последние 22 года она была преобразована в лабораторию культуры, искусства и дизайна. Рассказы обогащают духовно, а процессы на кухне делают отсылки к искусству, музыке и истории, чтобы вызвать эмоции, возродить память и привить вкус. Ресторан Osteria Francescana был отмечен мишленовскими звездами несколько раз. После получения первой и второй звезд в 2002 и 2006 годах заведение вошло в список 50 лучших ресторанов мира (2009 год). Сегодня Osteria Francescana считается лучшим рестораном в Италии и одним из самых влиятельных в мире. Ресторан был награжден третьей звездой в 2012 году и удостоен позиции № 1 в списке 50 лучших заведений мира в 2016-м, а также в 2018 годах. Ресторан Osteria Francescana закрыт в воскресенье и понедельник. Резерв необходим и должен быть согласован за три месяца до визита.



Interior.  
Photo credits Callo Albanese e Suedo.

**Osteria Francescana**  
Modena, Italy  
osteriafrancescana.it  
info@francescana.it



Oriol Castro, Mateu Casañas and Eduard Xatruch. Photo credits Joan Valera.

## № 18. DISFRUTAR, ИСПАНИЯ

**Style of food:** Avant-garde Spanish

Restaurant located in the Eixample, just in front of the Ninot Market. Three chefs – Oriol Castro, Mateu Casañas and Eduard Xatruch work at Disfrutar. At the end of 2015, when the restaurant celebrated its first anniversary, Disfrutar received its first Michelin Star in the Michelin Guide and was awarded with Two Suns in the Repsol Guide. In 2017, Disfrutar was reached number 55 on the list 51-100 of The World's 50 Best Restaurants and won the "Miele One To Watch" Award 2017 also of the hand of The World's 50 Best Restaurants. In addition, Disfrutar was been named Best Restaurant in Barcelona by Macarfi Guide in the editions of 2017 and 2018. During 2017, it was also been distinguished with Three Suns in the Repsol Guide and with the Second Star in the Michelin Guide 2018. And the Italian guide, Identità Golose acknowledged Eduard Xatruch, Oriol Castro and Mateu Casañas as the best foreign chefs in its 2018 edition. And recently, Disfrutar has reached number 18 on the list of The World's 50 Best Restaurants, being the Highest New Entry.

Ресторан расположен в Эшампле (Барселона), прямо перед рынком Mercat del Ninot. На кухне работают три повара: Oriol Castro, Mateu Casañas и Eduard Xatruch. В конце 2015 года Disfrutar отпраздновал свой первый юбилей, получил первую мишленовскую звезду и был награжден двумя «солнцами» в путеводителе Repsol. В 2017 году ресторан занял 55-е место в списке The World's 50 Best Restaurants 51-100 и выиграл премию Miele One To Watch 2017. Кроме того, Disfrutar был назван лучшим рестораном в Барселоне по версии Macarfi Guide в изданиях 2017 и 2018 годов. В течение 2017 года он также был отмечен тремя «солнцами» в путеводителе Repsol и второй звездой в путеводителе Michelin 2018. Итальянский гид Identità Golose в издании 2018 года признал шефов ресторана Disfrutar лучшими иностранными шеф-поварами. А недавно Disfrutar занял 18-е место в списке The World's 50 Best Restaurants 2018 и был отмечен как Highest New Entry.

**Disfrutar**  
Barcelona, Spain  
disfrutarbarcelona.com  
+34 933 48 68 96

Multi-spheric pesto with smoked eel.  
Photo credits Francesc Guillaumet.



Disfrutar.  
Photo credits Adrià Goula.