



Il Viaggiatore Magazine – Ristorante Tre Cristi – Milano

Lo chef a capo del ristorante **Tre Cristi a Milano**, **Dario Pisani**, 25 anni, è stato premiato il 29 maggio come **Miglior Chef Emergente agli Chef Award 2017**, il primo evento food dedicato alla premiazione dei talenti culinari di tutta Italia, basato su un nuovo concetto di votazione: la voce del web.

Il ristorante Tre Cristi è entrato nella classifica tra i 35 migliori ristoranti d'Italia e lo chef Dario Pisani vinto il premio come Miglior Chef Emergente grazie ad oltre 3 milioni di giudizi lasciati dagli utenti sulle principali piattaforme web e portali dedicati al mondo del buon cibo. E' la prima volta che gli chef sono giudicati proprio dalla voce più sincera e vera, quella di chi ha testato i ristoranti e lasciato un commento sul web.



Il Viaggiatore Magazine – Ristorante Tre Cristi – Chef Davide Pisani con la sua brigata – Milano

Attraverso un semplice sistema di calcolo statistico, sono stati selezionati i migliori 600 ristoranti in base ai punteggi presenti sui portali, utilizzando la media ottenuta fra il numero massimo di recensioni e il numero di voti più alti. Solo i migliori 100 sono saliti sul palco di Chef Awards e fra questi 10, tra cui Dario Pisani e il ristorante Tre Cristi, è stato premiato per la categoria Under 30 dai "The Best Chef Awards".

Nelle cucine del Tre Cristi di Milano trovano spazio solo coloro che hanno qualcosa da scrivere nella storia della cucina italiana, la banalità e la sicurezza la si lascia a chi non ha più voglia di crescere. E il Tre Cristi scommette sui giovani, età media 25 anni: a partire da Dario Pisani, lo chef napoletano che ora è a capo della brigata, nuovo astro nascente che guarda in alto, racchiuso tra i grattacieli del

quartiere futurista di Porta Nuova Varesine a Milano.



Il Viaggiatore Magazine – Ristorante Tre Cristi- Milano

Tre anni da **Enrico Crippa al Piazza Duomo di Alba**, che gli ha trasmesso l'importanza del valore estetico dei piatti, **Carlo Cracco a Milano**, dove ha appreso il rigore e il rispetto del lavoro di squadra, e forse uno degli ultimi allievi di **Gualtiero Marchesi**, presso l'omonimo ristorante sotto i portici del Teatro alla Scala, da cui ha interiorizzato il culto per la materia prima e la raffinata sintesi dei piatti: poi ha preso il volo, senza rinnegare le origini partenopee, la sua vena creativa si rispecchia in uno stile essenziale ed elegante. Eleganza e privacy sono protagonisti dei 35 coperti scelti del Tre Cristi: un leggero restyling che ha recentemente rinnovato gli spazi mantenendo la classicità.

Per informazioni: Via Galileo Galilei, 5, Angolo Via Marco Polo, 20124 Milano – tel. 02 2906 2923 – www.trecrestimilano.com