Chef Guardione conquista New York, primo italiano n° 1 su TripAdvisor

philip-guardione-4df250b8

Per la prima volta un ristorante italiano, guidato da uno chef italiano, raggiunge il vertice della classifica **TripAdvisor** a New York: si tratta della **Piccola Cucina Enoteca** dello chef **Philip Guardione**, che risulta primo in assoluto tra gli oltre 10mila ristoranti della Big Apple, premiato dalle recensioni dei tanti clienti che hanno apprezzato la cucina della tradizione siciliana e l'ospitalità tipica italiana.

Un grande risultato per l'Executive Chef Philip Guardione, che corona così dieci anni di attività grazie a **tre locali a Manhattan** che impiegano più di 40 dipendenti.

Partito dalla sua Sicilia, Guardione è arrivato a New York nel 2007. Dopo l'apertura del suo primo locale, Piccola Cucina Enoteca, nel cuore di Soho al 184 di Prince Street, l'apprezzamento da parte della clientela ha convinto lo chef ad aprire altri tre locali, due a New York e uno a Ibiza. Il fil rouge che accomuna tutti i ristoranti è una **cucina fedele alle origini** di Guardione, che propone piatti tipici della tradizione sicula, talvolta rivisitati in chiave moderna e creativa, con l'obiettivo di divulgare la cucina siciliana, puntando tutto su **materie prime di altissima qualità** provenienti dall'Italia.