

## Svelate in Franciacorta le nuove stelle Michelin

[primabrescia.it/attualita/svelate-in-franciacorta-le-nuove-stelle-michelin/](https://www.primabrescia.it/attualita/svelate-in-franciacorta-le-nuove-stelle-michelin/)

8 novembre 2022

Eccellenze

Emozione sul finale, con lo chef Antonino Cannavacciuolo che ha conquistato la terza. Nel Bresciano, stella verde per Il Colmetto di Rodengo Saiano.



Attualità **Sebino e Franciacorta**, 08 Novembre 2022 ore 22:10

di **Stefania Vezzoli**

Radunare i migliori chef d'Italia tutti insieme in uno stesso posto, non è certo una cosa che capita tutti i giorni. E se la location si trova nel cuore della Franciacorta, terra che ha fatto proprio dell'eccellenza enogastronomica il suo biglietto da visita, allora la faccenda si fa ancora più interessante. In effetti non sono mancate le emozioni al **Michelin Star Revelation 2023**, evento ospitato martedì 8 novembre al Relais Franciacorta di Corte Franca.

La selezione Italia 2023 della Guida Michelin prevede 335 ristoranti con una stella, 38 con 2 stelle, 12 con 3 stelle; sono infine 49 le stelle verdi, riconoscimento assegnato a partire dal 2020 al fine di premiare i locali impegnati in una ristorazione sostenibile, e che dunque sanno coniugare l'eccellenza gastronomica con il rispetto dell'ambiente. Nel corso

dell'evento di presentazione la conduttrice **Petra Loreggian** ha annunciato i nuovi ristoranti insigniti del prestigioso riconoscimento. L'emozione più grande è arrivata nel finale, con l'annuncio che Il ristorante **Villa Crespi di Orta San Giulio** dello chef **Antonino Cannavacciuolo** ha ottenuto la terza stella Michelin.

*"E' un momento magico, oggi era il mio anniversario, mia moglie mi perdonerà se non l'abbiamo festeggiato".*

Queste le parole del celebre chef, visibilmente emozionato, dopo aver raggiunto il palco accompagnato dagli abbracci e dalle strette di mano dei colleghi.



Foto 1 di 2



Foto 2 di 2

Quattro invece i ristoranti che hanno ottenuto le due stelle: Locanda Sant'Uffizio Enrico Bartolini di Penango (chef **Gabriele Boffa**); Enoteca La Torre (chef **Domenico Stile**) e Acquilina (chef **Daniele Lippi**) di Roma e St George by Heinz Beck di Taormina (chef **Salvatore Iuliano**).



Ben 34, infine, i nuovi ristoranti che si sono visti assegnare l'ambita stella Michelin: Amalfi - Sensi; Ameglia - Locanda Tamerici; Aosta - Paolo Griffa al Caffè Nazionale; Ariano Irpino - Maeba Restaurant; Ariccia - Sintesi; Bagheria - Līmū; Capolona - Terramira; Casanova di Terricciola - Cannavacciuolo Vineyard; Corvara in Badia - La Stua de Michil; Crema - Vitium; Firenze - Chic Nonna di Vito Mollica; Gabicce Monte - Dalla Gioconda; Lagundo - [Luisl Stube](#); Lallio - Bolle; Lomazzo - Trattoria Contemporanea; Milano - Andrea Aprea; Milano - Anima; Montalcino - Campo del Drago; Montemonaco - Il Tiglio; Oppeano - Famiglia Rana; Palermo - Mec Restaurant; Pavia - Lino; Prato - Paca Roma - Pulejo; Rubiera - Osteria del Viandante; San Pantaleo - Il Fuoco Sacro; Sauze di Cesana - RistoranTino & C.; Selva di Val Gardena - Suinsom; Taormina - Principe Cerami; Torino - Andrea Larossa; Torno - Il Sereno Al Lago; Ventimiglia - Balzi Rossi; Ventimiglia - Casa Buono; Vulcano - I Tenerumi.



Foto 1 di 5



Foto 2 di 5



Foto 3 di 5



Foto 4 di 5



Foto 5 di 5

## A Brescia brilla una stella verde

Il territorio di Brescia e in particolare della Franciacorta ha visto brillare una stella verde. A ricevere il prestigioso riconoscimento che premia l'impegno sul fronte della sostenibilità **Il Colmetto di Rodengo Saiano**. "La struttura eccelle per l'autoproduzione di quasi tutta la carne e le verdure che imbandiscono la tavola, nonché per l'uso del fotovoltaico come unica fonte di energia. Inoltre, forte riduzione dell'utilizzo della plastica", si legge nella motivazione.

## I premi speciali

La serata è stata costellata da una serie di premi speciali. **Il premio giovane chef**, consegnato dal vicepresidente di Lavazza Group Marco Lavazza, è stato vinto da **Davide Guidara** del ristorante I Tenerumi, sull'isola Vulcano. Il 28enne ha ricevuto anche la stella verde, con la seguente motivazione: "Un orto di circa due ettari riesce a soddisfare circa il 90% del fabbisogno del ristorante in termini di ortaggi e vegetali; tutto lo scarto organico viene poi compostato (anche se in realtà è davvero poco, grazie alle tecniche di conservazione tramite fermentazioni e macerazioni) ed utilizzato - in seguito - come fertilizzante per il terreno. Inoltre, a Vulcano l'acqua è contingentata (lo spreco è quasi nullo) purtuttavia, I Tenerumi dispone di pozzi che si rigenerano grazie ad un ciclo natura".

Il **premio sommelier 2023** offerto dal Consorzio Brunello di Montalcino e consegnato dal direttore Michele Fontana è stato assegnato a **Stefano Quero** del ristorante Condividere di Torino. Il premio **servizio di Sala**, consegnato dalla direttrice di Intrecci Marta Cotarella, è andato a **Michael Falk** ed **Eleonora Corazza** di Apostelstube (Bressanone). Il **premio chef mentore**, infine, è andato a **Enrico Bartolini**, Al Mudec di Milano.



Foto 1 di 4



Foto 2 di 4



Foto 3 di 4



Foto 4 di 4

## Gli interventi

---

All'inizio della serata il saluto di benvenuto è stato affidato al presidente del Consorzio Franciacorta **Silvano Brescianini**, che ha sottolineato l'importanza di promuovere l'italianità, evidenziando che "ogni nuova apertura di un ristorante promuove i luoghi e le nostre eccellenze. Ospitare qui l'altissima ristorazione italiana è per noi un onore e un modo per dire grazie a chi lavora in un settore che è fondamentale".

