



Il ristorante **Villa Crespi** di **Orta San Giulio**, guidato dallo Chef **Antonino Cannavacciuolo** conquista 3 stelle MICHELIN ed entra nel Gotha della ristorazione mondiale.

Nell'incantevole cornice del lago d'Orta, all'interno della dimora storica in stile moresco immersa in un parco secolare, il percorso verso questo straordinario successo ha inizio nel 2003 con l'assegnazione della prima stella MICHELIN, seguita dall'assegnazione della seconda nel 2006. Sedici anni dopo, lo chef campano conquista la 3 MICHELIN, riconoscimento riservato a meno di 140 ristoranti nel mondo.

“Nei piatti lo chef Cannavacciuolo ci mette il cuore, anzi l’anima come recita uno dei suoi menu, ma anche tecnica, equilibrio e precisione estetica che si traducono per l’ospite in pure emozioni. I suoi piatti sono creazioni inebrianti dai sapori netti e ben distinti, valorizzati dai percorsi degustazione attraverso i quali si spazia dalla Campania al Piemonte con una disinvoltura che fa apparire semplici le cose più difficili, abilità riservata ai grandi chef” – Sergio Lovrinovich, Direttore Guida Michelin Italia.

Attraverso la conferma di tutti i ristoranti della scorsa edizione, la 68^a edizione della Guida MICHELIN **porta a 12** il numero di ristoranti che “valgono il viaggio” in Italia:

Villa Crespi Orta San Giulio (NO) **new entry**, Piazza Duomo ad Alba (CN), Da Vittorio a Brusaporto (BG), St. Hubertus, a San Cassiano (BZ), Le Calandre a Rubano (PD), Dal Pescatore a Canneto Sull’Oglio (MN), Osteria Francescana a Modena, Enoteca Pinchiorri a Firenze, La Pergola a Roma, Reale a Castel di Sangro (AQ), Mauro Uliassi a Senigallia (AN) e Enrico Bartolini al MUDEC a Milano.

La cerimonia, presentata da Petra Loreggian e trasmessa in livestreaming, è stata un susseguirsi di emozioni: **38 nuove stelle** che hanno interessato 13 regioni delle quali **4 new entry** nella categoria **n**, ovvero i ristoranti che valgono la deviazione:

Acquolina – Roma n –chef Daniele Lippi*

All’interno dell’hotel The First Roma – Il giovane Chef propone una cucina dove tecnica e fantasia esaltano la materia prima in modo mai banale, ma senza inutili virtuosismi. Tre i menu degustazione che presentano varie visioni della cucina dello chef al centro dei quali domina il Mediterraneo, con i suoi prodotti, i profumi e le sue tradizioni.

Enoteca La Torre – Roma n –chef Domenico Stile*

I piatti dello chef campano celebrano la creatività con energia, esuberanza e i sapori intensi tipicamente del mediterraneo e della tradizione campana. L’amore per il proprio territorio accoglie tributi alla storia gastronomica della capitale e ai grandi classici della tradizione culinaria italiana per un viaggio goloso e variegato che può portare anche oltre i confini del Bel Paese.

St. George by Heinz Beck – Taormina n –chef Salvatore Iuliano**

Che vi lasciate guidare dai due menu degustazioni oppure da un pasto alla carta, in tutte le preparazioni troverete la leggerezza, firma del maestro Heinz Beck e tratto distintivo del talentuoso chef calabrese Salvatore Iuliano. La sua proposta di cucina alterna piatti creativi a richiami della tradizione con tributi alla Trinacria, per chi è alla ricerca di una cucina mediterranea lontana dalle convenzioni.

Locanda Sant’Uffizio Enrico Bartolini – Penango n –chef Gabriele Boffa*

All'interno di un'antica struttura monastica divenuta un raffinato albergo, troviamo ai fornelli uno chef con mestiere e abilità non comuni. Gabriele Boffa, langarolo e profondo conoscitore della cucina piemontese, vanta straordinarie abilità tecniche sviluppate attraverso importanti esperienze maturate nei migliori ristoranti del mondo. La sua cucina spazia dai grandi classici regionali che esegue fedelmente – come gli straordinari agnolotti del pin – a piatti più creativi e innovativi che non tralasciano un legame con il territorio.

Nella Guida MICHELIN Italia 2023 sono 33 le novità **m**. Tra queste, l'assegnazione della **m** al Cannavacciuolo Vineyard, ristorante a Casanova di Terricciola in provincia di Pisa, guidato dal giovane chef Marco Suriano: un'ulteriore buona notizia per Antonino Cannavacciuolo. Da segnalare, inoltre, l'assegnazione della stella a un ristorante vegetariano, I Tenerumi, ristorante dell'isola di Vulcano, che viene anche premiato con la stella verde per l'impegno per una cucina più sostenibile.

RISTORANTE	LOCALITA	PROV	REGIONE
Maeba*	Ariano Irpino	AV	CAMPANIA
Sensi*	Amalfi	SA	CAMPANIA
Osteria del Viandante	Rubiera	RE	EMILIA
Pulejo*	Roma	RM	LAZIO
Sintesi**/**	Ariccia	RM	LAZIO
Balzi Rossi*	Ventimiglia	IM	LIGURIA
Casa Buono	Ventimiglia	IM	LIGURIA
Locanda Tamerici	Ameglia	SP	LIGURIA
Andrea Aprea	Milano	MI	LOMBARDIA
Anima*	Milano	MI	LOMBARDIA
Bolle*	Lallio	BG	LOMBARDIA
Il Sereno al lago	Torno	CO	LOMBARDIA
Lino	Pavia	PV	LOMBARDIA
Trattoria Contemporanea**	Lomazzo	CO	LOMBARDIA
Vitium**	Crema	CR	LOMBARDIA
Dalla Gioconda	Gabicce Monte	PU	MARCHE
Il Tiglio	Montemonaco	PU	Marche

RistoranTino & C.	Sauze di Cesana	TO	PIEMONTE
Il Fuoco Sacro*	San Pantaleo	SS	SARDEGNA
I Tenerumi**	Eolie / Isola Vulcano	ME	SICILIA
RISTORANTE	LOCALITA	PROV	REGIONE
Limu*	Bagheria	PA	SICILIA
Mec	Palermo	PA	SICILIA
Principe Cerami	Taormina	ME	SICILIA
Campo del Drago	Montalcino	SI	TOSCANA
Cannavacciuolo Vineyard*	Casanova di Terricciola	PI	TOSCANA
Chic Nonna di Vito Mollica	Firenze	FI	TOSCANA
Paca*	Prato	FI	TOSCANA
Terramira	Capolona	AR	TOSCANA
La Stüa de Michil	Corvara in Badia	BZ	TRENTINO A. A.
Luisl Stube	Lagundo	BZ	TRENTINO A. A.
Suinsom	Selva di Val Gardena	BZ	TRENTINO A. A.
Paolo Griffa al Caffè Nazionale*	Aosta	AO	VALLE D'AOSTA
Famiglia Rana	Oppeano	VR	VENETO

* under 35 ** under 30

Tra le 38 novità, sono 20 gli chef con età uguale o inferiore ai 35 anni, 6 dei quali con età uguale o under 30. Un dato da sottolineare: tutti gli chef dei nuovi ristoranti n hanno una età inferiore ai 35 anni!

“L’Italia ha particolarmente colpito i nostri ispettori quest’anno, che hanno assegnato 38 nuove stelle, tra le quali spicca un nuovo tre stelle che entra nell’Olimpo della gastronomia italiana: Villa Crespi”. ha commentato **Gwendal Poullennec**, Direttore Internazionale delle Guide MICHELIN, *“Questa Selezione 2023 della Guida MICHELIN racchiude 385 ristoranti stellati guidati da Chef con profili molto diversi tra loro. Un nuovo record per la penisola, che sottolinea quanto la tradizione della cucina italiana e l’innovazione siano un connubio perfetto per esperienze culinarie eccezionali, ricche di emozioni, storia e convivialità”.*

Il panorama stellato della Guida MICHELIN Italia 2023 :

m 335 ristoranti (33 novità)

n38 ristoranti (4 novità)

o12 ristoranti (1 novità)

Per un totale di 385 ristoranti stellati.

L'app della Guida Michelin sarà scaricabile gratuitamente dalle ore 19.30 del 8 Novembre. L'edizione cartacea sarà disponibile nelle migliori librerie a partire dalla prima settimana di dicembre.

STELLE VERDI MICHELIN

La 68^a edizione della Guida MICHELIN ha assegnato **19 nuove stelle verdi**, che portano il totale dei ristoranti in Italia con questo emblema a 48.

Piazza Duomo	Alba	Piemonte	o
Vignamare	Andora	Liguria	
La Tana Gourmet	Asiago	Veneto	m
Ahimè	Bologna	Emilia Romagna	=
Poggio Rosso	Castelnuovo Berardenga	Toscana	m
El Molin	Cavalese	Trentino Alto Adige	m
La Bandiera	Civitella Casanova	Abruzzo	m
Vite	Coriano	Emilia Romagna	
I Tenerumi	Eolie (Vulcano)	Sicilia	m
Dalla Gioconda	Gabicce Monte	Marche	m
Il Mirto	Ischia (Forio)	Campania	
La Peca	Lonigo	Veneto	n
Il Cantinone & Sport Hotel Alpina	Madesimo	Lombardia	m
D.One Restaurant	Montepagano	Abruzzo	m
Contrada Bricconi	Oltressenda Alta	Lombardia	
Il Colmetto	Rodengo Saiano	Lombardia	
Osteria del Viandante	Rubiera	Emilia Romagna	m

Lokanda Devetak	Savogna d'Isonzo	Friuli Venezia Giulia =
Villa Pignano	Volterra	Toscana

Le iniziative degli chef che hanno ricevuto la stella verde saranno dettagliate e presentate sul sito della Guida MICHELIN (guide.MICHELIN.com/it/it) durante il corso dell'anno con la creazione di contenuti specifici.

La Stella Verde è un simbolo che contraddistingue i ristoratori in prima linea sul fronte della sostenibilità e può essere attribuito a qualsiasi ristorante, non solo ai ristoranti stellati o ai Bib Gourmand. Nell'assegnare il riconoscimento, gli ispettori prendono in considerazione molteplici fattori: la produzione delle materie prime, il rispetto del lavoro e il supporto dei produttori locali, la riduzione degli sprechi, la gestione dei rifiuti, le azioni mirate a minimizzare l'utilizzo delle risorse energetiche e l'impatto della struttura sull'ambiente, la formazione sostenibile dei giovani, sono solo alcuni dei temi.

STATISTICHE GUIDA MICHELIN 2023

Le regioni più dinamiche di questa edizione risultano la **Lombardia** con **7 novità**, seguita da **Toscana e Sicilia** con **5 novità**, con quest'ultima che sale a quota 20 ristoranti stellati (3n, 17m).

Nella classifica delle stelle per regioni, la **Lombardia** mantiene la leadership grazie ai **59 ristoranti** (3o 5n 51m), la **Campania** si conferma al secondo posto con **48 ristoranti**, (7n 41m), sul terzo gradino del podio troviamo il **Piemonte** con **44 ristoranti** (2o 3n 39m). Quarta la Toscana con **41 ristoranti** (1o 5n 35m), mentre il **Veneto** è quinto a con **32 ristoranti** (1o 4n 27m) presenti in guida.

Tra le province, **Napoli** si conferma prima con 29 ristoranti (5n 24m), seguita da **Roma che conquista la** seconda posizione con 22 ristoranti (1o 3n 18m) e, quindi, da **Bolzano** terza a quota 21 ristoranti (1o 3n 17m) davanti a **Milano** con 17 ristoranti stellati (1o 3n 13m). Scivola in quinta posizione **Cuneo** con 15 (1o 1n 13m).

Nella classifica dei Bib Gourmand per regioni, **l'Emilia-Romagna** si conferma al primo posto con 32 ristoranti. Alle sue spalle, la **Lombardia** (30 ristoranti) sale al secondo posto superando il **Piemonte** (29 ristoranti), mentre al quarto e quinto posto si confermano rispettivamente la **Toscana**, con 25 Bib Gourmand, ed il **Veneto** con 22.

PREMI SPECIALI

In occasione della presentazione della Guida MICHELIN Italia 2023 sono stati conferiti 4 premi speciali:

- **PREMIO MICHELIN YOUNG CHEF 2023** by Lavazza, assegnato **Davide Guidara**, ristorante i Tenerumi, Isola di Vulcano, Eolie (ME)
- **PREMIO MICHELIN SERVIZIO DI SALA 2023** by Intrecci – Alta Formazione di Sala assegnato a **Michael Falk** ed **Eleonora Corazza**, ristorante Apostelstube, Bressanone (BZ)
- **PREMIO MICHELIN CHEF MENTOR 2023** by Blancpain, assegnato ad **Enrico Bartolini**, ristorante Enrico Bartolini al Mudec, Milano.
- **PREMIO MICHELIN SOMMELIER 2023** by Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, assegnato a **Stefano Quero**, ristorante Condividere, Torino.

Tablet Hotel

La selezione completa degli Hotel per l'Italia è disponibile gratuitamente sul sito web e sull'app della Guida MICHELIN che offre oltre ai ristoranti, le strutture e i luoghi più unici ed emozionanti in cui soggiornare in Italia e nel mondo.

Ogni hotel è stato selezionato per il suo straordinario stile, servizio e personalità e può essere prenotato direttamente attraverso il sito web e l'app della Guida MICHELIN. La selezione per l'Italia comprende gli hotel più spettacolari del paese, tra cui boutique intime e di design come Soprano Suites a Firenze o strutture uniche della nostra collezione "Plus", come Palm Suite e The Hoxton a Roma. Ma troviamo anche meraviglie architettoniche come Il Palazzo Experimental a Venezia, alberghi diffusi come Sextantio in Abruzzo, hotel ricavati in antichi monasteri come Eremito in Umbria e dimore storiche come Palazzo Margherita in Basilicata di proprietà di Francis Ford Coppola.

La Guida MICHELIN

La Guida MICHELIN nasce in Francia nel 1900. Era una piccola guida che avevano voluto i fratelli Édouard e André MICHELIN, i fondatori della MICHELIN, per aiutare le poche migliaia di automobilisti francesi alle prese con un viaggio che, allora, era spesso avventuroso. Conteneva informazioni pratiche (dove fare rifornimento, dove trovare un'officina, dove cambiare i pneumatici) e indicazioni su dove mangiare e dormire. In Italia, la prima Guida MICHELIN è del 1956.

La Guida MICHELIN nasce quindi come aiuto per chi viaggia, come ogni prodotto (pneumatici, carte e guide) MICHELIN, e continua ad esserlo.

I rigorosi criteri di selezione, applicati in modo omogeneo in 39 Paesi, rendono la Guida MICHELIN un riferimento nel campo della ristorazione. Gli ispettori MICHELIN operano in modo anonimo seguendo una consolidata metodologia in tutto il mondo e pagano il conto al ristorante, valutando esclusivamente la qualità della cucina in base a cinque criteri definiti da MICHELIN: qualità delle materie prime, tecniche di cottura, armonia dei sapori, personalità dello chef nei piatti e qualità nel tempo e nell'intero menu. Questi criteri sono rispettati dagli

Fonte: autoestrada.ch

Data: 10/11/2022

Categoria: Si parla di Noi - Forst Web | [Link](#)

ispettori MICHELIN in Italia, come in Giappone o in Cina e negli Stati Uniti. Ne consegue che la qualità di un ristorante tre stelle è la stessa a Firenze e a New York, così come dev'essere equiparabile la qualità di un ristorante una stella a Napoli e a Londra.