Guida Michelin, arrivano le stelle verdi per la cucina sostenibile

federica-pellegrini-guida-michelin-520fdd2f

La **Guida Michelin** si evolve e sposa il tema della **sostenibilità** con il nuovo riconoscimento delle " **stelle verdi**", assegnate agli chef che abbracciando temi di **rispetto ambientale, etica del lavoro, corretti rapporti di filiera, lotta allo spreco alimentare**.

"Vogliamo incoraggiare le iniziative sostenibili nella filiera della ristorazione", ha detto, in videoconferenza, il direttore internazionale di Michelin **Gwendal Poullenec**. "I nostri ispettori hanno arricchito il loro metodo di lavoro andando a valutare anche le forniture di cibo dal territorio, lo spreco a tavola e persino la gestione dei rifiuti di ciascuna insegna. Abbiamo l'orgoglio di presentare, nella 66ma edizione della Guida Michelin Italia, una selezione di chef destinata a crescere per avviare una rivoluzione green della ristorazione in movimento".

A premiarli **Federica Pellegrini** che, in qualità di Ambassador Michelin, ha annunciato i nomi dei 13 chef ai quali è stata assegnata per la prima volta la stella verde. In persona, alla cerimonia **Michelin Star Revelation Italia 2021**, la campionessa del nuoto italiano ha premiato **Davide Oldani**, che alle due stelle "tradizionali" affianca così quella della sostenibilità per - si legge nella motivazione - la "tanta attenzione ai giovani e alla formazione sui valori del territorio".

Le stelle verdi sono andate inoltre alle cucine di **Gardenia** a Caluso, **Don Alfonso 1890** a Sant'Agata Due Golfi, **Osteria Francescana** a Modena, **Dattilo** a Strongoli, **Lazzaro 1915** a Pontelongo, **Virtuoso Gourmet-Tenuta le Tre Virtù** a San Piero a Sieve, **Joia** a Milano, **I' Ciocio-Osteria** di Suvereto, **Casa Format** a Orbassano, **Caffè La Crepa** a Isola Dovarese, **Lanterna Verde** a Villa di Chiavenna.

"Il cuoco oggi - ha detto **Massimo Bottura** - è più della somma delle sue ricette e ha il dovere di comunicare che grazie alla cultura e alla lotta allo spreco alimentare questo mondo può diventare migliore. Il progetto Food for soul sta mostrando con successo che un solidale processo di

ricostruzione del gusto, passioni, del cibo e dell'anima può fare la differenza".

"Il mio impegno - ha evidenziato poi **Norbert Niederkofler** - nasce dal rispetto della natura e dei valori dell'Alto Adige. In montagna la filosofia sostenibile c'era già, lì da sempre tutti i prodotti vengono utilizzati. Ma la mia cucina cresce nella consapevolezza che la natura, stagione dopo stagno, offre tutto ciò che il nostro corpo necessita. E d'inverno, se bloccati dalle nevi, assaporiamo i prodotti conservati sotto la sabbia, come si è sempre fatto in alta quota".

Inoltre, occasione della presentazione della **Guida Michelin Italia 2021** sono stati conferiti **4 premi speciali**: "**Giovane chef 2021**" by Lavazza, assegnato a **Antonio Ziantoni**, Ristorante Zia, Roma. Il premio **Michelin Servizio di Sala 2021** by Intrecci - Alta Formazione di Sala, assegnato a **Christian Rainer**, Peter Brunel Ristorante Gourmet, Arco (Trento). Il premio **Michelin Mentore 2021** by Blancpain, assegnato a **Niko Romito**, Ristorante Reale, Castel di Sangro (L'Aquila). E il premio **Michelin Sommelier 2021** del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, assegnato a **Matteo Circella**, Ristorante La Brinca, Ne (Genova).

La Guida Michelin nasce in Francia nel 1900 come aiuto per chi viaggia. La 66ma edizione italiana presentata propone oltre 2600 indirizzi tra alberghi e ristoranti.