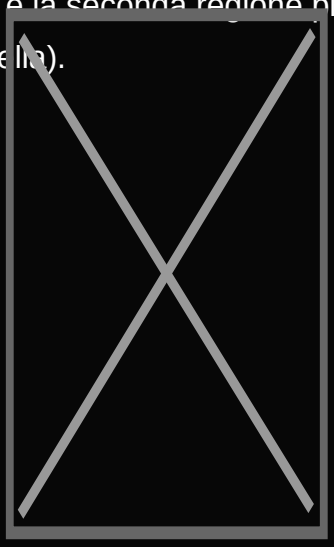
Guida Michelin, ecco tutti i premi e premiati dell'edizione 2022

rtd6887-bed62363

Sono 11 i tre stelle "che valgono il viaggio" e 35 le novità stellate della 67esima edizione della **guida Michelin Italia 2022**. In totale, il libro rosso della gastronomia mondiale ha premiato 378 ristoranti tricolori, con una classifica per regioni che vede la Lombardia mantenere la leadership grazie ai 56 ristoranti (33 stelle 52 stelle 481 stella) ed ai 4 nuovi stellati.

Ma è la **Campania** a stabilire il record annuale di novità (8), arrivando al secondo posto con 48 ristoranti (82 stelle 401 stella). Dal canto suo il **Piemonte**, al terzo posto, può vantare una new.entry e 45 ristoranti (13 stelle 42 stelle 401 stella), mentre la **Toscana** si posiziona in quarta posizione con una new-entry e 41 ristoranti (13 stelle 52 stelle 351 stella), Quinto il **Veneto**, che a fronte del 36 totale, è la seconda regione più premiata del 2022 grazie a 5 nuovi ristoranti stellati (13 stelle 42 stelle 311 stella).



"I nostri Ispettori hanno osservato una sorprendente energia, perché

nonostante tutte le difficoltà che i ristoranti hanno attraversato e le sfide che stanno ancora affrontando, il livello e gli standard qualitativi sono talmente elevati da registrare il più alto numero di ristoranti stellati mai raggiunto in Italia, e possiamo essere molto fiduciosi per il futuro considerato il

numero di giovani chef stellati di questa edizione", ha detto **Gwendal Poullennec**, direttore internazionale della Guida Michelin.

Tra le province, **Napoli** si è confermata prima con 30 ristoranti (62 stelle 241 stella) seguita da **Roma** in seconda posizione con 20 (13 stelle 12 stelle 181 stella) e quindi da **Bolzano**, terza a quota 19 ristoranti (13 stelle 32 stelle 151 stella). Segue **Cuneo** con 18 (13 stelle 22 stelle 151 stella), mentre **Milano** scivola in quinta posizione con 16 ristoranti stellati (13 stelle 32 stelle 121 stella).

I premi speciali. Il premio servizio di sala è andato a **Matteo Zappile** de 'Il pagliaccio' di Roma. Il premio sommelier a **Sonia Egger** del ristorante Kuppelrain di Castelbello (Bolzano). Il premio chef mentore alla tristellata **Nadia Santini** del ristorante 'Dal Pescatore' di Canneto sull'Oglio (Mantova). Giovane chef a **Solaika Marrocco** di Primo Restaurant **(Lecce).**

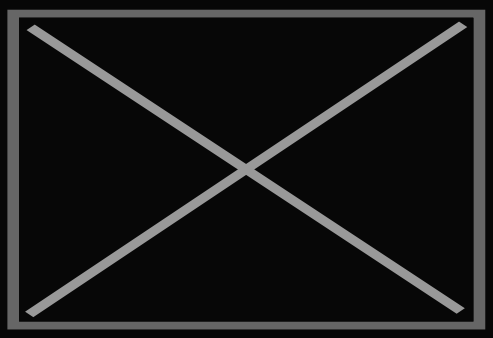
Tre stelle. Enrico Bartolini al Mudec (Milano); **Uliassi** (Senigallia, AN); **Da Vittorio** (Brusaporto, BG); **Piazza Duomo** (Alba, CN); **St. Hubertus Rosa Alpina** (San Cassiano, BZ); **Dal Pescatore** (Canneto sull'Oglio, MN); **Le Calandre** (Rubano, PD); **Osteria Francescana** (Modena); **Enoteca Pinchiorri** (Firenze); **Reale** (Castel di Sangro, AQ); **La Pergola** (Roma).

Due stelle. Kresios con lo chef **Giuseppe Iannotti** (Telese, BN) e Tre Olivi con lo chef **Giovanni Solofra** (Paestum, SA) sono le due new entry nella cate  goria

dei ristoranti che "meritano una deviazione" (38 il totale).

Prima stella. Luigi Lepore con lo chef **Luigi Lepore** (Lamezia Terme, CZ), Hyle con lo chef Antonio Diafora (San Giovanni in Fiore, CS), Aria con lo chef **Paolo Barrale** (Napoli), Contaminazioni Restaurant con lo chef **Giuseppe Molaro** (Somma vesuviana, NA), Li Galli con lo chef **Savio Perna** (Positano, NA), Rear Restaurant con lo chef **Francesco Franzese** (Nola, NA), Cannavacciuolo Contryside con lo chef **Nicola Somma** (Vico Equenze, NA), Masser1a Apr1ma con lo chef **Perrelli D'Amico** (Pontinia, LT), Osteria Acquarol con lo chef **Alessandro Bellingeri** (San Michele Appiano, BZ), 1908 con lo chef **Stephan Zippl** (Renon / Soprabolzano, BZ), San Giorgio con lo chef **Graziano Caccioppoli** (Genova), Orto by Jorg Giubbani con lo chef **Jorg Giubbani** (Moneglia,GE), L'Arcade

con lo chef **Sergeev Nikita** (Porto san Giorgio, FM), Retroscena con gli chef **Pierpaolo Ferracuti** e **Richard Abou Zaki** (Porto San Giorgio, FM), Bianca sul Lago by **Emanuele Petrosino** (Oggiono, LE), Felix Lo Basso Home &Restaurant con lo chef **Felice Lo Basso** (Milano), La Speranzina Restaurant con lo chef **Fabrizio Molteni** (Sirmione, BS), Osteria degli Assonica con gli chef **Alex e Vittorio Manzoni** (Sorisole, BG), Somu con lo chef **Salvatore Camedda** (Arzachena / Baia Sardinia, SS), Gusto by Sadler con lo chef **Claudio Sadler** (San Teodoro, SS), Fradis Minoris con lo chef **Francesco Stara** (Pula, CA), Nazionale con gli chef **Fabio Ingallinera e Maurizio Macario** (Vernante, CN), Unforgettable con lo chef **Christian Mandura** (Torino), Octavin con lo chef **Luca Fracassi** (Arezzo), L'acciuga con lo chef **Marco Lagrimino** (Perugia), La Favellina con lo chef **Federico Pettenuzzo** (Malo, VI), Local con lo chef **Matteo Tagliapietra** (Venezia), Locanda le 4 ciacole con lo chef **Francesco Baldissarutti** (Roverchiara, VR), Wisteria con lo chef **Simone Selva** (Venezia), Zanze XVI con lo chef **Stefano Vio** (Venezia), Gagini Restaurant con lo chef **Maurizio Zillo** (Palermo), Porta di basso con lo chef **Domenico Cilenti** (Peschici, FG), Primo Restaurant con la chef **Solaika Marrocco** (Lecce).



I ristoranti che non confermano la stella. La Stua de Michil (Alta Badia, BZ), L'aria (Blevio, CO), Le Colonne (Caserta, CE), **Le Petit Bellevue** (Cogne, AO), La taverna (Colloredo di Monte Albano, UD), Ora d'Aria (Firenze), **Villa Giulia** (Gargnano, BS), It (Milano), Ambasciata (Quistello, MN), La fenice (Ragusa), Bistrot 64 (Roma), Il Ridotto (Venezia), Osteria da Fiore (Venezia), **Il Portale** (Verbania/Pallanza, VB) Cinaiza da Christiane Manuel (Vercelli).

Stella verde. La Stella Verde, ovvero il premio dedicato alla sostenibiità introdotto lo scorso anno (e consegnato da Federica Pellegrini), è andato a 17 ristoranti. A vincerlo sono stati: **PS Ristorante** a Cerreto Guidi, Mater terrae di Roma, Antica locanda al cervo di San Genesio, Lerchner`s in Rungeen a San Lorenzo di Sebato, **Agritur El mas** di Moena, Osteria enoteca Gambrinus a San Polo di Piave, **Venissa** a Venezia, Sanbrite Agricucina a Cortina d'Ampezzo, Le Trabe di Paestum, Signum a Salina, **Aminta Resort** a Gennazzano, La Cru di Romagnano, **La Preséf** a Mantello (Sondrio), ristorante Casamatta a Manturia, ristorante Terra a Sarentino, Fradis Minoris a Pula, 1908 in Trentino Alto Adige.