Villa Crespi di Cannavacciuolo conquista 3 stelle Michelin

cannavacciuolo-e0c490c7

Il ristorante Villa Crespi di Orta San Giulio, guidato dallo Chef Antonino Cannavacciuolo conquista 3 stelle Michelin e così entra nel gotha della ristorazione mondiale.

Il percorso verso questo straordinario successo ha inizio nel 2003 con l'assegnazione della prima stella seguita dall'assegnazione della seconda nel 2006. Sedici anni dopo, lo chef campano conquista la 3 stelle, **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"* – commenta **Sergio Lovrinovich**, Direttore Guida Michelin Italia.

Attraverso la conferma di tutti i ristoranti 3 stelle della scorsa edizione, la 68^ 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.

38 nuove stelle che hanno interessato 13 regioni delle quali 4 new entry nella categoria 2 stelle, ovvero i ristoranti che valgono la deviazione:

Acquolina – Roma 2 stelle - chef Daniele Lippi

Enoteca La Torre – Roma 2 stelle - chef Domenico Stile

St. George by Heinz Beck – Taormina 2 stelle - chef Salvatore Iuliano

Locanda Sant'Uffizio Enrico Bartolini – Penango 2 stelle - chef Gabriele Boffa

"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".*

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