Guida Michelin Italia 2024: arrivano a 13 i ristoranti tre stelle italiani

20231115164142guidamichelin-b3f0ba74

Arrivano a **13 i ristoranti tre stelle Michelin in Italia** secondo la celebre Guida, ormai arrivata alla 69esima edizione. Un'edizione dei record, quella di quest'anno, con un bis di novità tra i tre Stelle, cinque nuovi ristoranti due Stelle dei quali due capaci di ricevere la doppia Stella in un solo colpo, e 26 ristoranti con una Stella in totale.

Oltre alle due new entry – Atelier Moessmer **Norbert Niederkofler,** nuova sede per il cuoco delle montagne, e "Quattro passi" a Nerano – si confermano tristellati: **Villa Crespi** a Orta San Giulio (Novara), Piazza Duomo ad Alba (Cuneo), **Da Vittorio** a Brusaporto (Bergamo), Le Calandre a Rubano (Padova), Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio (Mantova), Osteria Francescana a Modena, Enoteca Pinchiorri a Firenze, La Pergola a Roma, Reale a Castel di Sangro (L'Aquila), Uliassi a Senigallia (Ancona) e Enrico Bartolini al Mudec a Milano.

2 RISTORANTI RICEVONO LE 3 STELLE MICHELIN

Nella nuova sede ospitata all’interno di una villa storica restaurata a Brunico, **chef Niederkofler** rimane coerente al suo mantra di “cook the mountain”, una formula per la quale in tavola finiscono solo i migliori ingredienti delle montagne e delle valli circostanti, direttamente dai produttori e dagli agricoltori che rispettano i loro cicli naturali per preservarne i sapori e gli elementi nutrienti. Un piatto che ha colpito gli ispettori, perché in grado di tradurre questa filosofia con sorprendente forza al palato, è il **risotto con robiola, tuorlo d’uovo grattugiato e il crescione**. Un piatto aromatico, intenso, pungente quasi a ricordare la parte aromatica del rafano ma senza l’eccessiva spinta piccante, piacevolmente equilibrato: una ricetta geniale.

Tornano a splendere le tre Stelle Michelin anche in Campania, a Nerano, dove il Quattro Passi aprì 40 anni fa: la conquista delle due stelle fu opera dello **chef Tonino Mellino** che da qualche anno ha ceduto il timone al giovane figlio Fabrizio, che ha compiuto l’ultimo passo per entrare nell’olimpo della

ristorazione mondiale. Il suo tocco ha elevato la cucina campana e mediterranea a livelli di sorprendente raffinatezza, stile e sensibilità. Tra i piatti che hanno colpito gli ispettori le **linguine alla Nerano, fusillone ai ricci di mare, l'agnello Laticauda e la pasticceria salata:** si passa dalla tradizione alla modernità senza mai perdere la via del puro gusto attraverso il rispetto degli ingredienti e la perfezione delle cotture.

5 NUOVI RISTORANTI 2 STELLE MICHELIN NELLA GUIDA ITALIA 2024

33 nuove Stelle in totale che hanno interessato 12 regioni delle quali 5 new entry nella categoria dei due Stelle Michelin, ovvero i ristoranti che valgono la deviazione due dei quali ricevono il riconoscimento doppio d'emblèe in questa edizione:

Verso, chef Mario e Remo Capitaneo, Milano (MI)
Una cucina inclusiva, aperta che accoglie al suo interno la sala e che propone piatti che per gli ispettori della Guida sono stati un formidabile exploit. Tra questi l'animella, ricci di mare, salsa bernese al caffè e acetosella, un piatto che lo chef rifinisce e spiega in sala con dovizia di particolari tecnici. Ha sorpreso l'equilibrio tra caffè ed i ricci: impensabile alla lettura, indescrivibile al palato.

La Rei Natura by Michelangelo Mammoliti, Serralunga d'Alba (CN)
Il nuovo ristorante ospitato all'interno dell'albergo Il Boscareto riceve a pochi mesi dall'apertura 2 Stelle, grazie alla brigata capitanata dallo chef Michelangelo Mammoliti. Nello straordinario giacimento gastronomico e paesaggistico delle Langhe, Mammoliti riprende il suo personale viaggio attraverso la cucina dei ricordi, con l'amatissimo mondo vegetale come straordinario alleato e diversi spunti di esperienze più esotiche. Un piatto che ha sorpreso gli Ispettori è la parmigiana di agnello: creativo e delizioso, perfetto grazie al jus sapido ed aromatico.

Andrea Aprea, chef Andrea Aprea, Milano (MI)
Lo chef, campano d'origine e milanese d'adozione, già bi-stellato al ristorante Vun, riversa tutto il suo talento e la sua esperienza nell'omonimo ristorante meneghino nel quale propone piatti moderni, da sapori netti e decisi, privi di compromessi. Un suo classico? Il tortello di ricotta di bufala con ristretto di ragout napoletano: una esplosione di sapori.

George Restaurant, chef Domenico Candela, Napoli (NA)
Roof-garden del Grand Hotel Parker's, da qui la vista domina Napoli e il suo Golfo come in una cartolina. Ma è il talento di Domenico Candela a rubare presto la scena: forte delle sue origini campane e delle esperienze francesi, il cuoco sposa queste due straordinarie scuole gastronomiche in

creazioni contaminate, come il Soufflé alla nocciola, frutto della passione, gelato al caramello, dessert d’ispirazione francese con la nocciola a rappresentare il Belpaese.

Piazzetta Milù, chef Maicol Izzo, Castellammare di Stabia (NA)
Piazzetta Milù è passata dalle mani dei genitori a quelle dei figli, dalla pizzeria all’attuale ristorante gourmet. Tre fratelli, due in sala, Valerio ed Emanuele e Maicol in cucina. Quest’ultimo un vero talento, audace nell’inseguire il suo sogno di una cucina personale che si snoda lungo un menu degustazione a sorpresa, dove trovare la Campania, ingredienti d’altrove e molta creatività. Una nota originale dello chef è proporre un viaggio gastronomico che ruota intorno ad un ingrediente, giocando su accostamenti e tecniche di cottura che esaltano il gusto, come è capitato agli ispettori con il peperone nel menù estivo presentato dapprima come uno speck, glassato, e con la banana, per una tarte tatin memorabile. Queste caratteristiche sono state determinanti anche per l’assegnazione di un ulteriore riconoscimento: Michelin Special Award Young Chef 2024, offerta da Lavazza.

26 NUOVI RISTORANTI RICEVONO UNA STELLA MICHELIN

Nella Guida Michelin Italia 2024 sono **26 le novità** una Stella Michelin. Tra queste, l’assegnazione della Stella al **Bluh Furore**, ristorante in Costiera Amalfitana, affidata ad Enrico Bartolini che ne ha definito la linea gastronomica, interpretata dallo chef Vincenzo Russo, classe 1995 che ha lavorato nella cucina di Antonino Cannavacciuolo.

Da segnalare, l’assegnazione di tre nuove Stelle Michelin a ristoranti **guidati da chef donna: Casa Mazzucchelli** (Aurora Mazzucchelli) che riconquista la Stella Michelin, **Ada** (Ada Stifani) a Perugia e **Wood** (Amanda Eriksson) alle pendici del monte Cervino.