Guida Michelin: Casa Perbellini 12 Apostoli conquista le 3 stelle

20241107173703servizio-fotografico-senza-titolo-0008-802-543d3c79

Sono in tutto 36 le novità all'interno delle eccellenze della cucina italiana secondo la **70esima edizione della Guida Michelin Italia**, appena celebrata per la prima volta nella sua storia a Modena. Se complessivamente la selezione di ristoranti stellati di questa edizione comprende 393 ristoranti, a raggiungere - unica new-entry quest'anno - il traguardo delle tre stelle è **Casa Perbellini 12 Apostoli** di Giancarlo Perbellini, lo chef veronese che già contava due stelle Michelin nel 2023.

1 RISTORANTE RICEVE LE PRESTIGIOSE 3 STELLE MICHELIN

Giancarlo Perbellini – Casa Perbellini - 12 Apostoli, Verona

Nel pieno centro storico di Verona, accanto a piazza delle Erbe e a due passi dal balcone più famoso del mondo – quello di Romeo e Giulietta – sorge la nuova casa di Giancarlo Perbellini. In un locale che ha fatto la storia – il **12 Apostoli** – in cui lo chef si è formato da ragazzino, ora va in scena un concerto di sapori, che **unisce tradizione e innovazione nel rispetto della stagionalità e delle materie prime**. Lo chef omaggia e reinterpreta la cucina italiana con tecniche moderne e un tocco personale offrendovi una esperienza che vale il viaggio. Il Wafer al sesamo con tartare di branzino con il tocco di liquirizia è solo uno dei tanti classici che vi resteranno nel cuore.

Oltre alla new entry nella famiglia dei 3 Stelle Michelin, i Ristoranti che “valgono il viaggio” in Italia e confermano le 3 Stelle, sono:

Villa Crespi Orta San Giulio (NO), Piazza Duomo ad Alba (CN), Da Vittorio a Brusaporto (BG), 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), Uliassi a Senigallia (AN), Piazza Duomo ad Alba (CN), Enrico Bartolini al MUDEC a Milano, Quattro Passi, Nerano, (NA) e Norbert Niederkofler Atelier Moessmer, Brunico (BZ).

33 NUOVI RISTORANTI RICEVONO UNA STELLA MICHELIN

Nella Guida Michelin Italia 2025 sono 33 le novità una Stella Michelin. Tra queste molti chef hanno un mentor d'eccezione: **Antonino Cannavacciuolo** riceve la Stella in due ristoranti, Le Cattedrali by L'Aqua ad Asti e Cannavacciuolo by the Lake a Pettenasco (NO), guidati rispettivamente da Gianluca Renzi e da Gianni Bertone. **Davide Oldani** vede assegnata una nuova stella al ristorante Olmo, a San Pietro all'Olmo (MI) affidato a Riccardo Merli, mentre **Massimo Bottura** al ristorante Al Gatto Verde, con al timone Jessica Rosval, conquista la stella e anche la Stella Verde.
Tra le 36 novità, sono **14 gli chef con età uguale o inferiore ai 35 anni** (4 dei quali con età uguale o under 30).

Bis di riconoscimenti per il gruppo Cannavacciuolo, che ha ottenuto e una stella Michelin sia per il suo nuovo ristorante nell'astigiano Le Cattedrali Relais, aperto a gennaio scorso all'interno della nuova struttura ricettiva Le Cattedrali Relais by Laqua Collection, che per il locale Cannavacciuolo by the Lake all'interno di Laqua by the Lake, a Pettenasco (Novara). Entrambe le location mostrano lo sviluppo nell'hospitality del gruppo Cannavacciuolo, che ha preso vita nel 2021 con il lancio della sua catena di hotel di lusso Laqua Collection, oltre a Villa Crespi, e che intende continuare ad ampliare. Lo chef Antonino Cannavacciuolo ha inoltre ricevuto il riconoscimento di Mentor Chef Award.
Considerando, invece, chi ha perso il riconoscimento: Piccolo Lago di Marco Sacco Mergozzo (Novara) ha perso le due stelle Michelin; Gourmetstube Einhorn a Mules (Bolzano) e Tre Olivi a Paestum (Salerno) sono invece passati da due stelle Michelin ad una; mentre 15 locali non hanno riconfermato il riconoscimento, tra cui L'Alchimia a Milano.

I TRI-STELLATI ARRIVANO A QUOTA 14

In questo modo, **i ristoranti tre stelle della penisola salgono a quota 14**: Villa Crespi Orta San Giulio (NO), Piazza Duomo ad Alba (CN), Da Vittorio a Brusaporto (BG), 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), Uliassi a Senigallia (AN), Piazza Duomo ad Alba (CN), Enrico Bartolini al MUDEC a Milano, Quattro Passi, Nerano, (NA) e Norbert Niederkofler Atelier Moessmer, Brunico (BZ).

Sono invece **2 le new-entry bistellate**: Campo del Drago di Matteo Temperini, presso il Rosewood Castiglion del Bosco a Montalcino, e il bergamasco Ristorante Villa Elena di Enrico Bartolini, che con il suo gruppo raggiunge un totale di 14 stelle, oltre ad una stella verde. Sono invece 33 i ristoranti che

hanno ricevuto una stella Michelin.

Arrivano, infine, a **33 i locali a una Stella Michelin**. Tra gli chef, Antonino Cannavacciuolo riceve la Stella in due ristoranti, Le Cattedrali by L'Aqua ad Asti e Cannavacciuolo by the Lake a Pettenasco (NO), guidati rispettivamente da Gianluca Renzi e da Gianni Bertone. A Davide Oldani viene assegnata una nuova stella al ristorante Olmo, a San Pietro all'Olmo (MI) affidato a Riccardo Merli, mentre Massimo Bottura al ristorante Al Gatto Verde, con al timone Jessica Rosval, conquista la stella e anche la Stella Verde, dedicata alla cucina sostenibile.

Tra chi scende, infine, una menzione va fatta al Piccolo Lago di Marco Sacco Mergozzo (Novara), che ha perso le due stelle Michelin; Gourmetstube Einhorn a Mules (Bolzano) e Tre Olivi a Paestum (Salerno) sono invece passati da due stelle Michelin ad una; mentre 15 locali non hanno riconfermato il premio, tra cui L'Alchimia a Milano.

2 NUOVI RISTORANTI 2 STELLE MICHELIN NELLA GUIDA ITALIA 2024

36 nuove Stelle in totale hanno interessato 13 regioni, delle quali 2 new entry nella categoria dei due Stelle Michelin, ovvero i ristoranti che valgono la deviazione:

Marco Galtarossa – Villa Elena, Bergamo

Il recente trasferimento sembra aver dato nuova linfa a questo giovane chef che propone una cucina moderna che valorizza gli ingredienti del territorio attraverso una ricerca meticolosa e una presentazione artistica. Ogni piatto è un'opera che appaga sia la vista, sia il palato e combina sapori complessi e stratificati con meticolosa cura del dettaglio. Memorabile il piatto a base d'anatra: petto, fegatini in raviolo con sedano e crespella di stufato di coscia. All'interno della storica villa di San Vigilio a Bergamo Alta, il ristorante offre una vista panoramica mozzafiato, un ottimo servizio e la guida esperta del mentore, Enrico Bartolini.

Matteo Temperini – Campo Del Drago, Montalcino

Castiglion del Bosco non è solo 3 Chiavi Michelin per l'accoglienza superlativa, ora anche una tappa per cui vale la pena fare una deviazione ed assaporare la personale cucina di Matteo Temperini, che esalta la Toscana e il meglio che il territorio può offrire. Tra i piatti memorabili che realizza con creatività e l'uso di ingredienti freschi e stagionali, rientrano le proposte gastronomiche con i primi funghi autunnali dei boschi vicini, come gli gnocchi dell'orto con finferli e porcini e l'animella di vitello glassata con crema di carciofi e limone arrostito.

LE STATISTICHE PER REGIONI E PROVINCE

La regione con più novità è la **Lombardia**, 1 due Stelle e 9 una Stella Michelin, per un totale di 10 ristoranti. Al secondo posto due regioni con 5 novità mono-stellate, **Campania e Toscana**, mentre al terzo posto troviamo l'**Emilia-Romagna** con 4 novità una Stella Michelin.

Nella classifica delle Stelle Michelin per regioni, la **Lombardia** mantiene la leadership con 61 ristoranti (3 tre Stelle, 7 due Stelle, 51 una Stella), la **Campania** si conferma al secondo posto con 50 ristoranti, (1 tre Stelle, 7 due Stelle, 42 una Stella), mentre sul terzo gradino del podio troviamo la **Toscana** con 44 ristoranti (1 tre Stelle, 5 due Stelle, 38 una Stella). Scivola in quarta posizione il **Piemonte** con 35 ristoranti (2 tre Stelle, 3 due Stelle, 30 una Stella), mentre conferma il quinto posto il **Veneto** con 34 ristoranti Stellati (2 tre Stelle, 3 due Stelle, 29 una Stella).

Nella classifica delle province, tra le Top 5 si confermano due città campane: **Napoli** che si conferma al vertice con 27 ristoranti (1 tre Stelle, 6 due Stelle, 20 una Stella) e **Salerno**, in quinta posizione con 18 ristoranti (1 due Stelle, 17 una Stella). **Roma** è al secondo posto con 23 ristoranti Stellati (1 tre Stelle, 3 due Stelle, 1 una Stella), seguita da **Milano** con 20 ristoranti Stellati (1 tre Stelle, 4 due Stelle, 15 una Stella). In quarta posizione troviamo **Bolzano** con 19 ristoranti (1 tre Stelle, 2 due Stelle, 16 una Stella).

11 NUOVE STELLE VERDI

La 70^ edizione della Guida Michelin ha assegnato **11 nuove stelle verdi**, che portano il totale dei ristoranti in Italia con questo emblema a 69. 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.

4 I PREMI SPECIALI MICHELIN NELLA SELEZIONE ITALIANA 2025

MICHELIN YOUNG CHEF AWARD 2025 assegnato a Matteo Vergine del Grow Restaurant, Albiate (MB)

Dopo aver conquistato la stella verde nel 2024, il cammino di Matteo Vergine prosegue con l’assegnazione della stella per la qualità della sua proposta gastronomica. Una cucina originale che mixa creatività e tradizione: attraverso marinature, fermentazioni e salamoie, Matteo esalta i sapori naturali degli ingredienti, talvolta in modo audace. Selvaggina, pesce d’acqua dolce e vegetali dell’orto del ristorante sono i prodotti che provengono dal territorio, dai boschi e dai laghi vicini, attraverso i quali Matteo vi conduce nella sua incantevole favola culinaria.

MICHELIN SERVICE AWARD 2025 offerto da Intrecci – Alta Formazione di Sala assegnato a Vanessa Melis del ristorante Pascucci al Porticciolo, Fiumicino (RM)

Gestisce la sala di uno dei migliori ristoranti del litorale laziale e la cucina ha proprio in Vanessa un ingrediente vincente. Sorrisi, accoglienza, ospitalità: da Pascucci al Porticciolo la stella è nel piatto, ma tutt’intorno c’è un servizio che ha emozionato gli ispettori, con una dimensione allo stesso tempo professionale e familiare, a cui partecipa tutto il team.

MICHELIN CHEF MENTOR AWARD 2025 offerto da Blancpain, assegnato ad Antonino Cannavacciuolo del ristorante Villa Crespi, Orta San Giulio (NO)

Se il talento gastronomico di Cannavacciuolo raggiunge il vertice in Villa Crespi di Orta San Giulio, l’iconico chef ha anche un’altra grande capacità, quella di trovare e formare giovani talenti. Con animo gentile e lo stile del buon padre di famiglia, trasferisce la sua passione per la cucina con semplicità ed un linguaggio diretto che entra nella testa e nel cuore dei suoi ragazzi.

MICHELIN SOMMELIER AWARD 2025 offerto dal Consorzio Franciacorta, assegnato a Oscar Mazzoleni del ristorante Al Carroponte, Bergamo

Il ristorante Al Carroponte, sin dalla sua apertura è una meta imprescindibile per gli amanti del vino. Il patron Oscar Mazzoleni, classe 1979, è un esperto e appassionato Sommeiller in continua ricerca di novità che gestisce la sua cantina con l’ambizione di proporre al calice qualsiasi richiesta del cliente.

SEGNALAZIONE SPECIALE PASSION DESSERT

La selezione speciale “Passion Dessert” è il riconoscimento conferito ai ristoranti che offrono una **vera e propria esperienza per l’alta qualità della proposta dei dessert** ed è offerto da Molino Dallagiovanna. Nell’edizione 2025 è stato assegnato ai seguenti ristoranti:

Casa Perbellini di Giancarlo Perbellini, che già contava due stelle Michelin, è il nuovo e unico ristorante tristellato nominato dalla Guida Michelin Italia 2025. Lo chef veronese lo scorso anno aveva riportato il ristorante nel locale storico dei 12 Apostoli, dove aveva iniziato la sua carriera. “Con il trasferimento nella struttura 12 Apostoli abbiamo cambiato marcia – aveva dichiarato lo chef – raddoppiando i coperti e intensificando il lavoro. Dunque siamo partiti bene e anche il 2024 ha dato grandi soddisfazioni a Casa Perbellini, dato che abbiamo percepito un’energia pazzesca nei nuovi spazi e abbiamo raggiunto livelli inaspettati”. Alle spalle nel 2023 8,6 milioni di fatturato aggregato (+4 per cento).

Con questa ultima new entry salgono a 14 i ristoranti in Italia che detengono tre stelle Michelin.

Tra le altre novità, due nuovi bistellati: Campo del Drago di Matteo Temperini, presso il Rosewood Castiglion del Bosco a Montalcino, e il bergamasco Ristorante Villa Elena di Enrico Bartolini, che con il suo gruppo raggiunge un totale di 14 stelle, oltre ad una stella verde.

Bis di riconoscimenti per il gruppo Cannavacciuolo, che ha ottenuto e una stella Michelin sia per il suo nuovo ristorante nell’astigiano Le Cattedrali Relais, aperto a gennaio scorso all’interno della nuova struttura ricettiva Le Cattedrali Relais by Laqua Collection, che per il locale Cannavacciuolo by the Lake all’interno di Laqua by the Lake, a Pettenasco (Novara). Entrambe le location mostrano lo sviluppo nell’hospitality del gruppo Cannavacciuolo, che ha preso vita nel 2021 con il lancio della sua catena di hotel di lusso Laqua Collection, oltre a Villa Crespi, e che intende continuare ad ampliare. Lo chef Antonino Cannavacciuolo ha inoltre ricevuto il riconoscimento di Mentor Chef Award.

Infine, 33 ristoranti hanno ricevuto una stella Michelin.

Considerando, invece, chi ha perso il riconoscimento: Piccolo Lago di Marco Sacco Mergozzo (Novara) ha perso le due stelle Michelin; Gourmetstube Einhorn a Mules (Bolzano) e Tre Olivi a Paestum (Salerno) sono invece passati da due stelle Michelin ad una; mentre 15 locali non hanno riconfermato il riconoscimento, tra cui L’Alchimia a Milano.