Guida Michelin: La Rei Natura è la new-entry tristellata. In Italia anche 5 Stelle Verdi

20251120125437la-cerimonia-di-presentazione-della-guida-michelin-2026-in-programma-mercoledi-19-nover

Arrivano a quota 22 i ristoranti che conquistano 1 stella Michelin nella 71esima edizione della Guida Michelin Italia, la cui presentazione è avvenuta nei giorni scorsi al Teatro Regio di Parma. Dati alla mano, secondo l'Ufficio studi di Fipe, l'Italia è il secondo paese al mondo (dopo la Francia, che ne può vantare 617) per numero di ristoranti stellati - in tutto sono 394 gli chef insigniti del prestigioso riconoscimento - con 15 tre Stelle Michelin, 38 due Stelle e 341 ristoranti a una Stella. Seguono la Germania (323) e la Spagna (289), mentre fuori dal vecchio continente la maggiore presenza di stelle si conta in Giappone e Stati Uniti, con rispettivamente 375 e 260 ristoranti segnalati.

Tornando alla Guida italiana, l'edizione appena conclusa ha visto confermati tutti i 14 tri-stellati con la new-entry del La Rei Natura by Michelangelo Mammoliti, mentre nei due Stelle le novità riguardano Famiglia Rana dello chef Francesco Sodano, a Oppeano in provincia di Verona; e I Tenerumi, nell'isola di Vulcano in Sicilia, dello chef Davide Guidara. Sono poi 22 i nuovi ristoranti che hanno conquistato una stella Michelin, tra i quali fa notizia quella assegnata a Mattia Pecis, 29 anni, chef di Cracco Portofino che riceve anche il premio speciale Young Chef Award.

Le altre stelle "singole" sono state date a: Le Petit Bellevue a Cogne, in Valle d'Aosta; la Liguria ottiene due riconoscimenti, entrambi in provincia di Genova, con Cracco Portofino e Rezzano Cucina e Vini a Sestri Levante. In Lombardia, la stella la prendono Senso Lake Garda Alfio Ghezzi a Limone sul Garda (Brescia) insieme a quella di Abba a Milano, Procaccini a Milano e Olio a Origgio (Varese). Mentre il Trentino-Alto Adige conquista due riconoscimenti per il ristorante Porcino a Badia (Bolzano) e Quellenhof Gourmetstube 1897 a San Martino in Passiria (Bolzano). In Veneto il riconoscimento della stella va a Agli Amici Dopolavoro a Venezia Isola delle Rose. In Emilia Romagna conquistano una stella Michelin i ristoranti Cavallino a Maranello (Modena) e Da Lucio a Rimini. In Toscana il riconoscimento arriva per Luca's by Paulo Airaudo a Firenze e Sciabola a Forte dei Marmi (Lucca). Tre riconoscimenti nel Lazio: Al Madrigale Nuova Cucina Rurale a Tivoli, Ineo a Roma con lo chef e

mente creativa Heros De Agostinis e La Terrazza a Roma. Inoltre Al Madrigale Nuova Cucina Rurale a Tivoli vince anche il nuovo premio speciale “Apertura dell’anno”. Dalle Marche entrano in classifica Casa Bertini a Recanati (Macerata). In Abruzzo Zunica 1880 a Villa Corallo in località Sant’Omero (Teramo). Conquistano una stella Michelin in Campania il ristorante Alain Ducasse Napoli e Umberto a Mare a Forio-Ischia. In Sardegna la nuova entrata tra gli stellati è Capogiro a Baja Sardinia (Sassari).

Infine, a Heinz Beck de La Pergola di Roma, da oltre 20 anni tre Stelle, è andato il riconoscimento di Mentor Chef Award, mentre il premio Service Award Michelin è toccato a Giulia Tavolara del ristorante Maxi a Vico Equense, in provincia di Napoli. Altri cinque ristoranti hanno conquistato la Stella Verde Michelin assegnata ai locali che si distinguono per il loro impegno verso la gastronomia sostenibile, l’attenzione all’etica e all’ambiente (nel mondo ce ne sono circa 500). A conquistare in Italia quest’anno le Stelle Verdi sono: La Bursch a Campiglia Cervo in Piemonte; Kircherhof ad Albes (Bolzano); Johanns a Molini di Tures (Bolzano); Ca’ Matilde a Rubbianino (Reggio Emilia); Une a Capodacqua (Perugia).