Italia, seconda al mondo per stelle: lo dice la Guida Michelin 2017

Belle notizie per l'alta enogastronomia di casa nostra. L'Italia, infatti, si conferma la seconda nazione al mondo per numero di ristorante stellati. Il verdetto arriva dalla nuova **Guida Michelin**, edizione 2017, appena presentata al Teatro Regio di Parma. La guida, ricorda Askanews, fotografa una cucina che, da nord a sud, viene premiata per originalità, interpretazione, utilizzo delle straordinarie materie prime che offre il Bel Paese. In tutto, 343 i ristoranti premiati (294 a Una Stella, 41 a Due Stelle e 8 a Tre Stelle): **confermati tutti gli otto ristoranti a Tre Stelle** (Piazza Duomo ad Alba, Da Vittorio a Brusaporto, Dal Pescatore a Canneto Sull'Oglio, Reale a Castel di Sangro, Enoteca Pinchiorri a Firenze, Osteria Francescana a Modena, La Pergola a Roma e Le Calandre a Rubano), sono cinque le new entry nella categoria Due Stelle, mentre ben 28 sono i ristoranti ai quali viene assegnata una stella, 5 dei quali a Roma. Tra i ristoranti che perdono la stella Michelin, All'Oro, Giuda ballerino e Oliver Glowig (per chiusura del locale) a Roma.

Le nuove due stelle Michelin sono concentrate al Nord, eccezione fatta per il riconoscimento andato a Nino Di Costanzo con il suo Danì Maison di Ischia. Per il resto, la parte del leone la fanno la dinamica Milano con Seta di Antonio Guida e Al Mudec di Enrico Bartolino, e il vivacissimo Trentino Alto Adige con lo chef Alfio Ghezzi e la sua Locand Margon a Trento e Heinrich Schneider con Terra in Val Sarentino.

Enrico Bartolini, inoltre, rappresenta nel 2017 un clamoroso caso di successo visto che, oltre ad avere conquistato le Due Stelle a Milano, è riuscito anche a conquistare una stella Michelin in ciascuno degli altri due ristoranti aperti rispettivamente a Bergamo Alta (Casual Ristorante, chef Cristian Carraro) e in località Badiola Castiglione della Pescaia (La trattoria Enrico Bartolini, chef Marco Ortolani).

guida-michelin-2017-it-cover

Tra i premiati con una stella Michelin alcuni chef che erano 'in attesa' da anni del riconoscimento: in primis Stefano Deidda con il suo Al Corsaro di Cagliari, finalmente una nuova stella Michelin in Sardegna, ma anche Accursio Craparo che con il suo Accursio Ristorante di Modica fa salire a quota 14 il numero di ristoranti stellati presenti in Sicilia, il numero più alto mai raggiunto fino ad oggi. Cinque le nuove stelle a Roma, che si scopre città dinamica e piena di iniziativa: Marco Martini con The Corner, Giulio Terrinoni con il suo Per Me, Kotaro Noda con Bistrot 64, Franco Madama con Magnolia e Claudio Mengoni con Assaje.

In Lazio conquistano la stella anche Vistamare a Latina e Aminta Resort a Gennazzano, mentre in Campania arrivano tre nuovi ristoranti a una stella Michelin: Veritas di Gianluca D'Agostino a Napoli, Luigi Salomone con Piazzetta Milù a Castellammare di Stabia, Il Mosaico dell'Hotel Manzo a Casamicciola. Ancora, in Puglia, Quintessenza di Stefano Di Gennaro a Trani e in Calabria una stella va a Pietramare di Alfonso Crescenzo a Isola di Capo Rizzuto in Campania.
Salendo lungo la penisola una stella è stata attribuita a Marco Bottega con il suo Aminta Resort a Genazzano, Vincenzo Guarino con Il Pievano di Gaiole in Chianti, Valetino Cassanelli chef di Lux Lucis a Forte dei Marmi, Alessandro Rossi e Filippo Saporito della Leggenda dei Frati di Firenze. Nelle Marche viene premiato Nostrano dello chef Stefano Ciotti, a Pesaro. A Milano altri due ristoranti conquistano una stella Michelin: Lume di Luigi Taglienti e Felix Lo Basso Restaurant di Felice Lo Basso. Ancora in Lombardia, una stella a Riccardo Bassetti con La Tavola di Laveno Mombello (Varese). In Veneto una stella va a La Veranda a Bardolino.
Un bottino di tutto rispetto anche per il Piemonte, con quattro nuovi ristoranti a una stella MIchelin: 21.9 di Flavio Costa a Piobesi d'Alba (Cuneo), Da Francesco a Cherasco (ancora Cuneo) con lo chef Francesco Oberto, La Madernassa di Michelangelo Mammoliti a Guarene, sempre in provincia di Cuneo. Infine, una stella a Zappatori di Christian Milone a Pinerolo.