Michelin 2027, Roma punta sui giovani e sulle contaminazioni culturali

Roma si conferma uno dei centri più dinamici dell'alta ristorazione italiana, e la Guida Michelin 2027 ne offre una conferma. Il nuovo riconoscimento a Orma, che conquista la seconda stella, e l'ingresso di Quid e Nomos Ante tra i ristoranti con una stella raccontano una scena gastronomica nella quale le tradizioni locali dialogano sempre più spesso con esperienze e tecniche internazionali. È il filo conduttore dell'analisi del ***Sole 24 Ore***, che individua nella Capitale e nelle nuove generazioni due protagonisti dell'edizione. A Orma, Roy Caceres porta avanti una cucina che intreccia le origini colombiane con la cultura gastronomica italiana. Un esempio è la fregula con ricci e salsa XOrma, nella quale la pasta sarda incontra riferimenti al mole messicano e alla salsa XO di Hong Kong. Un percorso diverso da quello di Gianfranco Pascucci, che conquista la seconda stella a Fiumicino con Pascucci al Porticciolo, sviluppando una ricerca personale sul pesce e sulle materie prime del mare. Tra le nuove stelle romane emerge Quid, guidato dal colombiano Juan Camilo Quintero con la supervisione di Enrico Bartolini. La sua Gricia Quid rielabora un classico capitolino attraverso pasta fresca modellata a forma di Q, due pecorini e olio di cocco tostato. Il ristorante riceve anche il premio Michelin Opening of the Year. A Nomos Ante, invece, Giulio Luigi Zoli valorizza una formazione maturata tra Europa, Sud America e Asia, oltre all'esperienza al Pagliaccio di Anthony Genovese. La nuova generazione trova spazio anche fuori Roma. A Sutri, nella Tuscia, Simone Lezzerini, classe 1996, conquista la prima stella con N'uovo Vino e Cucina e riceve il Michelin Young Chef Award 2027. Un riconoscimento che contribuisce a dare concretezza al tema del ricambio generazionale.