Guida Michelin 2016 premia 26 nuovi ristoranti

image-90ec1605

Niente nuove, buone nuove. L’edizione 2016 della Guida Michelin - rende noto Askanews commentando la presentazione del volume avvenuta questa mattina - conferma le tre stelle agli otto ristoranti già premiati nel 2015: 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.

A seguire, ben 38 ristoranti hanno invece conquistato due stelle Michelin: Casa Perbellini, a Verona, la neonata creatura dello chef Giancarlo Perbellini, che festeggia con questa edizione i venti anni da chef stellato Michelin, e Gourmetstube Einhorn a Mules, dello chef Peter Girtler, che reinterpreta la cucina regionale con stile creativo.

guida-michelin-italia-151210125504Infine, sono 288 i ristoranti gratificati con una stella Michelin. Complessivamente sono 26 i locali che per la prima volta sono premiati da questa edizione della guida.

Quanto alla ripartizione locali, va segnalato che ben tre sono le nuove stelle a Milano: i ristoranti Seta by Antonio Guida all'interno del Mandarin Oriental, il ristorante Tukuyoshi dello chef Yoji Tokuyoshi, che ha lavorato al fianco di Bottura e propone una cucina italiana reinterpretata con sguardo nipponico, e infine Armani Ristorante, dello chef Filippo Gozzoli.

Quanto alle novità per regione, il Veneto brilla con sei new entry: Dopolavoro e Oro Restaurant a Venezia, Aga a San Vito di Cadore, La Tana Gourmet a Asiago, Aqua Crua a Barbarano Vicentino, Casa Perbellini a Verona. Due le nuove stelle in Piemonte (I due buoi ad Alessandria e Marc Lanteri al Castello a Grinzane Cavour), tre in Trentino Alto Adige (Gourmetstube Einhorn a Mules, Dolce Vita Stube a Naturno e Alpenroyal Gourmet a Selva di val Gardena). In Friuli Venezia Giulia, invece, guadagna subito una stella Michelin Antonia Klugmann, confermando vincente la sua coraggiosa scelta di aprire un ristorante da venti coperti L'argine di Vencò in una zona di confine, Dolegna del Collio.

Tre le nuove stelle in Toscana con Borgo San Jacopo a Firenze, Atman a Villa Rospigliosi a Lamporecchio e Meo Modo a Chiusdino. Una novità anche in Umbria, il ristorante Vespasia a Norcia e una in Lazio, a Roma, con l'Enoteca Achilli Al Parlamento.

Tre le nuove stelle in Campania: Don Geppi a Sant'Agnello, Re MAurì a Salerno e Osteria Arbustico a Valva. Due le novità in Puglia, Bacco a Barletta e Cielo a Ostuni.

Bene infine la Sicilia, con due nuove stelle: il ristorante Shalai di Linguaglossa dello chef Giovanni Santoro, che reinterpreta la cucina tradizionale siciliana, partendo da ottime materie prime, con uno slancio creativo sempre equilibrato e il ristorante Signum di Salina, dell'omonimo hotel, guidato da una giovanissima chef ventisettenne, Martina Caruso.

Complessivamente nella guida sono riportati 334 ristoranti stellati. Infine, tra gli chef che hanno conquistato una stella ben 10 hanno una età inferiore ai 35 anni.