

Scritto da Administrator

Venerdì 17 Novembre 2017 19:52 - Ultimo aggiornamento Venerdì 24 Novembre 2017 13:52



In Italia i prestigiosi ristoranti a tre stelle diventano 9 per l'ingresso di Norbert Niederkofler del St. Hubertus a San Cassiano il Val Badia (Bz). I due stelle diventano 41 grazie a tre nuovi ingressi. I monostellati raggiungono quota 306 in virtù di 22 nuovi insigniti

La **Guida Michelin**, massimo riferimento mondiale per la valutazione della qualità dei ristoranti e degli alberghi a livello nazionale e internazionale, nasce grazie ad un'idea di André Michelin, fondatore col fratello Edouard dell'omonima azienda francese di pneumatici, nel 1896. La prima pubblicazione ufficiale fu nel 1900. La guida è oggi diffusa in dodici paesi europei ma sono pubblicate anche le guide relative alle città statunitensi di New York City e San Francisco, oltre

Scritto da Administrator

Venerdì 17 Novembre 2017 19:52 - Ultimo aggiornamento Venerdì 24 Novembre 2017 13:52

quella riguardante i locali della capitale giapponese, Tokyo. La Guida Rossa Michelin raccoglie le valutazioni dei ristoranti e degli alberghi delle singole nazioni, mentre la Guida Verde è indirizzata maggiormente al turismo itinerante.

IL RIFIUTO DELLE STELLE OPERATO DA GUALTIERO MARCHESI

Il milanese Gualtiero Marchesi può essere considerato, senza tema di smentite, il più autorevole rappresentante della cucina italiana nel contesto internazionale. Nel 1977 fondò il suo primo ristorante nel capoluogo lombardo, ottenendo nel 1978 il riconoscimento della stella dalla Guida Michelin, e nel 1986 ricevette, primo ristorante in Italia, il riconoscimento delle tre stelle della guida francese, passando a due dal 1997 in avanti.

Nel giugno 2008, Marchesi contesta il sistema di attribuzione dei punteggi della Michelin, e "restituisce" le stelle, contestando il sistema di votazione della guida, e affermando di voler ricevere solo commenti e non punteggi. Come risultato, nell'edizione 2009, "scompare" il ristorante di Marchesi, rimanendo citato come il ristorante dell'albergo in cui ha sede, senza nessuno dei commenti voluti da Marchesi.

« Ciò che più m'indigna è che noi italiani siamo ancora così ingenui da affidare i successi dei nostri ristoranti — nonostante i passi da gigante che il settore ha fatto — a una guida francese. Che, lo scorso anno, come se niente fosse, ha riconosciuto il massimo punteggio a soli 5 ristoranti italiani, a fronte di 26 francesi. Se non è scandalo questo, che cos'è? [...] Quando, in giugno, polemizzai con la Michelin lo feci per dare un esempio; per mettere in guardia i giovani, affinché capiscano che la passione per la cucina non può essere subordinata ai voti. So per certo, invece, che molti di loro si sacrificano e lavorano astrattamente per avere una stella. Non è né sano, né giusto». (Gualtiero Marchesi, novembre 2008)

La stella è conferita allo chef

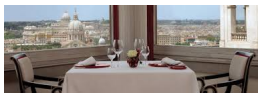
Il principale giudizio di valutazione presente nella Guida Michelin è conferito attraverso l'assegnazione di stelle, da una fino al massimo di tre. L'aspetto di tali "stelle" è tuttavia più affine a quello di un fiore a sei petali. Va tenuto presente che le stelle Michelin sono attribuite solo all'executive chef; infatti, i **cuochi stellati** portano con sé le stelle quando si trasferiscono altrove o aprono un altro ristorante nel caso siano anche i titolari del locale. Questa è una

Scritto da Administrator

Venerdì 17 Novembre 2017 19:52 - Ultimo aggiornamento Venerdì 24 Novembre 2017 13:52

peculiarità della Guida Michelin rispetto ad altre guide che invece conferiscono il titolo al ristorante, considerando dello stesso tutti gli aspetti: locale, personale, servizio, piatti, bevande, ambiente e, ovviamente, brigata di cucina e, in particolare, l'executive chef ovvero il cuoco, al vertice, che crea i piatti e sviluppa il menù.

Il prezzo medio di un ristorante a tre stelle si aggira sui 260 euro; per i due stelle il costo medio è intorno ai 170 euro, mentre per i ristoranti ad una stella, si scende (!) a 110 euro circa.



Stelle Michelin in Italia....seconda al mondo dietro ai cugini francesi. Domina la Lombardia davanti alla Campania. Roma in testa per ristoranti stellati (25) davanti a Napoli (23) e Milano (20)

L'edizione 2018 della Guida Michelin, premia l'Italia con un totale di 356 locali "stellati" riconosciuti, collocandosi al secondo posto nel mondo dopo la Francia. La Lombardia conferma il suo primato con 63 ristoranti, segue la Campania seconda per numero di esercizi: 37; il Piemonte e il Veneto si posizionano al terzo posto con 36 ristoranti stellati. In testa alla classifica delle province più stellate d'Italia c'è Roma (1 trisstellato, 1 bistellato e 23 ad una stella); segue Napoli con 23 ristoranti insigniti, seguita da Milano con 20 ristoranti. Cuneo vanta ben 17 ristoranti stellati, tra i quali un tre stelle ed un due stelle !!

Il dettaglio regionale

In Piemonte sono presenti 31 ristoranti con una stella, 4 con due e 1 con tre.

In Lombardia sono presenti 55 ristoranti con una stella, 6 con due e 2 con tre.[8]

La Guida Michelin 2018 premia Roma, che con 25 ristoranti stellati è capitale anche della gastronomia d'au

Scritto da Administrator

Venerdì 17 Novembre 2017 19:52 - Ultimo aggiornamento Venerdì 24 Novembre 2017 13:52

In Veneto sono presenti 32 ristoranti con una stella, 3 con due e 1 con tre.

In Valle d'Aosta sono presenti 5 ristoranti con una stella.

In Liguria sono presenti 10 ristoranti con una stella.

In Trentino-Alto Adige sono presenti 23 ristoranti con una stella, 3 con due e 1 con tre.

In Friuli-Venezia Giulia sono presenti 8 ristoranti con una stella e 1 con due.

In Emilia-Romagna sono presenti 23 ristoranti con una stella, 1 con due e 1 con tre.

In Toscana sono presenti 24 ristoranti con una stella, 4 con due e 1 con tre.

In Umbria sono presenti 1 ristorante con una stella e 1 con due.

Nelle Marche sono presenti 2 ristoranti con una stella e 2 con due.

Nel Lazio sono presenti 27 ristoranti con una stella, 2 con due stelle e 1 con tre.

In Campania sono presenti 32 ristoranti con una stella e 5 con due.

In Sardegna son presenti 2 ristoranti con una stella.

In Sicilia sono presenti 9 ristoranti con una stella e 4 con due.

In Abruzzo sono presenti 5 ristoranti con una stella e 1 con tre.

In Puglia sono presenti 7 ristoranti con una stella.

In Calabria sono presenti 4 ristoranti con una stella.

Nessun ristorante stellato è presente in Molise e in Basilicata.

Nella Repubblica di San Marino è presente un unico ristorante con una stella.

I ristoranti che hanno ricevuto 3 stelle Michelin in Italia

Per quanto riguarda le tre stelle (Sono poco più di 100 in tutto il mondo) sono tutte confermate rispetto all'anno precedente:

Massimo Bottura **dell'Osteria Francescana di Modena**, Niko Romito del **Reale Casadonna a Castel di Sangro**

(Aq), Massimiliano Alajmo delle

Calandre a Rubano (Pd

), Giovanni e Nadia Santini del ristorante

Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio,

Enrico Crippa del

Duomo di Alba

, Heinz Beck della

Pergola a Roma

, Annie Feolde

dell'Enoteca Pinchiorri

, e i fratelli Cerea di

Da Vittorio a Brusaporto (Bg)

. A questi si aggiunge Norbert Niederkofler del

St. Hubertus a San Cassiano il Val Badia (Bz).

Gli stellati di Roma e Provincia

La Pergola. Ristorante haute cuisine - Tre stelle Michelin. La celebrata cucina dello chef Heinz Beck in un albergo di lusso con vista panoramica, tra arazzi e porcellane. Fa parte di: Rome Cavalieri, Waldorf Astoria Hotels & Resorts. Indirizzo: Via Alberto Cadlolo, 101, 00136 Roma RM

Il Pagliaccio. Ristorante a due stelle Michelin, dall'eleganza contemporanea con piatti creativi d'alta cucina e menù degustazione e alla carta. Indirizzo: Via dei Banchi Vecchi, 129/a, 00186 Roma RM

Ristoranti con chef ad una stella:

Acquolina. Elegante ristorante gourmet di pesce, con arredi semplici e classici, tovaglie bianche e veranda. Indirizzo: Via del Vantaggio, 14, 00186 Roma RM

Ristorante All'Oro. Ristorante italiano. Apprezzata cucina d'autore in hotel 5 stelle tra arredi attuali minimal e di classe, con menù degustazione. Indirizzo: Via Giuseppe Pisanelli, 23/25, 00196 Roma RM

Antonello Colonna Open. Ristorante di classe con raffinato menù d'alta cucina italiana in famoso spazio espositivo interdisciplinare. Indirizzo: Via Milano, 9a, 00184 Roma RM

Aroma. Cucina italiana su una terrazza chic all'ultimo piano di un hotel, con veranda in vetro e vista sul Colosseo. Indirizzo: Palazzo Manfredi, Via Labicana, 125, 00184 Roma RM

Assaje Restaurant. Cucina Mediterranea, Italiana, Europea, Per vegetariani. Indirizzo: Via Ulisse Aldrovandi, 15, 00197 Roma RM

Bistrot64. Piatti italiani creativi serviti tra tavoli e sedie di legno rétro in locale alla moda con lampadine sospese. Indirizzo: Via Guglielmo Calderini, 64, 00196 Roma RM

Il Convivio. Raffinato ristorante bio di carne e pesce con menù degustazione e cantina dei vini e distillati molto fornita. Indirizzo: Vicolo dei Soldati, 31, 00186 Roma RM

The Corner Town House. Location molto gradevole, ottima posizione, arredo interessante, cucina apprezzata. Indirizzo: Viale Aventino, 121, 00153 Roma RM

Enoteca Achilli. Nel cuore di Roma, in un'unica location, un'elegante enoteca con bistrot e un ristorante stellato. Indirizzo: Via dei Prefetti, 15, 00186 Roma RM

Ristorante Enoteca La Torre. Pietanze mediterranee gourmet in una raffinata villa del 1911 con colonne di marmo e candelabri di cristallo. Indirizzo: Lungotevere delle Armi, 22/23, 00195 Roma RM

Hostaria Glass. Ristorante con cucina fusion raffinata e audace, in un esclusivo e luminoso ristorante dal design minimal contemporaneo. Indirizzo: Vicolo de' Cinque, 58, 00153 Roma RM

Imàgo. Ristorante haute cuisine. Acclamato ristorante, all'interno di un hotel, con piatti regionali italiani rivisitati e vista sulla città. Indirizzo: Hotel Hassler Roma, Piazza Trinità dei Monti, 6, 00187 Roma RM

Magnolia Restaurant. All'interno del Grand hotel via Veneto, con accesso indipendente da via Sicilia, piatti unici che fondono sapori e colori per risvegliare emozioni profonde e per vivere una esperienza fuori dall'ordinario in un'atmosfera davvero unica. Indirizzo: Via Sicilia, 24, 00187 Roma RM

Metamorfosi. Ristorante italiano. Piatti italiani gourmet in un ristorante su 2 piani dalle linee geometriche e dal design contemporaneo. Indirizzo: Via Giovanni Antonelli, 30, 00197 Roma RM

Per Me - Giulio Terrinoni. Tra Via Giulia e Via dei Banchi Vecchi, una cucina che rispecchia la filosofia dello chef: incentrata sulla ricerca di una grande materia prima, sulla valorizzazione del pescato selvaggio e su un'attitudine culinaria espressa e quotidiana. Eleganza sobria e comfort di tipo casalingo. Indirizzo: Vicolo del Malpasso, 9, 00186 Roma RM

Pipero Roma. Ambiente molto raffinato, accoglienza perfetta, personale di sala impeccabile, Alessandro Pipero gran maestro di cerimonie. Menù delle 10 portate dove troneggia il suo macaron all'anatra. Indirizzo: Corso Vittorio Emanuele II, 250, 00186 Roma RM

Stazione di Posta. Ristorante ubicato a Testaccio, Degustazione di menù italiani a km 0 in ristorante-lounge bar moderno con divani in pelle e quadri astratti. Indirizzo: Largo Dino Frisullo, 1, 00153 Roma RM

La Terrazza dell'Eden. Noto ristorante di lusso all'interno di un hotel, con cucina mediterranea d'autore e vista sulla città. Indirizzo: Via Ludovisi, 49, 00187 Roma RM

Tordomatto. Siamo al Trionfale, il locale è luminoso con una cucina leggera e dinamica che non prescinde dalle proprie origini e dal proprio territorio. L'intenzione è quella di creare piatti che coinvolgano tutti i sensi stimolando il ricordo e arricchendo la conoscenza. Via Pietro Giannone, 24, 00195 Roma RM

In Provincia:

Ristorante Il Tino. Cucina di pesce gourmet in 3 sale intime e dagli arredi ricercati, con quadri ispirati alle opere di Botero. Indirizzo: Via Monte Cadria, 127, 00054 Fiumicino RM

Pascucci al Porticciolo. Pietanze di pesce d'autore in un moderno e raffinato locale con abat-jour di design e quadri contemporanei. Indirizzo: Viale Traiano, 85, 00054 Fiumicino RM

Aminta Resort. La qualità delle materie prime impeccabile, i piatti sorprendenti, il servizio professionale e accogliente, la sala di un'eleganza unica. Indirizzo: Via Trovano, 5, 00030 Genazzano RM

Antonello Colonna Resort & Spa. Un menù in costante mutamento, capace di rispondere al flusso delle stagioni, guidato dalla sperimentazione e dalla creatività, dal profondo legame col territorio, con la sua storia ed identità, dai sapori autentici e dalla qualità delle materie prime. Hotel a 5 stelle. Indirizzo: Via di Valle Fredda, 52, 00030 Labico RM

Nel resto del Lazio:

Provincia di Latina:

Acqua Pazza – 1 stella Michelin (Ponza)

Il Vistamare – 1 stella Michelin (Lido di Latina)

Provincia di **Frosinone**:

Le Colline ciociare - 1 Stella Michelin (Acuto)

Provincia di **Viterbo**:

La Parolina - 1 Stella Michelin (Acquapendente)

Provincia di **Rieti**:

La Trota – 2 Stelle Michelin (Rivodutri)