

GUIDA MICHELIN COMPIE 65 ANNI, ATTESA PIOGGIA DI STELLE

5 Novembre 2019



PIACENZA – Piacenza si prepara ad ospitare domani per la prima volta, sul palco del Teatro Municipale, la “Michelin star revelation”, l’attesissimo “pagellone” per i ristoranti e i loro chef. Sergio Lovrinovich, direttore della Guida Michelin Italia, presenterà la 65/ma edizione della “rossa”, la Guida Michelin Italia che lo scorso anno ha conferito le ambitissime tre stelle Michelin a dieci indirizzi che “meritano il viaggio” includendo il marchigiano Uliassi a Senigallia, e in un caso su due (50%) ha premiato giovani talenti ai fornelli con la prima stella Michelin.

Alla vigilia della presentazione dell’edizione 2020 nulla trapela sul Palmares 2020, le nuove stelle Michelin, ma i curatori fanno sapere che il numero sarà in crescita e la cerimonia, condotta da Fulvio Giuliani, colma di sorprese.

In apertura le videointerviste allo chef Mauro Uliassi, la new entry 2019 nel gotha dei tristellati, e Martina Caruso, del ristorante una stella Michelin Signum a Salina, che ha conquistato il premio Michelin Chef Donna 2019. Poi il conferimento, alla presenza del direttore internazionale delle guide Michelin Gwendal Poullennec, dei premi speciali: Young Chef, Qualità nel Tempo, Servizio di Sala e Passion for Wine Award. E infine l’attesa pioggia di stelle che, anche quest’anno, si spera al top anche sotto il Tevere, con buone chance per la Campania e la Puglia, e nelle Isole.

Finora la geografia del vertice del gusto all’italiana, delineata dagli ispettori del Bibendum, il caratteristico omino con la silhouette a colonna di pneumatici, spazia dal Piemonte al Trentino Alto Adige fino all’Abruzzo. Questi i dieci indirizzi a Tre Stelle della scorsa edizione: Le Calandre a Rubano (Padova); Osteria Francescana a Modena; Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo); Dal Pescatore a Canneto sull’Oglio/Runate; Piazza Duomo a Alba (Cuneo); Enoteca Pinchiorri a Firenze; La Pergola a Roma; St.Hubertus a San Cassiano (Bolzano); Reale a Castel di Sangro, e Uliassi a Senigallia.

Qui, secondo gli ispettori, “c’è la cifra di un grandissimo chef. Una cucina unica che assurge al rango d’arte e prodotti d’eccezione”.

Tutti gli chef sognano di conquistarle, narrando da protagonisti l’evoluzione della ristorazione italiana, e tutti i viaggiatori sognano di fare tappa in questi templi gourmet.