

Ecco la guida Milano della Pecora Nera, in 212 pagine le migliori tavole e i mercati che animano la scena gastronomica

26 Novembre 2025



MILANO – La 16esima edizione della guida Milano de La Pecora Nera 2026 è stata presentata oggi. La casa editrice, da sempre indipendente e focalizzata su guide enogastronomiche senza conflitti d'interesse, ha scelto come cornice il Mercato di Campagna Amica di Porta Romana, dove sono stati premiati i locali milanesi che si sono messi particolarmente in luce nelle rispettive categorie.

La guida de La Pecora Nera si conferma ogni anno una pubblicazione in grado di raccontare il meglio della ristorazione milanese con uno sguardo attento e diretto grazie alla tecnologia, come raccontano **Simone Cargiani** e **Fernanda D'Arienzo**, editori de La Pecora Nera: "Lavoriamo ogni anno con un'unica priorità: garantire ai lettori un'informazione onesta, rigorosa e fondata sui fatti. Le nostre guide raccontano solo ciò che viviamo direttamente sul campo, e la blockchain rende questo metodo tracciabile e trasparente. È il modo più

responsabile che conosciamo di fare editoria gastronomica”.

Ogni recensione è verificabile tramite QR code o attraverso l'app gratuita “Buon APPetito!” disponibile per iOS e Android.

Novità: il contest creativo per la cover 2026

Dopo la svolta creativa della scorsa edizione che aveva affidato le copertine della guida di Roma e Lazio, Milano e Torino a un artista indipendente, le guide 2026 confermano questa impostazione con una grande novità: per la prima volta è stato realizzato un contest nazionale che ha coinvolto oltre cinquanta illustratori.

La vincitrice, **Giulia Pelizzaro** è stata selezionata per realizzare le nuove copertine delle guide 2026 offrendo una lettura contemporanea e sensibile del legame tra cibo, territorio e cultura. Una decisione che conferma l'identità indipendente de La Pecora Nera e l'impegno nel valorizzare giovani talenti che operano con uno sguardo originale e “fuori dal coro”.

Le collaborazioni istituzionali

L'edizione 2026 introduce una novità interessante: per la prima volta compaiono tre ristoranti laziali presenti a Milano, premiati da Arsial con il Lazio Taste Award, una menzione speciale riportata in guida e accompagnata da una targa in porcellana decorata con i loghi di Regione Lazio, Arsial e de La Pecora Nera Editore.

Un riconoscimento che sottolinea come alcune realtà stiano contribuendo alla valorizzazione dell'agroalimentare laziale anche al di fuori del territorio, rendendo la pubblicazione de La Pecora Nera ancora più ricca e trasversale.

“La cucina del Lazio è un patrimonio economico e culturale straordinario, un linguaggio universale capace di raccontare l'identità dei nostri territori meglio di qualsiasi parola. Valorizzare i ristoranti che scelgono con consapevolezza le materie prime regionali significa sostenere l'intera filiera: dai produttori alle imprese, dalle comunità rurali alle eccellenze innovative che rendono unico il nostro agroalimentare. Arsial sta costruendo un modello nuovo, che mette insieme agricoltura, ristorazione e promozione del territorio. Un sistema pensato per crescere negli anni e per rafforzare la reputazione del Lazio nel panorama nazionale. Il nostro impegno è promuovere un Lazio che sa innovare senza perdere le proprie radici, che guarda avanti con orgoglio e che affida alla cucina uno dei suoi strumenti più potenti di comunicazione. È così che rendiamo la nostra regione più forte, attrattiva e competitiva” dichiara **Massimiliano Raffa**, presidente Arsial.

Confermata anche la storica collaborazione con Campagna Amica, che consente di raccontare mercati e botteghe impegnati nella diffusione della spesa di prossimità e della stagionalità, con un premio riservato ai ristoranti che ne condividono i principi.

“Il valore di Campagna Amica nasce dal rapporto diretto tra produttori agricoli e cittadini, un legame che rappresenta un presidio fondamentale della biodiversità italiana. Ogni giorno gli agricoltori custodiscono varietà, razze e paesaggi che definiscono l'identità del nostro Paese. La rete di Campagna Amica, promossa da Coldiretti, è oggi una realtà nazionale che riunisce aziende, mercati, agriturismi e iniziative sociali. È un sistema che riconosce nel cibo un elemento culturale e territoriale. Scegliere prodotti locali significa contribuire alla tutela del paesaggio rurale e delle comunità che lo abitano. Ogni acquisto consapevole rafforza il ruolo degli agricoltori come custodi del territorio. La ristorazione che valorizza stagionalità, qualità e sostenibilità svolge un ruolo determinante in questo percorso. Ringraziamo la guida La Pecora Nera per l'attenzione dedicata a chi opera secondo i principi della filiera corta, della stagionalità, al non spreco e al tema del rispetto dell'ambiente, temi centrali di Campagna Amica” afferma **Sonia Mucci**, vice direttore Campagna Amica.

Il panorama gastronomico di Milano

Il volume 2026, composto da 212 pagine, accompagna il lettore alla scoperta del meglio della ristorazione milanese attraverso tre sezioni principali.

La prima è dedicata alle Tavole, con 85 indirizzi per il pranzo o la cena, suddivisi tra ristoranti gourmet, neo-bistrot creativi, tradizionali, enoteche con cucina, trattorie e osterie, cucine etniche e pizzerie. Segue la sezione delle Pause golose, che raccoglie 103 locali ideali per una sosta veloce nei diversi momenti della giornata: colazioni, pranzi, merende, aperitivi, cene, locali notturni e proposte continuative.

Chiude il percorso la sezione dedicata alle Botteghe, una rete di 166 realtà dove scoprire e acquistare eccellenze gastronomiche del territorio. A queste si affiancano i Mercati di Campagna Amica, punti di riferimento per chi cerca prodotti agricoli di qualità e a km 0.

Nuovi premi e conferme

L'edizione 2026 de La Pecora nera dedicata a Milano porta con sé nuove conferme e novità: debutta, infatti, il Premio Lazio Taste Award, introdotto quest'anno per valorizzare i ristoranti che promuovono in modo esemplare il territorio laziale fuori dai confini regionali. A riceverlo 3 insegne: Giulio Pane e Ojo, Trapizzino, Velavevodetto.

Accanto a questa novità, la guida conferma la presenza della Pecora Green, introdotta nell'edizione precedente e divenuta ormai un riferimento per chi cerca locali attenti alla sostenibilità. Il simbolo segnala 13 indirizzi che si distinguono per l'impegno nell'utilizzo di ingredienti stagionali, la riduzione degli sprechi e un approccio responsabile alla cucina e alla gestione quotidiana.

Rinnovata anche la partnership con la Fondazione Campagna Amica, che porta in guida 10 ristoranti scelti per la qualità di una proposta centrata sulla filiera corta e i prodotti del territorio. Sono 16 le insegne premiate con HQF – High Quality Food, riconoscimento assegnato alle migliori tavole dell'anno. In cima alla classifica Seta, incalzata da bu:r e da Il Luogo – Aimo e Nadia. Torna inoltre il Premio Amaro Formidabile, dedicato alle migliori selezioni di amari e distillati della Pallini S.p.A., attribuito a Il Liberty, Pastamadre, Ratanà.

Non manca il focus sull'uso dell'olio extravergine d'oliva a tavola: 15 ristoranti sono stati premiati grazie alla partnership con l'azienda olivicola campana Fattoria Ambrosio, con una menzione speciale per Autem, Confine – Pizza e Cantina, Ristorante Berton, particolarmente attenti alla valorizzazione dell'olio EVO.

Sono due le migliori pizzerie che conquistano le 5 pecore: Confine – Pizza e Cantina e Crosta mentre 12 sono le migliori pause golose che ottengono il massimo punteggio.

A tutti i locali che si sono maggiormente contraddistinti nel loro ambito di appartenenza è stata consegnata una targa in porcellana dipinta a mano con la tecnica dell'oro antico, realizzata dall'artista italo giapponese Yuriko Damiani.