VirtùQuotidiane

Guida Michelin, 15 new entry a maggio nella rossa

20 Maggio 2024

di Marcella Pace



PESCARA – Sono quindi le new entry di maggio della guida Michelin. Ogni mese, la rossa inserisce qualche nuova insegna in giro per l'Italia, frutto degli assaggi degli ispettori, costantemente a caccia di nuovi posti dove assaporare menù interessanti e prelibati, in attesa di scoprire le Stelle, Stelle Verdi e Bib Gourmand che invece vengono svelate nella cerimonia annuale.

Le new entry sono presenti sia sul sito web della Guida Michelin Italia sia sull'app e sono evidenziate con la scritta "Novità" per un'immediata identificazione.

Di seguito le descrizioni dei locali, riportate nella guida.

Strattoria – Montrigiasco NO

Nelle prime alture del Lago Maggiore, un locale molto accogliente, colorato e dall'atmosfera piacevolmente rilassata. La cucina trae ispirazione dal territorio, ma non solo, con ricette che mettono in evidenza il talento dello chef e prodotti impeccabili. Un esempio: lingua di vitello, gambero e carote BBQ. Scelta enoica interessante e servizio cordiale.

Ortica – Pieve Ligure GE

Ci vorranno circa 4 km e mezzo di curve e strade strette e – talvolta – strettissime per raggiungere Ortica, ristorante all'interno della Tenuta Golfo Paradiso, a circa 35 minuti da Genova. Ma, come si dice in questi casi, la vista ampia che vi si apre sul mar Tirreno vi ripagherà della concentrazione tenuta al volante. E non verrete delusi nemmeno dalla cucina proposta, basata sulla fragranza degli ingredienti: le verdure del proprio orto, il pesce locale e le carni super selezionate, elaborati in fresche ricette moderne, oppure cotti alla brace.

Osteria dei Maltagliati – Torano Nuovo TE

Un giovanissimo team diretto da Maicol e Federica, tra i mattoni di un localino rustico, a pochi mesi dall'apertura fa già parlare di sé per la bontà della proposta. In sala, il forno a legna e la griglia (alimentata con le braci dal primo) diventano protagonisti di molti piatti: cotture antiche e tradizionali danno, infatti, vita a gustose ricette "ambasciatrici" di sapori antichi e moderne personalizzazioni. Ottime le costolette d'agnello accompagnate da agretti appena scottati e conditi con limone candito: il tutto profumato da una leggera salsa all'aglio. Davvero bravi!

Amanõ – Cagliari CA

Cuoco di origine campana ma ormai sardo d'adozione, la tilde sulla o allude al mare che lambisce le due regioni. Sala con pochi coperti e cucina a vista, buona parte delle decorazioni sono fatte a mano, da qui il nome del ristorante. Il cuoco ha adottato gli ingredienti sardi che impiega in una cucina elaborata e creativa, un ottimo posto per chi desidera uscire dalla tradizione.

Hostaria del Pavone – Vasto CH

Un piccolo tesoro per gli amanti del pesce, questa deliziosa realtà tra i vicoli del centro storico (a soli 2 minuti a piedi) si caratterizza per i suoi ambienti raccolti, dove dominano il bianco ed il gusto "lineare" per gli arredi dell'istrionico patron! Indirizzo fortemente sbilanciato sul mare, imperdibili sono i suoi crudi, ma buone sono anche le paste e le portate

principali. Per completare la splendida esperienza, la cantina cela grandissime sorprese. Un must.

Duanima – Cagliari CA

Uno dei ristoranti più interessanti di Cagliari, da non lasciarsi sfuggire se ci si trova nel capoluogo. In una sala stretta e allungata dagli arredi moderni, viene servita una cucina dai sapori intensi e convincenti, senza artifici, né finzioni. I piatti sono perlopiù elaborati e frutto delle esperienze anche internazionali del cuoco, che tuttavia qui si ricongiunge alla sua isola, selezionando alcune delle eccellenze gastronomiche sarde.

Ronchi Rò – Dolegna del Collio GO

Ronchi Rò è una tenuta-agriturismo immersa nel verde, tra le ondulate colline del Collio e i suoi boschi lussureggianti, una terra di confine affascinante e fiabesca, famosa per i suoi straordinari vini. La cucina dello chef Fares Issa è gustosa e schietta, assolutamente stagionale. Se da un lato si lascia conquistare dalla tradizione friulana – salami e prosciutti, speck d'oca, frico – dall'altra si concede alcuni guizzi di contemporaneità. È un posto intimo: solo sei tavoli nella sala da pranzo piacevolmente moderna (meglio prenotare!).

Forme Restaurant – Brescia

Dopo aver collaborato ai fornelli di realtà stellate quali Miramonti l'Altro, Arianna gatti realizza il sogno di un locale tutto suo, tra antiche mura ristrutturate, inserti di design, suggestivi spazi all'aperto. E' Forme Restaurant! Cucina intensa e di spessore, due regioni s'incontrano nel piatto: l'Abruzzo terra d'origine della cuoca e la Lombardia dove si è formata professionalmente. Insomma, preparatevi ad emozionarvi…

Al Petes – Trieste TS

Tra le viuzze del centro storico, Al Petes è un ristorante dal piacevole sapore contemporaneo, gestito in modo accogliente e cordiale dai giovani proprietari. Il menu proposto da Marko mostra una spiccata predilezione per i frutti di mare, la maggior parte dei quali di provenienza dall'Adriatico, ma serviti con tocchi mediterranei, talvolta addirittura asiatici. Vivamente consigliato il percorso degustazione a sorpresa. Proprio dietro l'angolo, il loro piccolo hotel, James Joyce, indirizzo ideale dove pernottare.

A' Cuncuma – Palermo PA

Con un passaggio di testimone, il giovane sous-chef Gianfilippo Gatto, nel 2022 diviene chef-

patron di questo intimo quanto semplice ristorante del centro storico. La loro forza è proprio la cucina di qualità: assaggerete colorati giochi ed interpretazioni moderne di ricette e sapori siciliani, sia di carne sia di pesce, per esempio l'arancina è ripiena di caciocavallo giovane, ed è cotta al forno, mentre sopra le si adagia della tartare di gambero all'arancia e sotto, a specchio, è rifinita dalla sua bisque. Totalmente siciliana è anche la valida selezione vini, con capitoli a parte dedicati alle produzioni sull'Etna, presentate nei diversi versanti. Son giovani, promettenti e… consigliatissimi!

Il Gusto di Xinge – Firenze FI

La sala è contraddistinta da una tonalità marrone caldo, quasi a voler ricordare una teiera, ma c'è anche un blu vivace e moderne sedie in pelle. La chef cinese propone la cucina del suo Paese (ci sono anche i dim sum!), lasciandosi – tuttavia – ispirare anche dalla cultura gastronomica italiana e francese. Ispirato all'omonimo libro cinese, Dream of Red Chambers è il piatto consigliato dall'ispettore: polpette a forma di litchi, con scampi e formaggio filante all'interno.

MOI Omakase – Prato FI

In centro a Prato, con vista sul Castello dell'Imperatore, preparatevi ad un viaggio nella cultura gastronomica giapponese, senza spostarvi dall'Italia! Si cena tutti allo stesso orario (le 21.00), con un unico menu e lo chef in mezzo a preparare in diretta una selezione di sushi e sashimi. Omakase significa – infatti – "mi fido di te", ma sarà un atto di fiducia del quale non vi pentirete. L'ispettore consiglia: zuppa di miso e rana pescatrice con alga kelp e cipolle verdi.

Charleston – Palermo PA

Il famoso Charleston torna alle sue origini, in effetti, prima ancora di diventare famoso a Mondello, nacque proprio qui, in centro città. Ora hanno preso il posto dell'ex bar Mazzara, un tempo celebre tra i palermitani. Se pian terreno è dedicato a cafè, cocktail bar e bistrot, al primo piano (c'è l'ascensore) si trova il salotto, in stile siciliano contemporaneo, impreziosito da un raffinato terrazzo estivo, dove si destreggia il giovane cuoco Gaetano Verde, mostrando tutte le abilità apprese presso importanti cucine nazionali ed estere. I suoi piatti sono nitidi, precisi, preparati spesso con soli tre ingredienti principali. Come nel caso del trancio di carne di vacca frollata, cotta alla griglia e servita con chicchi di uva fermentata e crema al sesamo.

C-ucina – Firenze FI

Ingredienti di provenienza locale (prevalentemente dal mercato) per un menu giornaliero che cambia– dunque – in base alla disponibilità dei prodotti. I piatti sono semplici, rustici, ma d'intenso sapore; il forno a legna è spesso utilizzato per cuocere verdure e carni. Ambiente piacevolmente informale: gli interni caratterizzati da una profusione di libri di cucina sono stati progettati dagli stessi proprietari-architetti.

CENERE – Museum & Bistrot – Pompei NA

Di fronte al parco archeologico, gli appassionati di cucina campana troveranno qui motivo di soddisfazione: accanto a qualche ricetta più creativa, il cuoco propone intramontabili piatti regionali, spesso basati su piccole produzioni di eccellenza: il carciofo violetto di Schito, il cece di Teano, la provola d'Agerola, la salsiccia rossa di Castelpoto e il suino nero casertano solo per citarne alcuni. Due sale, di cui una particolarmente suggestiva nel sottosuolo.