

Guida Michelin, 15 nuovi ingressi nel mese di luglio

4 Luglio 2024



PESCARA – Marche, Campania, Lombardia, Piemonte, Puglia, Emilia Romagna. Si trovano in queste regioni le 15 new entry del mese di luglio 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.

Ancora - Cesenatico FC

Nuova avventura romagnola per il bravissimo cuoco Iacobucci (l'omonima casa madre è a Castel Maggiore), all'interno della villa che gli appassionati della buona tavola ricorderanno essere stata casa del 2 stelle Magnolia. In ambienti eleganti ed accoglienti, il resident chef Marco Garattoni mette in mostra tecnica e precisione: non certo piovute dal cielo ma immagazzinate durante anni di lavoro in ristoranti di alto livello. I suoi son piatti contemporanei, sempre ben presentati, colorati, incentrati su di una confortevole piacevolezza, a volte addirittura golosa, per lo più a base di pesce, cui si aggiungono preparazioni vegetariane e naturalmente anche portate a base di carne. E non poteva mancare uno dei signature più celebri dello chef napoletano, il babà a tre lievitazioni: leggero, delizioso, perfetto.

Antica Osteria del Ponte - Cassinetta di Lugagnano MI

Blasonato locale lombardo che ha segnato la storia della ristorazione nazionale, si presenta – ora – a nuova vita con una giovane coppia e proposte d'ispirazione classico-contemporanea. A mezzogiorno anche un interessante menu (tre piatti!) a prezzo onesto. Prenotabile anche un informale box gastronomico per pic-nic... circondati dalla bellezza naturalistica di Cassinetta di Lugagnano e del suo Naviglio.

Attico sul Mare - Grottammare AP (nella foto in copertina)

Al secondo ed ultimo piano (non preoccupatevi, c'è l'ascensore!) dello storico palazzo Kursaal, è un vero e proprio attico panoramico, ridisegnato dopo quasi 20 anni di attività con un rinnovo in chiave contemporanea. La modernità rifinisce anche l'offerta gastronomica, soprattutto di mare seppur non solo, in un invitane menù che tiene insieme con stile omogeneo ricette classiche locali (bella l'idea della cottura espressa in sala dell'insalata di mare) con creazioni inedite dello chef (come per il rombo di cui si servono praticamente tutte le parti, dal trancio principale alle guance passando per i "ciccioli"). Consigliata in chiusura pasto la torta all'alchermes con crema pasticceria e al cioccolato, assemblata in sala davanti al cliente.

Bianca sul Lago - Oggiono LC

All'interno di un albergo di gran classe, gli ambienti sono minimal e moderni e le ampie vetrate vi regaleranno i più bei tramonti della regione, magari accompagnati da un aperitivo al lounge bar. Se il nuovo chef si presenta con una cucina mediterranea contemporanea ed echi più internazionali, la sua vena creativa appare ben supportata da una tecnica moderna e di esperienza. Buona selezione di vini.

Contrasto - Cercemaggiore CB

Lucio Testa, chef-patron, è tornato nel suo paese natale arroccato a 950 metri di altitudine, aprendo questo ristorante in un ex ovile alla periferia della località. La facciata in pietra perfettamente conservata, le diverse piccole sale distribuite su più livelli, le travi a vista e le lampade contemporanee conferiscono all'ambiente un tocco di modernità. La sua è una cucina creativa, in cui le ricette della tradizione molisana vengono rivisitate, abbinando prodotti locali e di stagione (spesso provenienti dal proprio orto) a salse, condimenti ed emulsioni, appresi lavorando con cuochi francesi; da qui la modernizzazione di antiche ricette come la trippa di maiale e la zuppa di cavolo.

Da Gelsomina - Anacapri NA

A piedi, o (previa telefonata) in navetta, si raggiunge un'autentica trattoria familiare e a pochi metri, i panorami mozzafiato del parco dei filosofi. Il ristorante è rinomato per la sua cucina tradizionale, che si esprime in piatti quali: ravioli capresi (con maggiorana e caciotta), spaghetti alla chiummenzana (aglio, olio e pomodori), pollo al mattone e coniglio alla cacciatora.

Gallery Bistrot Contemporaneo - Troia FG

Cucina moderna, gustosa e curata nei minimi dettagli, che utilizza solo i migliori prodotti di stagione, ma sa essere anche creativa, come nel caso del vitello tonnato - in cui la carne rossa (fassona piemontese) assume le sembianze di lamponi - o del più delicato petto d'anatra con jus di vitello. Soli 20 posti in una lunga sala da pranzo le cui pareti e i soffitti sono ricoperti da palette ondulate in legno chiaro, a formare una sorta di arco: impressione di movimento garantita!

Il Presidente - Lucera FG

Ristorante situato in un vicolo del centro storico, a pochi metri dalla Cattedrale di Lucera, nel passato questi spazi ospitavano le ex scuderie del palazzo nobiliare. La sala da pranzo è - ora - suddivisa in più sezioni sotto volte in pietra e decorata nei toni del nero e dell'oro. Al centro di questa, due lastre di vetro lasciano intravedere la cantina, con oltre 400 referenze. Cucina mediterranea, moderna e colorata, dove le verdure accompagnano spesso i frutti di mare (tonno rosso, pesce spada, gamberi, scampi... Imperdibile, la focaccia di mare). Non si tratta tanto di tecnica, quanto di una cucina di prodotti: il piacere del gusto è condiviso da tutti!

Il Saturnino - Forio (Ischia - Na)

Una storia d'amore tra un americano e una foriana portò nel 1949 all'apertura di questo ristorante affacciato sul porto, con una bella veranda panoramica sul mare. L'attuale gestione ne ha fatto uno degli indirizzi più interessanti per chi vuole conoscere le tradizioni isolate e campane. Imperdibile la pasta con i locali e rarissimi fagioli zampognari, cozze e totanetti, poi il coniglio all'ischitana, scenograficamente servito in una casseruola di terracotta e naturalmente tanti piatti di pesce.

Joca - Napoli NA

Atmosfera moderna e di tendenza, il cuoco Gianluca D'Agostino prepara una linea di cucina gourmet con piatti creativi e qualche reminiscenza campana. Accanto a questa, in una zona dedicata del ristorante, si possono invece scegliere delle proposte in stile tapas, niente di spagnolescente in realtà, ma perlopiù rivisitazioni di classici nazionali e locali. Tra i piatti più riusciti del menu gastronomico l'animella, ma anche fettuccine e baccalà, nonché pasta e piselli; sia pesce che carne tra i secondi.

Cannavacciuolo Le Cattedrali - Asti AT

Sulle colline della campagna astigiana, è un moderno relais con camere immerso in ben diciotto ettari di prati e boschi. Atmosfera contemporanea e minimalista anche all'interno, se direttore d'orchestra è il notissimo chef trisellato Cannavacciuolo, ai fornelli non c'è proprio una comparsa, ma Gianluca Renzi, cuoco che ha già dimostrato in tante esperienze passate un grande valore. D'origine romana e poi professionalmente cresciuto in diversi contesti, la sua cucina sposa creatività personale e spunti regionali, qui con qualche richiamo in più alla tradizione piemontese. Eccezionale carta dei vini, più di duemila etichette con impressionanti selezioni di Barolo e Barbaresco.

Olio - Origgio LC

All'interno di The Box, uno spazio polifunzionale con auto d'epoca e opere d'arte contemporanea circondato da un giardino con splendidi ulivi, è qui che troverete anche il ristorante (oltre che un bistrot per pranzi più veloci dal martedì al venerdì) e soprattutto un'ottima cucina di mare. Piatti gustosi e di sostanza sorretti da una rimarchevole materia prima, basi tradizionali con la creatività per quel che serve, il giusto, senza strafare: paste, risotti, fritti, brodetti e altro ancora, con un gran finale nei dolci da non farsi mancare.

Ostaria Pignatelli - Napoli NA

Vicino alla neoclassica Villa Pignatelli e davanti ai giardini della villa comunale, ci si può

sistemare all'aperto o nei caratteristici interni, nello stile di un'elegante taverna. "La vita è una, mangiala", recita il loro motto, e di fronte ai piatti che arrivano, è proprio difficile tirarsi indietro. In menu una strepitosa esecuzione dei classici campani nel loro gusto travolgente: parmigiana di melanzane, cuoppo di alici fritte, pasta mista con patate e provola, candele alla genovese, baccalà alla napoletana e delizia al limone sono squisiti.

Radimare - Monopoli BA

Non c'è un percorso degustazione, ma solo un appetitoso menu à la carte, in cui lo chef propone una moderna cucina mediterranea basata su prodotti stagionali di qualità, con pesce e crostacei quali protagonisti indiscussi. Agrumi e alcune spezie (in primis lo zenzero) sono usati con parsimonia e "buon senso", così come le erbe aromatiche che aggiungono quel tocco di freschezza e vivacità. Calda accoglienza in un ambiente contemporaneo; profusione di legno e piante.

Riva - Numana AN

I migliori prodotti dell'Adriatico e del territorio in piatti creativi e dai sapori intriganti con possibilità di scelta à la carte o menu degustazione. Riva è il fine dining che cercavi all'interno dell'hotel Vista, a ridosso della spiaggia di Numana. Posizione con scorci panoramici.