

GUIDA MICHELIN 2019, LA METÀ DEI NUOVI STELLATI È UNDER 35



16 Novembre 2018

PARMA - È una Italia di talenti under 35, di giovani che ben presto si sono rimboccati le maniche e hanno costruito ineccepibili curricula al fianco delle star della cucina, quella premiata oggi a Parma dalla 64esima *Guida Michelin* che ha visto salire sul palco dell'auditorium Paganini giovani cuochi imprenditori.

Già lo scorso anno la Guida annoverava un 30% di ristoranti guidati da giovani con meno di 35 anni. Quest'anno è record: 50%. Tra le 30 novità stellate, 15 ristoranti sono guidati da talenti che hanno un'età uguale o inferiore a 35 anni. Tra questi dieci sono under 30.

Una ventata di novità spesso all'insegna di una cucina più light e con tante contaminazioni orientali o sudamericane, come avviene all'Abocar Due Cucine a Rimini. Tra tante new entry, una costante: Enrico Bartolini, a Penango presso la Locanda del Sant'Uffizio, ottiene il suo sesto riconoscimento diventando il cuoco italiano più stellato del momento.

Da quest'anno sono dieci i ristoranti tre stelle Michelin, secondo il giudizio dei mitici ispettori della "rossa", la Bibbia dei viaggiatori gourmet, nell'80% dei casi stranieri. In tutto il mondo quest'anno sono 126 i ristoranti tre stelle Michelin, e l'Italia dunque ha il suo peso confermandosi una meta imperdibile per i buongustai.

La Michelin Revelation Star premia la Lombardia regione più stellata con 60 ristoranti, Il Piemonte va in seconda posizione con 45, mentre la Campania si colloca al terzo posto.

Cambio al vertice tra le province: Napoli conquista la vetta con 24 ristoranti, Roma passa in seconda posizione, mentre Bolzano riconquista il terzo posto. A seguire Milano e Cuneo. Arriva inoltre la prima stella lucana, la ottiene **Vitantonio Lombardo** a Matera.