

GUIDA MICHELIN 2019, NIKO ROMITO ANCORA SULLA VETTA DEI MIGLIORI RISTORANTI D'ITALIA

16 Novembre 2018



CASTEL DI SANGRO - Il Reale di Castel di Sangro (L'Aquila) di **Niko Romito** ancora sulla vetta dei migliori ristoranti italiani. A confermarlo la *Guida Michelin 2019*, che ha sancito l'ingresso tra le stelle di **Mauro Uliassi** dell'omonimo ristorante di Senigallia (Ancona), che porta a 10 i ristoranti Tre Stelle.

L'Italia si conferma la seconda selezione più ricca al mondo: 367 in tutto i ristoranti stellati, 318 Una Stella (29 novità), 39 Due Stelle e 10 Tre Stelle (1 novità).

La 64esima edizione della *Guida Michelin Italia* sarà disponibile a partire da lunedì 19 novembre in libreria e dalle ore 14,00 di oggi la app Michelin Ristoranti sarà scaricabile gratuitamente per iOS e Android.

Nell'anno in cui l'omino Michelin festeggia il suo 120° compleanno, la nuova *Guida Michelin Italia* festeggia i ristoranti tre stelle con un voto pieno: 10. Il numero di ristoranti Tre Stelle nella nostra Penisola passa alla doppia cifra grazie al ristorante Uliassi.

“Una storia, una passione, il mare. Da questo nasce una cucina che i fratelli **Catia**, in sala, e Mauro, lo chef, amano definire semplice e contemporanea”, commenta il direttore della guida **Sergio Lovrinovich**. “Vi convivono tecnica e tecnologia e una tradizione in continuo movimento, che si nutre dei loro viaggi e di tutto quello che li circonda. Il fascino di un mare sferzato dal vento si rispecchia nei piatti, di cui il pesce è l'ingrediente principe, ma co-protagonista a pieno titolo della loro sorprendente scena culinaria è la selvaggina. In un 'posto pieno di energia, che è bello sempre', un'esperienza memorabile, una cucina unica, che merita il viaggio, come richiedono le tre stelle Michelin.”

Nel linguaggio della *Guida*, Tre Stelle è un'indicazione per gli appassionati gourmet di tutto il mondo, che, quest'anno, li orienta verso 10 destinazioni di viaggio in Italia. Il pittogramma delle tre stelle segnala i ristoranti per i quali Michelin suggerisce di pianificare un viaggio.

Nella 64esima edizione della *Guida*, oltre alle nuovissime Tre Stelle Michelin che brillano sulla cucina di Uliassi, confermano di avere una cucina che “vale il viaggio”, e quindi le Tre Stelle Michelin, i ristoranti dell'edizione 2018 Piazza Duomo ad Alba (Cuneo), Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo), St. Hubertus, a San Cassiano (Bolzano), Le Calandre a Rubano (Pordenone), Dal Pescatore a Canneto Sull'Oglio (Mantova), Osteria Francescana a Modena, Enoteca Pinchiorri a Firenze, La Pergola a Roma, e appunto il Reale a Castel di Sangro.

La regione più ricca di novità (5) al nord è il Piemonte, dove **Antonino Cannavacciuolo** si concede il bis di stelle a Torino, al Cannavacciuolo Bistrot Torino, con lo chef **Nicola Somma**, e a Novara, al Cannavacciuolo Cafè & Bistrot, con **Vincenzo Manicone**, mentre **Enrico Bartolini** aggiunge alla sua collezione una nuova stella, attribuita alla Locanda del Sant'Uffizio Enrico Bartolini, a Cioccaro di Penango (Asti), con lo chef **Gabriele Boffa**. Molte le novità al sud, in particolare il ritorno della stella in Basilicata, a Matera, al ristorante Vitantonio Lombardo, e una nuova stella in Calabria al ristorante Quafiz, dello chef **“Nino” Rossi**, a Santa Cristina d'Aspromonte (Reggio Calabria). Nelle isole ritroviamo volti noti: in Sicilia, il tristellato **Heinz Beck** a Taormina (Messina) conquista una stella al St. George by Heinz Beck, guidato dallo chef **Giovanni Solofra**, mentre in Sardegna, a Porto Cervo (Sassari), **Italo Bassi** riconquista la stella al ristorante ConFusion Lounge.