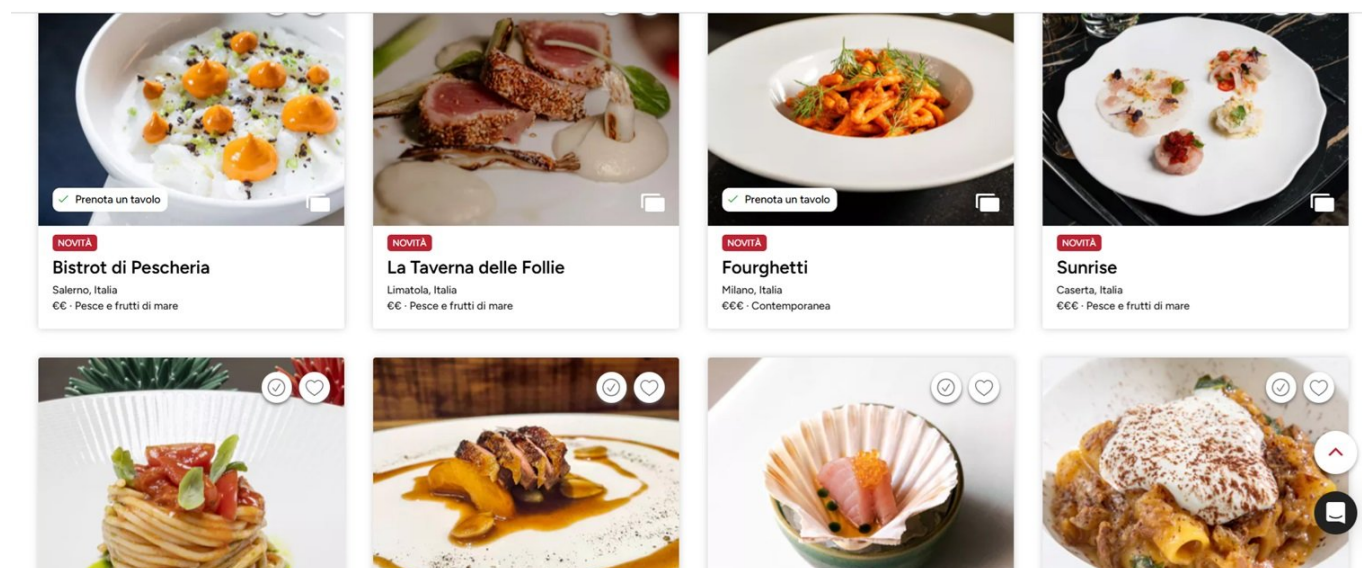


Guida Michelin, ecco gli otto nuovi ristoranti segnalati a gennaio 2025

28 Gennaio 2025

di **Marcella Pace**



PESCARA – Continua ad allargarsi la guida Michelin. Come anche nel 2024, ogni mese, il sito web si arricchisce di nuove insegne scovate in giro per l'Italia dagli ispettori della Rossa.

Ecco gli otto nuovi ristoranti censiti, attraverso le parole degli ispettori che sono andati a trovarli, rigorosamente in incognito, nel mese di gennaio.

Osteria Bar Sport Casale - Monferrato (Alessandria)

In quello che era un tipico "Bar Sport", il simpatico chef-patron mette in tavola una cucina casalinga d'autore con piatti della tradizione monferrina e non solo. Immancabili i plin dell'Osteria al sugo d'arrosto ma anche una delicatissima crema di porri, cotechino e gamberi crudi di Mazara. Il tutto in un ambiente piacevolmente informale e rilassato.

Sunrise - Caserta

Uno dei più bei locali del centro cittadino, si sviluppa in profondità al pianterreno di un palazzo di origine borbonica e offre il meglio sul fondo, dove si trovano la sala "veranda letteraria" e, al di là del finestrone, il bellissimo dehors circondato dal giardino con agrumeto. Si propone esclusivamente cucina di pesce, a volte più classica, a volte con leggeri tocchi moderni, mentre un'intera pagina del menù è dedicata ai crudi di mare. Nella carta dei vini, molto Champagne.

La Taverna delle Follie - Limatola (Benevento)

In un piccolo borgo sovrastato da un meraviglioso castello normanno, l'insegna del ristorante si fa notare con discrezione, così come l'ambiente interno, semplice ma confortevole, con la possibilità di accomodarsi nel grazioso dehors durante la bella stagione. La cucina celebra il mare (a buoni prezzi) nelle sue molteplici declinazioni: dalle paste con crostacei o frutti di mare, al pescato in guazzetto con verdure, a volte anche il crudo. A fine pasto, perché no, il babà sembra la scelta migliore.

Al Pozzo - Mason Vicentino (Vicenza)

Cucina quasi esclusivamente di mare basata su tre pilastri: ampia scelta di crudi, frollatura di quasi tutto il pesce per accentuarne sapore e consistenza (oltre a renderne la pelle piacevolmente croccante) e cottura alla griglia di alcune portate. Il tutto basato su ottimi prodotti e un gran finale con i dolci.

Fourghetti - Milano

Un nuovo bistrot in stile contemporaneo trasferitosi da Bologna, con la cucina affidata a uno chef già stellato in precedenza all'Osteria del Povero Diavolo nella sua Romagna. La proposta verte su tre menù degustazione (Terra, Mare, Vegetariano... i loro semplici nomi) con piatti selezionabili anche singolarmente alla carta. Preparazioni colorate, equilibrate, generose, ottimi prodotti e accostamenti che seguono l'andamento delle stagioni. Non c'è da preoccuparsi nemmeno per il parcheggio: due ore sono pagate dal locale in un garage proprio di fronte, dall'altra parte del Naviglio Pavese.

Bistrot di Pescheria - Salerno

E' la versione low cost del ristorante Pescheria ubicato in una zona più nobile sul lungomare di Salerno. Qui, la stessa gestione è nelle retrovie con un contemporaneo e piacevole bistrot, dove l'idea è quella di proporre un pescato meno nobile a prezzi contenuti ma con la stessa freschezza e attenzione nelle elaborazioni della "casa madre". Quindi niente ostriche e caviale, ma largo spazio al pesce azzurro o ai gamberi bianchi locali. Imperdibile la zuppetta di totani con 'nduja, spuma di patate e pane croccante.

Acqua & Sale - Scafati (Salerno)

Inizialmente solo una pescheria, grazie alla passione del titolare è diventata anche un ristorante con una sala informale e curata a lato. Qui pochi fronzoli e tanta freschezza tra crudi di ogni genere e piatti mediterranei elaborati anche con un tocco personale. Un esempio? Polpo verace alla brace, broccolo nero e prugna fermentata al vino, oppure porchetta di tonno, jus di verdure, patate novelle fritte e peperone in agrodolce. Una tappa ideale per gli amanti del pesce in tutte le sue varianti!

Mammà Isola di Capri - Torino

All'interno di Snodo, indirizzo poliedrico con museo, uffici e spazi espositivi, un'ampia sala dallo stile contemporaneo post-industriale è ora lo spazio dove lo chef Raffaele Amitrano propone la sua cucina mediterranea fortemente legata al territorio campano. Un piatto decisamente interessante è il plin: omaggio alla regione, con cacio, pepe e gamberi crudi. Arrivate con un po' di anticipo per visitare gli ambienti e magari approfittare del grande tavolo di condivisione.