

## Guida Michelin, le nuove segnalazioni di marzo

16 Marzo 2024



PESCARA – Val D’Aosta, Alto Adige, Toscana, Lombardia, Lazio, Piemonte, Emilia Romagna. Sono queste le regioni dei nuovi ristoranti inseriti nella 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.

Il mese di marzo ha visto due ristoranti ad Aosta, Gina e Le Bistrot a Courmayeur, poi, Hebbio Wine & Deli a Dobbiaco (Bolano), Henri Restaurant a Viareggio (Lucca), Il Rivale in Città a Brescia, Novo Osteria a Borgonovo Val Tidone (Piacenza), Osteria La Pimpinella a Bra (Cuneo), San Baylon a Roma e SOOT a Milano.

Di seguito le descrizioni dei nuovi ristoranti scritte direttamente dalla Guida.

### **Ristorante de LEN - Cortina d’Ampezzo BL**

A pochi passi dal centralissimo e frequentatissimo corso Italia, un ristorante dall’eleganza alpina. Luci soffuse, musica soft e tanto larice a rivestire i muri, il tutto in un bel mix di tradizione e contemporaneità. La cucina trae grande ispirazione dal territorio con tutte le sue specialità elaborate però in chiave più moderna; grande attenzione è inoltre riservata ai piatti vegetali e di solo formaggio, come l’ottima “fonduta di Saporito d’alpeggio”.

### **Gina - Aosta AO**

Nel centro storico, ambiente semplice ed informale (ma al piano sottostante ci sono due sale

tra le mura romane di Aosta!) per una cucina di rimarchevole qualità: il cuoco parte sovente dalle tradizioni locali per rielaborarle in piatti più creativi, dove protagonisti sono spesso i prodotti della montagna.

## **Hebbo Wine & Deli - Dobbiaco BZ**

Nel contesto di un campeggio della stessa proprietà sulle rive del lago di Dobbiaco, un nuovo locale aperto con tanta passione per il vino e il cibo contemporaneo. In cucina un giovane austriaco con importanti esperienze alle spalle propone solo formule di menù degustazione a sorpresa, 7 o 9 portate alla sera, anche 5 a pranzo. Molte verdure e tanti accostamenti intriganti, come nel caso di porro bruciato, salsa romanesca e patata oppure trota (in alternativa, barbabietola essiccata, panna ridotta, timo e Schüttelbrot). Ci si affida a produttori di continuità nonché agli stessi familiari che gestiscono un'azienda agricola biodinamica. Eccellente anche la lista vini: vera e propria passione di Andreas, simpatico e competente proprietario.

## **Henri Restaurant - Viareggio LU**

Già, il nome ci racconta del ritorno di Henri Prospero nel 2021 nella "sua" Viareggio, garbato maître d'altri tempi, vi guiderà con stile e professionalità ad assaggiare i piatti della figlia Serena, chef che si diletta tra classicità e modernità, col vezzo di alcune citazioni francesi. La sua carta è divisa tra carne e pesce, in ogni caso rimane sempre incentrata su ingredienti di lusso; lo stesso carattere che distingue la cantina ricca di grandi firme internazionali da Petrus a Sassicaia passando per le migliori bolle di Francia ed Italia. Bentornato Henri!

## **Il Rivale in Città - Brescia BS**

In pieno centro - all'interno di un bel palazzo del '700 - gli ambienti sono molto eleganti e si suddividono in più salette dai colori, tessuti damascati e arredi differenti, ma tutti permeati dalla stessa storica atmosfera: bellissima l'intima saletta-bomboniera con un solo tavolo! La cucina propone ricette di sostanza e dal carattere italiano contemporaneo con dei picchi di qualità, come la sfoglia di patate, scampi, caviale e crema alle nocciole, ma uno dei must della nuova formula è il servizio dei dessert, rigorosamente fatti in casa e proposti dal pasticciere direttamente a tavola, su un goloso carrello in legno. Buona anche la selezione enoica con particolare attenzione alla vicina Franciacorta e di facile consultazione su tablet.

## **Le Bistrot - Courmayeur AO**

Nei raffinati ambienti del Grand Hotel Royal e Golf, la sala con la sua parete vetrata pare un

palcoscenico affacciato sulla catena del Monte Bianco e il Dente del Gigante. La proposta gastronomica è una delle più interessanti in zona: creativa più che locale, i piatti sono ricercati e tecnicamente elaborati.

## **Novo Osteria - Borgonovo Val Tidone PC**

Un edificio con origini risalenti all'XI secolo, nacque come convento per trasformarsi poi in locanda, chiusa agli inizi di questo secolo, è ritornata oggi - dopo un totale restauro che tuttavia non ha tradito le sue caratteristiche architettoniche - alla sua funzione di luogo d'accoglienza. Oltre al ristorante, dove la tradizione locale è declinata all'insegna della modernità e del buon gusto (noi abbiamo apprezzato particolarmente gli gnocchi allo zabaione salato ai funghi porcini, topinambur e ribes), a disposizione anche sette camere all'interno dell'annessa Locanda Borgo Impero.

## **Osteria La Pimpinella - Bra CN**

Nel centro storico ma nei pressi di una piazza con parcheggio, una moderna osteria dove la tradizione piemontese si fa più attuale pur tuttavia senza perdere i necessari punti di riferimento. Quindi vitello tonnato (ottimo, l'abbiamo provato), tajarin, salsiccia di Bra, stracotti (squisito il guanciotto morbido di maialino); sempre generosi, ben presentati, accattivanti anche per gli occhi oltre che per il palato. Alla conduzione una coppia nella vita appassionata, al servizio le necessarie gentilezza e competenza, declinate al femminile.

## **San Baylon - Roma RM**

Non lontano da piazza del popolo e dalle strade della shopping più esclusivo, il ristorante si trova all'interno dell'albergo Palazzo Ripetta, più precisamente in quella che fu la mensa del convento seicentesco. Oggi l'atmosfera è più informale, richiama vagamente quella di un bistrot, e viene servita una cucina che si ispira ai classici piatti italiani, con diverse proposte alla griglia tra i secondi. Col bel tempo si mangia nella corte interna del palazzo.

## **SOOT - Milano MI**

Nella vivace Piero della Francesca, SOOT si aggiunge agli svariati locali che animano la via. Specialità coreane, dove i sapori tipici di questa cucina prendono una forma moderna e accattivante. Non mancano il tradizionale kimchi (preparazione a base di verdure fermentate) e lo jeyuk bokkeum (pancetta di maiale saltata con salsa piccante).