La Pecora Nera: Seta è il miglior ristorante di Milano, nella guida un focus su chi valorizza l'olio evo

20 Novembre 2024

MILANO – Si è da poco conclusa la presentazione della tredicesima edizione della guida di Milano de La Pecora Nera 2025, casa editrice indipendente impegnata nella realizzazione di guide enogastronomiche prive di conflitti d'interesse.

Nella sede del Mercato di Campagna Amica di Porta Romana sono stati premiati i locali del capoluogo meneghino che si sono particolarmente distinti nella loro categoria di appartenenza.

Nel corso della presentazione è stata svelata la lista dei premiati 2025 e sono stati evidenziati i cambiamenti della nuova edizione de La Pecora Nera che rinnova la veste

grafica a partire dal logo, un ricciolo di lana stilizzato e minimalista a simboleggiare l'essenzialità e l'autenticità. Nuova anche la cover della guida.

"Con il restyling grafico abbiamo puntato su un'esperienza visiva fresca e più intuitiva. La copertina, affidata a un illustratore indipendente, riflette la nostra identità di editori fuori dal coro, aperti a collaborazioni con chi condivide la nostra stessa vocazione" afferma **Fernanda D'Arienzo**, editore de La Pecora Nera.

Un altro tratto distintivo della guida de La Pecora Nera è l'imparzialità, le visite degli ispettori sono anonime e vengono registrate e certificate in blockchain, ciò permette ai lettori di verificare ogni recensione tramite QR code o attraverso l'app gratuita "Buon APPetito!" disponibile per iOS e Android "Siamo l'unica guida al mondo, al momento, ad utilizzare questa tecnologia" dichiarano gli editori de La Pecora Nera.

Grande novità di quest'anno l'attribuzione del nuovo premio la Pecora Green, come racconta **Simone Cargiani**, editore de La Pecora Nera: "La Pecora Green è la vera novità di quest'anno: un simbolo che segnala i locali attenti alla sostenibilità, dall'uso di ingredienti stagionali e locali fino alla riduzione degli sprechi. È il nostro modo di valorizzare chi sceglie un percorso responsabile nel rispetto dell'ambiente".

A sostegno della nuova pubblicazione de La Pecora Nera le parole del ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, **Francesco Lollobrigida**: "La guida de La Pecora Nera è uno strumento utile per valorizzare le eccellenze enogastronomiche del territorio, promuovendo qualità e sostenibilità, oltre a offrire un'opportunità per scoprire realtà locali impegnate nel rispetto dell'ambiente e della tradizione".

Carmelo Troccoli, direttore della Fondazione Campagna Amica: "La collaborazione tra Campagna Amica e Pecora Nera, che prosegue da anni, rappresenta un pilastro fondamentale per promuovere presso cittadini e ristoratori un cibo giusto, sostenibile, italiano, tracciato e di alta qualità. È sempre un piacere ospitare la presentazione della guida perché offre agli operatori del settore ho.re.ca. l'opportunità di conoscere il mercato e i nostri produttori. La nostra partnership con Pecora Nera è consolidata e mira a sostenere i ristoranti che si impegnano in una filiera corta e controllata, nonché i mercati che permettono ai consumatori di fare una spesa a chilometro zero valorizzando le eccellenze del territorio. Questo dialogo tra produzione locale e ristorazione è essenziale per promuovere un modello alimentare sano e sostenibile, a beneficio di tutti".

Un manuale del gusto da avere sempre con sé

210 pagine esplorano il meglio della ristorazione milanese suddivisa in tre sezioni principali. Si inizia con le Tavole, 80 indirizzi dove consumare un pranzo o una cena seduti, ripartiti in ristoranti gourmet, neo-bistrot creativi, tradizionali, enoteche con cucina, trattorie e osterie, etnici e pizzerie.

La seconda sezione comprende 94 Pause golose, locali organizzati per fascia oraria in cui effettuare una sosta veloce durante la giornata, quindi colazioni, pranzi, merende, aperitivi, cene, locali, per mangiare e/o bere fino a tardi e luoghi che hanno una proposta invariata durante l'arco della giornata.

Terza sezione le Botteghe, una rete di 176 piccoli e grandi luoghi dove poter trovare eccellenze gastronomiche. A queste categorie si aggiunge quella dei Mercati di Campagna Amica, punti di riferimento per chi cerca prodotti agricoli di qualità a km 0.

Edizione 2025 Milano: nuovi premi e conferme

A 12 ristoranti milanesi è stato attribuito il nuovo Premio Pecora Green per il loro impegno nell'adoperare pratiche sostenibili. Altra novità della guida 2025 è il Premio Intrecci per il servizio di sala, un riconoscimento che celebra i ristoranti che sono distinti per l'accoglienza, la professionalità e l'attenzione al cliente. Vincitori del premio sono: Morelli, Motelombroso e Sine by Di Pinto.

19 i ristoranti che ricevono il Premio HQF-High Quality Food per le migliori tavole, in cima al podio Seta, incalzato da bu:r e seguito da Il Luogo di Aimo e Nadia e Iyo. Torna il premio Amaro Formidabile per la selezione di amari e distillati della Pallini S.p.A. che attribuisce il riconoscimento a Ciz–cantina e cucina, Pastamadre e Tipografia Alimentare.

Celebrate in guida anche le migliori pizzerie di Milano, le 5 pecore, il massimo riconoscimento, è stato assegnato a Confine–Pizza e Cucina, Crosta rincorsi da Denis-pizza di montagna, Materia e Modus con 4,5 pecore.

Anche quest'anno ne La Pecora Nera sono presenti i ristoranti scelti in partnership con la Fondazione Campagna Amica, 11 locali che si distinguono per la qualità della loro proposta incentrata sulla valorizzazione degli ingredienti del territorio e la filiera corta.

Non manca nella guida di Milano un focus sui ristoranti attenti all'uso dell'olio extravergine a tavola: 14 indirizzi hanno ricevuto il Premio Tuscus Frantoio Artigiano per la valorizzazione

dell’olio evo. Una menzione speciale è andata a bu:r, Confine–Pizza e Cantina e Ratanà in quanto si sono maggiormente distinti in questa categoria.

A tutti i locali che si sono maggiormente contraddistinti nel loro ambito di appartenenza è stata consegnata una targa in porcellana dipinta a mano con la tecnica dell’oro antico, realizzata dall’artista italo giapponese Yuriko Damiani.

Milano de La Pecora Nera Editore 2025 è in vendita nelle librerie e nel sito della casa editrice *https://www.lapecoranera.net* al prezzo di 16,90 euro. I contenuti sono presenti anche nell’app gratuita Buon APPetito! scaricabile da *http://onelink.to/pne_buonappetito* e disponibile per smartphone iOS e Android.