

Procaccini Milano conquista la sua prima Stella Michelin

20 Novembre 2025

di Redazione



MILANO – Procaccini Milano ha conquistato la sua prima Stella Michelin, grazie al talento dell'executive chef **Emin Haziri** e al lavoro quotidiano di una brigata giovane, unita e determinata. Un riconoscimento prezioso, che premia una visione di ristorazione diversa, contemporanea, aperta e profondamente umana.

Procaccini nasce da un'idea semplice ma coraggiosa: portare la qualità dell'alta cucina in un luogo dove chiunque possa sentirsi immediatamente a proprio agio. Non un tempio formale della gastronomia, ma una casa moderna, sincera, in cui l'esperienza rimane raffinata e allo

stesso tempo naturale. Tutto ruota attorno a materia prima eccellente, tecnica contemporanea e un'accoglienza autentica, calda, inclusiva. Ogni sera il pianoforte acceso, l'atmosfera distesa, la libertà del cliente di vivere l'esperienza secondo i propri ritmi: Procaccini è nato per questo, e questa stella racconta la solidità di questa visione.

Il modello di Procaccini non impone un percorso unico: dimostra che si può raggiungere un livello altissimo lasciando spazio alla varietà, offrendo esperienze diverse ma sempre coerenti negli standard, nell'equilibrio e nella pulizia esecutiva. È qui che si trova il vero valore del riconoscimento: la Michelin ha premiato la qualità costante, non la rigidità del format. L'alta cucina, da Procaccini, è un linguaggio accessibile senza essere semplificato, libero senza perdere rigore.

Lo chef Emin Haziri dedica la Stella alla sua squadra, a chi ha creduto nel progetto e alla sua famiglia: "Una cucina stellata non nasce da un singolo, ma dalla forza di una squadra. Ognuno, dal più esperto allo stagista, porta ogni giorno idee, responsabilità ed energia. Senza di loro, niente di tutto questo sarebbe possibile".

Haziri porta in cucina anche la forza della sua storia personale: l'arrivo dal Kosovo da bambino, le difficoltà, la determinazione, la disciplina imparata passo dopo passo. "Ogni servizio è un'occasione per dimostrare chi sei. Questa stella dà un senso profondo a tutto il percorso".

Per il futuro, Procaccini continuerà ad evolvere senza perdere la propria identità: più interazione, spazi più dinamici, esperienze più immersive, una carta che cambia davvero con le stagioni. Sempre fedeli al principio che guida ogni scelta: offrire un'alta cucina che non crea distanza, ma avvicina.

Questa Stella Michelin è un punto di partenza e un ringraziamento. A chi lavora ogni giorno dietro le quinte, a chi ha creduto nel progetto fin dall'inizio, ai clienti che hanno scelto Procaccini e ne hanno condiviso la visione. È la conferma che si può costruire un nuovo modo di fare ristorazione: rigoroso, contemporaneo, accogliente. E profondamente vero.