



CRACCO PERDE UNA STELLA MICHELIN, NIKO ROMITO CONFERMA LE TRE E D.ONE NEW ENTRY ABRUZZO

16 Novembre 2017 

ROMA – Salgono a nove i magnifici chef della cucina italiana secondo la *Guida Michelin*. A conquistare la nona terza stella è **Norbert Niederkofler** del ristorante St. Hubertus di San Cassiano (Bolzano) che si affianca agli altri otto grandi ristoranti italiani.

Fra chi scende, invece, il ristorante “Cracco”, gestito dal notissimo chef **Carlo Cracco**, a Milano, che passa da due a una stella.

Nell’edizione 2018 della “bibbia” della ristorazione mondiale, presentata a Parma, ci sono anche tre new entry fra le due stelle, mentre 22 sono le novità tra i ristoranti premiati con la prima stella. Con 356 locali segnalati “stellati” l’Italia si conferma la seconda selezione più ricca del mondo.

Le altre restanti tre stelle sono Piazza Duomo ad Alba, Da Vittorio a Brusaporto, Dal Pescatore a Canneto Sull’Oglio, Reale di **Niko Romito** a Castel di Sangro (L’Aquila), Enoteca Pinchiorri a Firenze, Osteria Francescana a Modena, La Pergola a Roma e Le Calandre a Rubano.

D.One Restaurant dello chef **Davide Pezzuto** di Roseto degli Abruzzi (Teramo) è l’unica new entry d’Abruzzo con una stella.