

GUIDA MICHELIN, CHI VINCE E CHI PERDE NELL'EDIZIONE 2022



24 Novembre 2021

ROMA - Superata la prova del lockdown imposto dall'emergenza sanitaria, l'uscita della guida Michelin è un banco di prova importante per la ristorazione italiana e per la fortuna delle mete del turismo del gusto lungo la penisola. Perché l'assegnazione della stella muove viaggiatori internazionali che in quel pittogramma universale, una sorta di fiore detta stella in Italia macaron dai francesi, distinguono "una cucina ottima, meritevole di una tappa del viaggio" per le 329 insegne designate con una stella, "una cucina eccellente per la quale è

consigliata fare una deviazione nel proprio itinerario” per i 38 ristoranti con due stelle, e “una cucina che vale un viaggio ad hoc” per le 11 Tre stelle per un totale di 378 ristoranti stellati in Italia.

“Il livello e gli standard qualitativi sono talmente elevati da registrare il più alto numero di stellati mai raggiunto in Italia” ha sottolineato **Gwendal Poullenec**, direttore internazionale della Guida Michelin nel dichiararsi “fiducioso per il futuro considerato il numero di giovani chef stellati in questa edizione”.

Sprizza gioia sul palco lo chef campano **Giuseppe Iannotti** per le due stelle conferite al ristorante Krésios a Telesse Terme (Benevento) dove gli ispettori della “rossa” hanno individuato “una cucina che sorprende per idea, studio e qualità. E un servizio molto professionale a farne giusto contorno”. Ancora più incredulo **Giovanni Solofra** di ristorante Tre Olivi a Paestum (Salerno) che arriva alle due stelle con un salto da zero per la sua “cucina capace di sorprendere - si legge nelle motivazioni - per finezza, gusto, idea e tecnica”.

Antonino Cannavacciuolo è un habitué delle stelle, il suo Villa Crespi sul lago d’Orta è un bistellato, ha poi una stella il Cannavacciuolo Café & Bistrot a Novara e ancora una per il Cannavacciuolo Bistrot a Torino. Ma la quinta stella scalda il cuore di Antonino perché conquistata a Ticciano, nella casa di famiglia nell’entroterra di Sorrento, per il ristorante Laqua aperto ai primi di agosto di quest’anno. In pochi mesi di attività evidentemente gli ispettori hanno riscontrato la qualità imprenditoriale.

“Un riconoscimento - commenta lo chef e star televisiva - che mi tocca il cuore, la prima stella Michelin che arriva a Laqua Country, nella casa che racchiude tutti i miei ricordi d’infanzia, dove tutto è iniziato grazie ai sacrifici della mia famiglia e dove ora continua grazie alla passione dei miei ragazzi”.

Soddisfatto **Claudio Sadler** che porterà la giubba stellata alla brigata del “Gusto by Sadler” a San Teodoro (Sassari) nella Sardegna dove brillano altre due nuove stelle: al ristorante Fradis Minoris a Pula (Cagliari), premiato anche con la stella verde per l’impegno sulla sostenibilità, e Somu con la cucina di **Salvatore Cannedda** a Arzachena/Baia Sardinia

(Sassari).

“Il Pagliaccio” a Roma festeggia la conferma delle due stelle con la cucina di **Anthony Genovese** e il premio speciale assegnato a **Matteo Zappile** per il servizio di sala. La stella torna nella città di Palermo e la conquista, in pieno centro storico, Gagini Restaurant.

Perdono invece la stella La Stua de Michil in Alta Badia (Bolzano), L’Aria a Blevio (Como), Le Colonne a Caserta, Le Petit Bellevue a Cogne (Aosta), La Taverna a Colloredo di Monte Albano (Udine), Ora d’Aria a Firenze, Villa Giulia a Gargnano (Brescia), It a Milano, Ambasciata a Quistello (Mantova), La Fenice a Ragusa, Bistrot 64 a Roma, Il Ridotto a Venezia, Osteria da Fiore a Venezia, Il Portale a Verbania/Pallanza, Cinzia da Christian e Manuel a Vercelli.