

GUIDA MICHELIN, È IL GIORNO DELLE STELLE



PIACENZA – Mondo dell'enogastronomia col fiato sospeso: è infatti il giorno della presentazione della *Guida Michelin*, che da 65 anni indica i migliori ristoranti al mondo in cui l'esperienza gastronomica è talmente straordinaria da meritare anche il viaggio.

A Piacenza, sul palco del Teatro Municipale, a partire dalle ore 10,30 è la volta della "Michelin star revelation", l'attesissimo "pagellone" per i ristoranti e i loro chef.

L'Abruzzo arriva coi suoi 7 stellati – **Niko Romito** al top e poi **William Zonfa, Marcello Spadone, Peppino Tinari, Nicola Fossaceca, Davide Pezzuto** e Les Pailletes – e chissà se ci saranno sorprese di sorta.

Complessivamente, oggi in Italia ci sono 367 ristoranti stellati, di cui 318 con una stella (l'anno scorso le new entry furono 29), 39 con due stelle, 10 con tre.

Sergio Lovrinovich, direttore della Guida Michelin Italia, presenterà la 65 esima edizione della "rossa", la *Guida Michelin Italia* che lo scorso anno ha conferito le ambitissime tre stelle Michelin a dieci indirizzi che "meritano il viaggio" includendo il marchigiano Uliassi a Senigallia, e in un caso su due (50%) ha premiato giovani talenti ai fornelli con la prima stella Michelin.

Alla vigilia della presentazione dell'edizione 2020 nulla è trapelato sul Palmares 2020, le nuove stelle Michelin, ma i curatori fanno sapere che il numero sarà in crescita e la cerimonia, condotta da **Fulvio Giuliani**, colma di sorprese.

In apertura le videointerviste allo chef **Mauro Uliassi**, la new entry 2019 nel gotha dei tristellati, e **Martina Caruso**, del ristorante 1 stella Michelin Signum a Salina, che ha conquistato il premio Michelin Chef Donna 2019.

Poi il conferimento, alla presenza del direttore internazionale delle guide Michelin **Gwendal Poullennec**, dei premi speciali: Young Chef, Qualità nel Tempo, Servizio di Sala e Passion for Wine Award.

E infine l'attesa pioggia di stelle che, anche quest'anno, si spera al top anche sotto il Tevere, con buone chance per la Campania e la Puglia, e nelle Isole.

Finora la geografia del vertice del gusto all'italiana, delineata dagli ispettori del Bibendum, il caratteristico omino con la silhouette a colonna di pneumatici, spazia dal Piemonte al Trentino Alto Adige fino all'Abruzzo.

Questi i dieci indirizzi a Tre Stelle della scorsa edizione: Le Calandre a Rubano (Padova);

Osteria Franciscana a Modena; Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo); Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio/Runate; Piazza Duomo a Alba (Cuneo); Enoteca Pinchiorri a Firenze; La Pergola a Roma; St.Hubertus a San Cassiano (Bolzano); Reale a Castel di Sangro, e Uliassi a Senigallia.

Qui, secondo gli ispettori, "c'è la cifra di un grandissimo chef. Una cucina unica che assurge al rango d'arte e prodotti d'eccezione".

Tutti gli chef sognano di conquistarle, narrando da protagonisti l'evoluzione della ristorazione italiana, e tutti i viaggiatori sognano di fare tappa in questi templi gourmet.