

Guida Michelin, le nuove segnalazioni di gennaio

18 Gennaio 2024



PESCARA – È costante l'aggiornamento della Guida Michelin. Dopo che a fine anno è uscita la nuova edizione della Rossa, il sito vede già alcune nuove insegne segnalate, tra Torino, Bologna, la provincia di Cuneo, Napoli e il bresciano.

Ecco i nuovi ingressi, con le descrizioni degli ispettori.

Magazzino 52 di Torino

La sala, dai caratteristici soffitti in mattoni, ricorda ancora le antiche funzioni di magazzino, mentre le bottiglie di vino esposte sugli scaffali sono acquistabili per l'asporto. Dalla cucina arriva una lista di pochi piatti ma di gran qualità, in particolare per i prodotti utilizzati, con diversi riferimenti al Piemonte ma con qualche proposta anche di mare. Un ottimo indirizzo in una delle zone più eleganti della città.

Duo di San Felice del Benaco (Brescia)

Nel centro storico del piccolo e suggestivo borgo di San Felice del Benaco nasce e trova dimora il progetto dei due giovani cuochi **Daniele Ghedini e Federico Pelizzari**. Cucina dai sapori mediterranei, con la caratteristica del pesce frollato (c'è anche un percorso degustazione dedicato), oltre a un menu vegetariano composto da ortaggi e verdure di stagione. Molto accogliente il dehors sotto un pergolato attorniato da alberi di noci.

Visione Restaurant and Living a Barbaresco (Cuneo)

Con una nuova, giovane e appassionata gestione, un cuoco originario del Bangladesh ma in Italia fin dall'infanzia vena con qualche nota esotica un'ampia proposta che prevede scelta alla carta e due menù degustazione, di cui uno più legato al territorio e alle tradizioni. Il tutto nel contesto di Casa Nicolini, un hotel posizionato in zona tranquilla e panoramica, con le colline in bella mostra dalle ampie vetrate della sala e una terrazza estiva dedicata al bar e all'offerta più contenuta ed economica del Bistrot, che dispone anche di una saletta dedicata.

Luminist Cafè Bistrot di Napoli

Al piano terra del sontuoso palazzo del Banco di Napoli, che ospita anche il complesso museale delle Gallerie d'Italia, l'ingresso si apre su un bar pasticceria e la proposta del menù è poliedrica: ci sono piatti di cucina internazionale per una sosta veloce, specialità di mare declinate in ricette da tutto il mondo, piatti più creativi e infine, per chi ama la Campania, le ricette regionali. Queste ultime, dalla parmigiana di melanzane alle candele spezzate al ragù alla napoletana e all'immancabile babà per citarne solo alcune sono veramente ottime e regalano tutto il gusto e il colore della cucina partenopea.

San Tommaso 10 a Torino

Nel 1895 **Luigi Lavazza** aprì qui una drogheria in cui iniziò da subito a miscelare il caffè. 129 anni dopo il locale ospita un moderno ristorante dall'ottima cucina, con un cuoco che, benché marchigiano, fornisce una delle interpretazioni più convincenti in città della gastronomia.

piemontese, sovente rivista con un tocco creativo. Tra le proposte, il carosello di antipasti è veramente imperdibile.

Al Gatto Verde a Modena

All'interno di Maria Luigia, l'accogliente casa di campagna voluta da **Massimo Bottura** e dalla moglie **Laura Gilmore** per ospitare una clientela cosmopolita, Al Gatto Verde tutto ruota attorno al fuoco, vero protagonista della maggior parte dei sapori del menu. A fiamma viva si finiscono, infatti, una serie di ricette, tra cui il tortellino gratinato al forno, crema di parmigiano 36 mesi, oppure l'agnello di Montreal, una ricetta canadese, terra di origine della chef **Jessica Rosval** rivisitato e cucinato allo spiedo con ottime spezie e purea alla pera. La sala è accogliente tanto quanto la verdissima area esterna e il servizio è attento e cordiale.