

La Guida Michelin a Parma il 19 novembre per la 71esima edizione della selezione Italia

7 Aprile 2025



MODENA – La Guida Michelin torna in Emilia-Romagna dopo la presentazione modenese dello scorso 5 novembre e sceglie Parma, capitale della Food Valley regionale e Città Creativa per la Gastronomia Unesco, che ha già ospitato la presentazione della selezione italiana per ben tre anni, dal 2016 al 2018. Sarà il Teatro Regio la passerella, mercoledì 19 novembre, della première ufficiale dell'edizione 2026 (la 71esima) della versione italiana della Bibbia dei gourmet, alla presenza di chef e operatori del settore.

“Per la sua continua ricerca di innovazione e grande cura dei particolari da una parte, ed esaltazione della genuinità delle materie prime, valorizzazione e custodia della tipicità e delle tradizioni dall'altra, la cucina stellata – sottolinea l'assessora Regionale al Turismo **Roberta Frisoni** – ha un ruolo ed un valore centrali per la tavola dell'Emilia-Romagna. Si tratta anche di un potente attrattore turistico, di portata internazionale: ogni anno sono tanti gli ospiti stranieri e non, che una volta alzati da tavola vanno alla scoperta non solo della nostra Food Valley unica, ma anche delle Città d'Arte, della Motor Valley e di tanto altro, generando presenze turistiche e creando un indotto rilevante per il territorio”.

“Siamo l’unica regione – evidenzia l’assessore Regionale ad Agricoltura, Caccia, Pesca e rapporti con l’Ue, **Alessio Mammi** – unita da una strada la via Emilia, da Piacenza a Rimini. La via, le comunità che la caratterizzano con la loro accoglienza, sono un tratto distintivo unico. L’Emilia-Romagna è la Food Valley d’Italia con le sue 44 produzioni Dop e Igp che valgono 3,6 miliardi di euro alla produzione su 8,5 miliardi a livello nazionale. Il comparto agro-alimentare della nostra regione nel suo complesso vale 34 miliardi di euro, di cui quasi 10 miliardi esportati, ed è la seconda voce di export dopo la meccanica. Un patrimonio immenso che coniuga qualità, tradizione e innovazione e che i nostri chef sanno esaltare al meglio. E’ innegabile: cibo, vino e motori sono identità del nostro territorio, una peculiarità che garantisce occupazione, competitività delle imprese e benessere sociale. Grazie a Guide Michelin per aver scelto ancora una volta l’Emilia-Romagna!”.

“È con profondo orgoglio che accogliamo nuovamente la Guida Michelin a Parma – commenta il presidente di Visit Emilia **Simone Fornasari** – nel cuore pulsante della nostra Food Valley. Questo ritorno rappresenta il riconoscimento di un territorio che ha fatto dell’eccellenza enogastronomica non solo una tradizione, ma una vera e propria filosofia di vita. La scelta del Teatro Regio come cornice per la presentazione dell’edizione 2026 simboleggia perfettamente l’unione tra arte culinaria e patrimonio culturale che caratterizza l’Emilia. I nostri chef sono ambasciatori di un saper fare che affonda le radici nei secoli, ma che guarda costantemente al futuro con spirito innovativo. Parma, Piacenza e Reggio Emilia formano un triangolo d’oro della gastronomia italiana dove ogni piatto racconta una storia di passione, territorio e autenticità. La Guida Michelin non premia solo ristoranti, ma valorizza un intero ecosistema fatto di produttori, artigiani e custodi di saperi che, insieme, rendono unica l’esperienza del viaggiatore in Emilia. Siamo convinti che questo evento stimolerà ulteriormente quel turismo enogastronomico di qualità che sta diventando sempre più centrale nelle strategie di sviluppo a Parma, Piacenza e Reggio Emilia”.

“Tornare ad ospitare la presentazione della Guida Michelin – conclude il sindaco di Parma **Michele Guerra** – è per Parma motivo di felicità e di orgoglio. Si tratta di una Guida importante, sia perché certifica di anno in anno l’eccellenza dei nostri ristoranti, sia perché valorizza chi è impegnato nell’innovazione dell’arte della cucina, uno dei pilastri della cultura italiana e asset strategico del Paese da difendere e promuovere con tutte le nostre forze. Parma è quindi veramente onorata di poter riabbracciare la Guida Michelin, nella splendida cornice del Teatro Regio. Continueremo ad impegnarci al massimo perché la Food Valley resti un luogo fondamentale per fare sistema attorno al grande valore del Food”.

Oltre alle tradizionali Stelle Michelin e a quelle Verdi (speciale riconoscimento ai ristoranti che promuovono una gastronomia sostenibile), al “Regio” verranno assegnati anche i premi speciali Sommelier Award , Service Award , Young Chef Award e Mentor Chef Award, oltre alla

distinzione Passion Dessert, un riconoscimento conferito ai ristoranti che offrono una vera e propria esperienza per l'alta qualità della proposta dei dessert.

La Guida Michelin 2025 per l'Emilia-Romagna

Il Palmares stellato dell'Emilia-Romagna per il 2025 conta 24 ristoranti da Piacenza a Rimini insigniti della prestigiosa Stella Michelin (con il tristellato "Osteria Francescana" a Modena, e le 2 Stelle Michelin, "San Domenico" a Imola e "Magnolia" a Longiano, nell'entroterra romagnolo). Un risultato raggiunto anche grazie alla passione per la buona tavola e alla possibilità, per i cuochi altamente qualificati, di utilizzare il ricco patrimonio di 44 prodotti tipici Dop e Igp e ricette della tradizione che ben si prestano a reinterpretazioni creative. Sono state quattro le new entry nell'Olimpo delle nuove Stelle Michelin : Ancòra a Cesenatico (FC), con il resident chef Marco Garattoni; Alto a Fiorano Modenese (Mo), con lo chef Mattia Trabetti; Ristorante del Lago a Bagno di Romagna (FC), con lo chef under 30 Simone Bravaccini, e la nuova creatura di Massimo Bottura, Al Gatto Verde di Modena, la cui chef canadese, Jessica Rosval, si è aggiudicata anche la Stella Verde per la gastronomia sostenibile e rispetto per l'ambiente. Un'altra distinzione, "Passion Dessert", che valorizza l'esperienza gastronomica complessiva degli ospiti, grazie a dolci non solo golosi e ben presentati, ma anche coerenti con la filosofia culinaria del ristorante (introdotto nella selezione Italia 2024), è andato al ristorante Inkiostro di Salvatore Morello, a Parma. L'Emilia-Romagna è anche una terra generosa e conviviale, che ama condividere il buono della tavola con proposte alla portata di tutte le tasche. Per questo vanta un altro primato molto ricercato e popolare tra gli appassionati del gusto, il più alto numero di Bib Gourmand d'Italia- se ne contano 33 nella Guida- ovvero locali che offrono ottime esperienze gastronomiche a un buon rapporto qualità-prezzo. Due le novità per questo riconoscimento: una in Emilia, l'Osteria Fratelli Pavesi di Podenzano, nel Piacentino, e l'altra in Romagna, l'Osteria dell'Accademia di Montegridolfo, nell'entroterra riminese.