

Nell'ambito della 62° edizione della Guida Michelin Italia, sono stati assegnati i premi Giovane Chef Michelin Italia 2017 e Qualità nel tempo Michelin Italia 2017.

Il premio **Giovane Chef Michelin Italia 2017**, offerto da Alfa Romeo, è stato assegnato a **Federico Gallo, Locanda del Pilonem, Alba**.

Classe 1987, 29 anni all'insegna dell'ottima cucina, il giovane chef, dopo esperienze in Messico e negli Stati Uniti, cresce con Cannavacciuolo a Villa Crespi, successivamente diventa secondo dello chef giapponese alla Locanda del Pilonem. Nel 2015, in piena stagione del tartufo, con il ristorante a pieno regime, lo chef decide di tornare in Giappone e il suo secondo deve mantenere alti gli standard senza una guida e in un momento di altissimo lavoro. Il giovanissimo Federico dimostra una marcia in più nel prendere la guida del team e condurlo fino alla chiusura dell'anno. Già deciso che avrebbe assunto la posizione, nel periodo invernale è inviato al Geranium di Copenhagen, su cui nel frattempo brillano tre stelle nella guida Main Cities of Europe. Una volta rientrato, Federico imposta un nuovo menù, che dimostra mano ferma e precisa, rispetto della tradizione, tecniche contemporanee, sapori puliti e senso del management in una brigata tutta di giovani.

Il premio **Qualità nel tempo Michelin Italia 2017**, offerto da Eberhard, è stato assegnato al **Ristorante San Domenico** (due stelle Michelin), **Imola**.



Valentino Marcattili

La coppia dei fratelli Marcattili, Valentino in cucina e Natale all'accoglienza, è una pietra miliare della ristorazione italiana. Dopo la fondazione del ristorante nel 1970 da parte di Gianluigi Morini accompagnato dallo chef Nino Bergese, Valentino prende la guida di questa cucina nel 1977 e da qui inizia una storia di qualità, classe e ospitalità, in cui è maestro il fratello Natale. Entrambi sono presenti nel ristorante dal primo giorno di apertura. Nel 2015, Valentino e Natale festeggiano i 45 anni di attività e continuano con passione a mantenere alta la qualità di questo storico ristorante, da sempre riferimento per l'alta ristorazione.

La presenza del Ristorante San Domenico nella Guida Michelin è una bella storia: aperto nel 1970, il locale fa il suo ingresso tra i ristoranti selezionati nel 1973, ottiene una stella nel 1975, due stelle nel 1977, con l'arrivo dell'attuale chef Valentino al comando. Perdono una stella dal 1989 al 1999, ma la riconquistano nel 2000. Sono una vera istituzione nel panorama italiano della ristorazione. Il "segreto" di questa avventura lunga e sempre appassionante è un'ospitalità schietta, seria, di stampo classico.

“Al San Domenico si sta sempre bene”, dicono gli ispettori, pensando sia alla cucina sia alla piacevolezza dell’insieme. Alla cerimonia di premiazione, la lettura dei nominativi dei vincitori è stata affidata ad una giovane star della gastronomia mondiale: David Muñoz, tre stelle Michelin, chef del Ristorante Diverxo di Madrid. Una escalation rapida lo ha proiettato nell’olimpo della gastronomia mondiale: la prima stella Michelin nel 2009 a 29 anni, la seconda nel 2011 a 31 anni, la terza nel 2013 a soli 33 anni. Tre stelle e un mondo onirico, surreale e di fortissimo impatto emotivo, in cui lo chef percorre “nuove vie inesplorate per comprendere l’esperienza gastronomica.” Le sue sono vere opere d’arte contemporanea, in cui la creatività oltrepassa i confini della ragione. “Pazzia su tela”, si legge sul suo sito internet. E così si chiamano i suoi famosi piatti, lienzos, che significa “tele”.

Per gli ispettori della Guida Michelin il suo ristorante è “un’Isola che non c’è dove si elabora una gastronomia caratterizzata da sorpresa e trasgressione... una divertente cucina girovaga che non vi lascerà indifferenti... che intensifica le sensazioni e raggiunge il culmine nei suoi famosi piatti-tele.”