


“Siamo felici di festeggiare 60 anni di eccellenza di cucina italiana, che da sempre travalica i confini nazionali!” Così Michael Ellis, Direttore Internazionale delle Guide Michelin, apre la presentazione della 60a edizione della Guida Michelin Italia. Sono circa 370 le novità contenute nella nuova versione, che propone ai suoi lettori oltre 6.500 esercizi distribuiti su più di 2.000 comuni.

“All'alba del 2015 sono sempre più numerosi i giovani chef talentuosi che presentano cucine stimolanti, creative e ricche di contenuti. L'innovazione e la fusione con i sapori orientali rivelano una continua evoluzione del gusto. Potremmo attribuire la tendenza alla globalizzazione, forse. Ma quello che fa la differenza in Italia è che il cambiamento si armonizza perfettamente con gli “ingredienti” di base della nostra cucina, da sessant'anni e oltre: convivialità, attaccamento alla terra, qualità della materia prima, tradizioni famigliari. In una parola: passione” afferma Sergio Lovrinovich, Caporedattore Guida Michelin Italia.

Questa edizione presenta due significative novità: le  che incoronano i ristoranti Il Piccolo Principe di Viareggio (LU) e Tavernia Estia di Brusciano (NA), entrambi guidati da chef campani.

Come in una sinfonia ben orchestrata, il trentaquattrenne chef Giuseppe Mancino, del Piccolo Principe, fa coesistere nei suoi piatti creatività, raffinatezza, tecnica e ottime presentazioni.

La Taverna Estia è il vero laboratorio del trentunenne chef Francesco, che, con papà Armando, reinventa con grande capacità e finezza elementi della sua terra. Da la Guida Michelin Italia 2015.

Tra le 27 nuove  spiccano per singolarità:

- Le tre lune di Calenzano (FI): qui, dopo essere andati in giro per il mondo ad “assorbire” il mestiere in grandi scuole, tre giovani amici toscani si sono ritrovati per realizzare insieme una grande cucina con prodotti di stagione e spunti francesi.
- La Macelleria Damini di Arzignano (VI): guadagna la stella il ristorante all'interno di questa macelleria storica, appartenente alla quarta generazione di una famiglia di macellai per passione e competenza.
- Il ristorante giapponese IYO di Milano: i classici giapponesi vivono qui in un mondo fluttuante (dal giapponese ukIYO), in cui entrano interpretazioni fusion, creative e occidentalizzate, con un gran finale di dolci europei e frutti asiatici.
- L'Imbutto di Lucca: un ristorante nel Museo d'Arte Contemporanea, che ne traduce lo spirito nei piatti. La cucina dello chef Cristiano Tomei, ben radicata nelle tradizioni

famigliari, è così creativa e fantasiosa da diventare un vero viaggio di sorprese per i visitatori del museo che non vorranno perdere una sosta qui.

✖ Crescono i ristoranti che offrono un pasto semplice a meno di 25 €: sono 1.330 e rappresentano il 50% della selezione.

✖ Sono 296 i Bib Gourmand, 30 le novità. Il simbolo indica gli esercizi che propongono una cucina di qualità, a carattere tipicamente regionale, con un menu completo a meno di 30 € (35 € nelle città capoluogo e nelle località turistiche importanti).

Il panorama stellato della Guida Michelin 2015 si configura così:



Anche in questa edizione spiccano molti giovani talenti, ai quali viene assegnata per la prima volta, o aggiunta, l'ambita stella. Tra le novità, infatti, 11 chef hanno un'età inferiore ai 35 anni. La Lombardia conferma il suo primato per numero di stellati: 58 ristoranti ✖. Seguono il Piemonte, con 39 ristoranti ✖, e la Campania, con 35 ristoranti ✖.

Le regioni più dinamiche, con 7 novità, sono la Toscana, quarta nella classifica generale con 30 stellati ✖, e la Campania, insieme alla Lombardia la regione con il più alto numero di due stelle.

Diversa è la situazione nella classifica per provincia. Roma balza al primo posto con 20 ristoranti stellati, insieme a Napoli, che detiene il record di due stelle. Scivola dalla prima alla terza posizione Bolzano, con 19 ristoranti.

Le regioni con più ristoranti Bib Gourmand sono: Veneto 37 (1 novità), Emilia Romagna 34 (5 novità), Lombardia 31 (2 novità), Piemonte 30 (4 novità).

La Guida Michelin Italia 2015 offre una selezione dei maggiori alberghi per ogni fascia di prezzo, in grado di soddisfare le esigenze di ognuno.





