



Cucina - Cannavacciuolo: 3 Stelle Michelin per Villa Crespi

Roma - 10 nov 2022 (Prima Pagina News) Ora i ristoranti italiani tristellati sono 12.

Guida Michelin 2023 premia Antonino Cannavacciuolo con 3 stelle Michelin al Villa Crespi, sul Lago d'Orta; questo è il verdetto, che ha portato a 12 i ristoranti italiani, le 3 stelle Michelin. Un traguardo inseguito dallo chef di Vico Equense fin dal 1999. Quando a 24 anni, da giovane cuoco promettente ma determinato come pochi, ha aperto il locale arrivato ora al massimo riconoscimento della Rossa. Come tutti gli altri ristoranti che costellano l'avventura imprenditoriale di Cannavacciuolo, anche Villa Crespi, è gestito insieme a Cinzia Primatesta, ovvero sua, a sua volta figlia di ristoratori e albergatori. Ma non è finita qui, il popolare giudice di Masterchef, conquista un'altra stella grazie al ristorante del suo Resort in Toscana, Laqua Vineyard. Per l'esattezza, siamo in località Casanova delle Spinette, nel comune di Terricciola, provincia di Pisa, nella valle dell'Arno. Anche in questo caso la facile previsione si è avverata, Laqua Vineyard, guidato dall'executive chef Marco Suriano, può fregiarsi della sua (prima) stella. Oltre che al Cannavacciuolo Laqua Vineyard, una stella Michelin brilla anche su Laqua Countryside a Ticciano, paese natale dello Chef, con l'executive Nicola Somma. Gli altri resort sono Laqua by the Lake, sul Lago d'Orta, e Laqua by the Sea, a Sorrento. Il totale del personale firmamento stellato di Cannavacciuolo arriva al bel numero di sette. Antonino Cannavacciuolo rappresenta dedizione, passione, determinazione, talento e sacrificio; non ci resta che augurargli un'innumerevole costellazione futura.

di Chiara Liguori Giovedì 10 Novembre 2022