



PPN FOOD - Food, Guida Michelin 2025: *altri 33 ristoranti ricevono la prima Stella*

Modena - 05 nov 2024 (Prima Pagina News) 7 ristoranti ricevono il Premio Passion Dessert.

I grandi nomi della ristorazione gourmet si sono riuniti al Teatro Pavarotti di Modena per l'assegnazione delle stelle della Guida Michelin, che quest'anno taglia il traguardo delle 70 edizioni. Durante l'evento, condotto da Giorgia Surina, l'assessore all'agricoltura Emilia Romagna Alessio Mammi ha ringraziato Michelin per aver scelto come location la Regione e il Comune di Modena. Come vuole la tradizione, una prima stella è stata conferita a coloro che si sono distinti nel settore della ristorazione per l'eccellenza dei loro piatti, due stelle per le ristorazioni raffinate in cui è inconfondibile la mano dello chef e tre stelle per la cucina superlativa, nonché le consuete stelle rosse per la qualità e le stelle verdi, che dal 2020 premiano i ristoratori impegnati nella sostenibilità ambientale. Sono stati assegnati anche i premi Sommelier Award, Service Award, Young Chef Award e Mentor Chef Award, nonché il Passion Dessert, che è dedicato ai Pastry Chef di maggior talento. I nuovi stellati della Guida Michelin 2025 sono 33: Ristorante Cetaria, Salvatore Avallone, Baronissi (SA), Volta del Fuenti Michele De Blasio, Ancora Marco Garattoni Cesenatico, Equilibrio Jacopo Chieppa Dolcedo (IM), Cannavacciuolo Le Cattedrali Gianluca Renzi Asti, Dissapore, Andrea Catalano Carovigno, Serrae Villa Fiesole Antonello Sardi Fiesole, Contrada Davide Canella Castelnuovo Berardenga, Saporium Ariel Hagen Chiusdino, Alto Mattia Trabetti Fiorano Modenese, O Me il Mare Luigi Tramontano Gragnano (NA), Don Alfonso Ernesto Iaccarino Sant'Agata sui Due Golfi (Na), Il Circolino Lorenzo Sacchi Monza, Olmo Riccardo Merli Cornaredo (MI), Cucina Cereda Giuseppe Cereda Ponte San Pietro, Moebius Enrico Croatti, Acqua Alessandro Menoncin, Syne by Di Pinto Milano, Cannavacciuolo by the Lake Pettenasco, Locanda de Bancheri, Grual Matteo Maenza Pinzolo, Abbruzzino Oltre Luca Abruzzino Lamezia Terme, Marotta Domenico Marotta Squille (CE), Ristorante del Lago Bagno di Romagna, Iris Giacomo Sacchetto Verona, Locanda Mammi Isernia, Palais Royal Venezia, Casa Leali Puegnago sul Garda (BS), Achilli al Parlamento, Pierluigi Gallo, Roma, Vineria Modì, Dalila Grillo Taormina (ME), Tancredi, Vincenzo Manicone, Sirmione (BS), Al Gatto Verde, Jessica Rosval, Modena, Grown Restaurant Albiate. La Lombardia è la Regione più presente con 9 riconoscimenti, seguita dalla Campania (5) Emilia Romagna (4), Piemonte e Veneto (2), mentre Calabria, Lazio, Liguria, Molise, Puglia, Sicilia, Trentino ottengono un riconoscimento. Per quanto riguarda le due stelle, i premiati sono: Villa Elena, Marco Galtarossa, Bergamo; Campo del Drago, Matteo Temperini, Montalcino (SI). Per le tre stelle, sono stati confermati i 13 ristoranti dell'edizione 2024, ma a questi si aggiunge la quattordicesima location: Casa Perbellini 12 Apostoli, Giancarlo Perbellini, Verona. Il Sommelier dell'Anno, invece, è Oscar Mazzoleni al Carroponte di Bergamo, mentre il Premio alla Sala dell'Anno è andato a Vanessa Melis Pascucci al Porticciolo di Fiumicino (RM). A ricevere il premio come Giovane Chef dell'Anno è Matteo



Vergine di Grown Restaurant ad Albiate (MB). Vergine, già Stella Verde, è stato premiato da Maicol Izz, Giovane chef e 2 stelle Michelin nell'edizione 2024. Antonino Cannavacciuolo, invece, ha ricevuto il Mentor Chef Award. I ristoranti vincitori del Premio Passion Dessert sono 7: Ristorante Riva, Antonio Lerro, Numana (AN); All'Enoteca Davide Palluda Canale; Il Visibilio Daniele Canella, Castelnuovo Berardenga (SI); Re Santi e Leoni, Luigi Salomone, Nola; Inkiostro, Salvatore Morello, Parma; Agli Amici Dopolavoro, Venezia, Coltivare, La Morra (CN). Le nuove Stelle Verdi, infine, vanno a Villa Maiella, Arcangelo Tinari, Guardiaagrele (CH); Prezioso, Merano (BZ); Artifex, Brennero (BZ); Don Alfonso 1890, Sant'Agata sui Due Golfi (NA); Al Gatto Verde, Modena; Ronchi Rò, Dolena del Collio; Agriturismo Ferdi, Lenna (BG); Il Tiglio, Montemonaco (AP); Locanda La Raia, Gavi (AL); Il Capperò, Isola di Vulcano (ME); Bistrot, Forte dei Marmi (LU).

(Prima Pagina News) Martedì 05 Novembre 2024