Corriere del Trentino

PAESE :Italia
PAGINE :1, 6
SUPERFICIE :55 %

AUTORE :Francesca Negri

► 16 novembre 2016

GUIDA MICHELIN

Ghezzi stellato «Un premio fondamentale»

Ora è ufficiale. Locanda Margon e Alfio Ghezzi conquistano due stelle Michelin, come anticipato dal Corriere del Trentino il primo novembre. Lo chef resident: «Un premio al nostro progetto».

Ghezzi e le due stelle Michelin «Un premio al nostro progetto»

Locanda Margon, ora è ufficiale. Promosso anche Terra di Sarentino

PARMA Due dei quattro nuovi due stelle Michelin in Italia si trovano in Trentino-Alto Adige. Sono Locanda Margon di Ravina — unico bistellato in provincia di Trento — e il ristorante Terra di Sarentino, che porta a quota cinque i locali due stelle Michelin in provincia di Bolzano, che mantiene tutti i suoi una stella, mentre il panorama trentino ne perde due: Maso Franch di Giovo, che ha cambiato target, e l'Orso Grigio a Ronzone. Confermate le stelle anche a due ristoranti già stellati che però nel corso dell'anno hanno visto il cambio di guardia degli chef. Si tratta di Castel Fragsburg, dove Luis Haller ha lasciato il posto al giovane virtuoso Christoph Terschan, e del Gallo Cedrone di Madonna di Campiglio, dove lo storico chef Vinicio Tenni (ora in pensione) è stato sostituito dall'under 40 Sabino Fortunato.

Queste in sintesi le novità regionali della Guida Michelin Italia, presentata ieri a Parma. L'arrivo della seconda stella per il ristorante della famiglia Lunelli di Cantina Ferrari era stata anticipata dal *Corriere del Trentino* il primo novembre scorso, quando ancora nessuno dello staff, nemmeno lo chef resident Alfio Ghezzi ne sapeva qualcosa. Ieri sul palco dello sfarzoso Teatro Regio di Parma, Ghezzi ha tirato un sospiro di sollievo: «L'anticipazione che avete dato era vera, ma noi non ne sapevamo nulla. La comunicazione del direttore della guida Michelin Italia, Sergio Lavrinovich, è arrivata solo due giorni fa. Questa seconda stella per me, per la famiglia Lunelli e per tutto il gruppo che lavora con me, rappresenta il premio a un progetto condiviso e a un impegno che è iniziato nel 2010, perseguito e voluto con determinazione». Un grande risultato per il ristorante trentino, ma anche per tutto il territorio: «La seconda stella Michelin — spiega lo chef di Locanda Margon — ha un valore enorme, perché un ristorante diventa una destinazione, non ci si ferma più per caso ma si sceglie di andarci e ciò ha una ricaduta anche su molte altre attività che lo circondano. Cosa della mia cucina è valsa la seconda stella? Tre ingredienti: personalità, gusto e grande attenzione alle cotture, che per me sono la cosa fondamentale di un piatto, più dell'aspetto coreografico e dell'estetica».

Festeggiano il raddoppio di stella Michelin anche al Terra di Sarentino, avamposto culinario guidato dallo chef Heinrich Schneider, anche lui presente alla cerimonia parmense: «Siamo molto contenti che questa seconda stella Michelin sia arrivata, la aspettavamo già lo scorso anno, ma non abbiamo mollato e ora siamo stati premiati. Questo risultato ci dà moltissima motivazione per continuare il nostro percorso». Per chi non la conosce, la cucina di Schneider si distingue soprattutto attraverso l'utilizzo di erbe e piante selvatiche che lo chef raccoglie personalmente e che utilizza per creare piatti unici, frutto di grande sperimentazione. Un personaggio istrionico che si va ad aggiungere ad altri quattro chef due stelle Michelin in Alto Adige: «Perché siamo così stellati in Sudtirolo? Abbiamo scuole di formazione di grande livello e giovani di talento che tornano a lavorare nel loro territorio dopo importanti esperienze all'estero. E poi siamo in 18 ristoranti con una o due Stelle Michelin. La competizione è sempre positiva, innalza la qualità».

Francesca Negri



In ascesa Da sinistra gli chef Heinrich Schneider (Terra di Sarentino) e Alfio Ghezzi (Locanda Margon)

Tutti i diritti riservati