Corriere del Trentino

PAESE :Italia
PAGINE :1,14
SUPERFICIE :44 %

AUTORE :Di Francesca Negri

► 17 novembre 2018



La guida

Ventisette stelle Michelin piovono sulla regione

di **Francesca Negri**
a pagina 14

LA GUIDA MICHELIN

Tra Bolzano e Trento una pioggia di stelle

Sono 27 i locali premiati dalla «Rossa» in regione

di **Francesca Negri**

Sei delle 29 nuove stelle Michelin assegnate in Italia illuminano il firmamento gourmet del Nordest. **Bolzano** riconquista il terzo posto nella classifica delle province più stellate d'Italia. Podio sfiorato, invece, per il Veneto, che con 39 stelle totali si piazza quarto nella classifica delle regioni più premiate d'Italia. L'attesissima nuova edizione della Guida Michelin Italia è stata presentata ieri all'auditorium Paganini di Parma: per il 2019 sono 367 i ristoranti stellati d'Italia, di cui 29 i nuovi premiati con una stella, nessun nuovo ingresso tra le due stelle, una new entry a tre stelle, Mauro Uliassi con il suo omonimo ristorante di Senigallia, provincia di Ancona, che porta a 10 il numero di tristellati italiani, di cui due sono in Triveneto, il **St. Hubertus di San Cassiano** (Bolzano) e **Le Calandre a Rubano** (Padova). I neostellati del Nordest sono equamente divisi per ogni regione.

In **Trentino** (6 stelle in totale) riconquista la stella Michelin la **Stube Hermitage di Madonna di Campiglio** con il giovane chef lucano **Giovanni D'Alitta**, da tre anni ai fornelli della Stube Hermitage, dove dice di aver portato «una cucina semplice che cerca di omaggiare la montagna in cui ci troviamo con qualche contaminazione dalle esperienze fatte all'estero». Con la stella della Stube Hermitage, Madonna di Campiglio raggiunge quota tre. Gli altri due ristoranti della località che hanno confermato la stella sono **Il Gallo Cedrone** e il **Dolomieu** e torna così a essere la cittadina del Trentino più stellata.

Sono 21 invece le stelle in **Alto Adige**, di cui 18 confermate, una tolta, a **Castel Fragsburg di Merano**. Due le no-

Tutti i diritti riservati

Corriere del Trentino

PAESE :Italia
PAGINE :1,14
SUPERFICIE :44 %

AUTORE :Di Francesca Negri

► 17 novembre 2018



vità: **In Viaggio di Claudio Melis**, che porta per la prima volta la stella Michelin nella città di **Bolzano**, e l'**Astra di Collepietra**, guidato dallo chef **Gregor Eschgfaeller**. Melis, già stellato ai fornelli de **La Siriola di San Cassiano**: «È la mia prima stella Michelin da chef-patron, sono entusiasta. Ho aperto *In Viaggio* un anno fa, dodici posti in un palazzo storico del centro storico di Bolzano dove portiamo avanti l'idea di accompagnare l'ospite in un viaggio sia gastronomico sia sensoriale».

Il giovane chef 29enne **Eschgfaeller dell'Astra di Collepietra,** arriva invece da esperienze *Al Pellicano* di Porto Ercole in Toscana, a Villa Feltrinelli di Gargnano e all'Ikarus dell'Hangar-7 Red Bull di Salisburgo. «La mia cucina è libera espressione, senza confini territoriali», dice. Due nuove stelle Michelin anche per il Veneto (39 Stelle Michelin totali), quarta regione stellata d'Italia.

Una delle due nuove stelle del Veneto brilla nel cielo di **Verona** ed è quella di **Mauro Buffo** dello storico ristorante **12 Apostoli**, a due passi da piazza delle Erbe. «Spero che questo sia solo l'inizio – commenta Buffo -, sono orgoglioso di questo risultato ma certo non vogliamo fermarci qui». L'altra nuova stella veneta è a San Bonifacio (Verona) e a ottenerla è **Matteo Grandi** che da tre anni ha aperto con la moglie il **Degusto Cuisine**, dove l'imperativo è «più gusto e meno grassi», intento che prende forma in piatti come ravioli con latte di capra, ricci di mare e carote. «Sono emozionatissimo, ancora non me ne rendo conto», commenta a caldo Grandi.

Salgono a quota otto le stelle Michelin in Friuli Venezia Giulia, con la bella novità di **Alessandro Buffa** dell'**Harry's Piccolo di Trieste**, locale inaugurato negli anni Settanta dallo stesso Arrigo Cipriani e che dell'omonimo e iconico locale veneziano riprende lo stile dell'arredo. Infine, dei cinque premi speciali che la guida Michelin assegna ormai da qualche anno, due sono arrivati nel Nordest. Al bistellato **Casa Perbellini di Verona** è stato assegnato il premio Servizio di Sala Michelin 2019, grazie a «una giovane e professionale Barbara Manoni a capo della sala e all'affiatato team di cucina, che assieme creano un'atmosfera unica e calda». Alla **Locanda Devetak di Savogna d'Isonzo** (Gorizia) è andato invece il premio Passion for Wine Michelin 2019, per la «passione e l'accoglienza di Auguštin Devetak: la sua conoscenza del territorio e del Carso in particolare è totale e il suo amore per il vino traspare da ogni consiglio che dona al cliente e si riflette anche nell'attenzione al rapporto qualità/prezzo e alla selezione al bicchiere».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Giovanni D'Alitta
Una cucina semplice omaggio alla montagna con contaminazioni di esperienze all'estero

Gregor Eschgfaeller
E' la mia prima stella da chef patron, sono entusiasta. Il mio è un viaggio sensoriale

Tutti i diritti riservati

Corriere del Trentino

PAESE : Italia
PAGINE :1,14
SUPERFICIE :44 %

AUTORE : Di Francesca Negri

► **17 novembre 2018**



Piatti gourmet
A sinistra una ricetta dello chef Giovanni D'Alitta (Stube Hermitage) A destra, un piatto di Gregor Eschgfaeller (Astra)



Tristellato
Nerbert Niederkofler del St.Hubertus di San Cassiano a Bolzano vede confermate le tre stelle

Tutti i diritti riservati

Corriere del Trentino

PAESE : Italia
PAGINE :1,14
SUPERFICIE :44 %

AUTORE : Di Francesca Negri

► **17 novembre 2018**



Tutti i diritti riservati