

## Stelle d'Italia

Mi piace

1

Invia

Tweet

0

0

## AUTORE

Cristina Viggè

## DATA NEWS

domenica 20 novembre 2011

## ARGOMENTI

Guida Michelin, Chef Stellati



2 / 4La chef Viviana Varese del ristorante Alice

## Nel firmamento Michelin tre stelle splendono su Bottura e tre supernove piovono su Milano

All'inizio del 2011, l'Accademia Internazionale della Cucina lo ha eletto miglior cuoco al mondo. E ora, la **Guida Michelin Italia 2012** lo incorona con le **tre stelle**, suggellandone genio e regulatezza. È **Massimo Bottura** dell'**Osteria Francescana** di Modena, uno chef eclettico e tecnico, saggio e ironico, capace di andare all'essenza delle cose. Come ha fatto pure durante l'ultima edizione meneghina de *Le Grand Fooding*, mettendo a punto un piatto dedicato al capoluogo lombardo: Milano da bere... e da mangiare. In pratica? Riso bianco lessato, essiccato e fritto (a dare il senso croccante del "sempre al dente") da tuffare in un liquor bruno versato in un balloon: ristretto di carne e midollo di ossobuco impreziosito da zafferano. Per cogliere l'anima ambrosiana fra sorsi e bocconi.

**STELLANDO** - Ed è proprio sulla città della Madonnina che piovono tre supernove: una su **Viviana Varese** del ristorante **Alice**, non lontano da Porta Romana; una su **Matias Perdomo** de **Al Pont de Ferr**, a bordo Naviglio Grande; e un'altra ancora su **Fabio Baldassarre** dell'**Unico**, al ventesimo piano del World Join Center di zona Portello. Giusto per accontentare cielo, terra e acqua. Senza dimenticare gli altri trenta novelli astri nascenti nel Bel Paese, fra cui Marco Stabile dell'Ora d'Aria di Firenze, Felice Lo Basso dell'Alpenroyal Gourmet di Selva di Val Gardena, Igles Corelli dell'Atman di Pescia (in provincia di Pistoia), Isa Mazzocchi de La Palta di Borgonovo Val Tidone (nel Piacentino) e Luca Landi del Lunasia, oasi gourmet dell'Hotel Green Park Resort di Tirrenia (nel Pisano). Quattro invece i "giovani" bistellati: Andrea Migliaccio de L'Olivo dell'Hotel Capri Palace, a Capri; Antonio Mellino del partenopeo Quattri Passi di Massalubrense; Oliver Glowic dell'omonimo ristorante di Roma; e Massimo Mantarro del Principe Cerami del San Domenico Palace Hotel di Taormina.

**CURIOSANDO** - Riassumendo? In toto, l'Italia conta sette trisstellati, 38 bistellati e 250 con una stellina. La Lombardia si rivela la regione più brillante (56 ristoranti stellati), seguita Piemonte, Emilia Romagna e Campania. Mentre le province più splendide splendenti risultano Cuneo e Bolzano. Ma attenzione. Perché oltre all'eccellenza la Rossa non trascura la convenienza. E seleziona ben 953 trattorie e osterie capaci di offrire un pasto a meno di 23 Euro, nonché 260 Bib Gourmand che fanno cucina di qualità puntando tutto sulla tipicità e proponendo un menu completo a 30-35 Euro. Infine, qualche curiosità. Il personaggio-simbolo della bibbia gastronomica è il Bib (da Bibendum), creato dal cartoonist francese O'Galop e noto come il "gommoso" Omino Michelin. Cinque invece sono i criteri perseguiti dagli ispettori (in visita rigorosamente anonima) per l'attribuzione delle stelle: genuinità degli ingredienti; gusto e abilità nella preparazione delle pietanze e nella combinazione dei sapori; cucina rivelatrice della personalità dello chef; rapporto qualità-prezzo e continuità. Della serie, i riflettori sono puntati solo su quel che si trova nel piatto. E non su quello che vi sta intorno.