

Guida Michelin 2018/ Le stelle della nuova edizione: Roma al primo posto, è davanti a Napoli e Milano

Guida Michelin 2018, Niederkofler conquista la terza stella. Aggiornata la guida culinaria più famosa del mondo, Carlo Cracco perde invece la seconda stella

17 NOVEMBRE 2017 - AGG. 17 NOVEMBRE 2017, 13.10 FABIO BELLI



Carlo Cracco (foto LaPresse)

La città eterna è in vetta alla classifica italiana della Guida Michelin 2017: Roma è infatti la provincia più rappresentata. Sono tre i nuovi ristoranti stellati che consentono alla Capitale di ritornare ad essere la provincia più stellata d'Italia. Napoli passa in seconda posizione: insegue con 23 ristoranti stellati. Milano invece ha superato Bolzano ed è balzata al terzo posto con 4 due stelle e 16 una stella. Ecco l'elenco che fa brillare Roma... Tre stelle: La Pergola (Roma). Due stelle: Il Pagliaccio (Roma). Una stella: Pascucci al Porticciolo (Fiumicino), Antonello Colonna Labico (Labico), Il Tino (Fiumicino), Aminta Resort (Gennazzaro), Acquolina Hostaria (Roma), All'oro (Roma), Antonello Colonna (Roma), Aroma (Roma), Assaje (Roma), Bistrot 64 (Roma), Il Convivio-Troiani (Roma), The Corner (Roma), Enoteca la Torre (Roma), Glass Hostaria (Roma), Imàgo (Roma), La Terrazza (Roma), Magnolia (Roma), Metamorfosi (Roma), Per Me (Roma), Piperò (Roma), Enoteca al Parlamento Achilli (Roma), Stazione di Posta (Roma) e Tordomatto (Roma). Ma cosa rappresentano le stelle? Rispecchiano i principi della Guida Michelin, validi allo stesso modo in tutto il mondo: merita il viaggio (tre stelle), merita la deviazione (due stelle), merita la tappa (una stella).

IN EVIDENZA



SCENARIO/ 2018, doppia scissione a destra e a sinistra



RETROSCENA/ Il patto segreto tra Bersani e M5s per ...

ULTIMA ORA



Bud Spencer ...

UNO SCERIFFO EXTRATERRESTRE POCO EXTRA E MOLTO TERRESTRE/ Su Rete 4 il film con



Video/ Pistoiese Piacenza (2-1): highlights e gol della partita (Serie C 15^ giornata)



Ispezzione Callaghan: il caso Scorpio è tuo!/ Su Iris il film con Clint Eastwood (oggi, 20 ...)

Sorprese e novità come ogni anno in occasione della presentazione della Guida Michelin 2018. I ristoranti guadagnano e perdono stelle e sicuramente non mancano le decisioni che vanno a toccare anche cuochi italiani molto conosciuti. Come Carlo Cracco, che paga il cambio di location del suo ristorante milanese passando da due a una stella. "Il mio staff ed io siamo tranquilli. In caso di cambi importanti, lasciare o sospendere le stelle è a discrezione della guida. Noi stiamo lavorando tantissimo ai nuovi progetti e non vediamo l'ora di accogliere i clienti nella nuova sede milanese in Galleria a gennaio". Questo il commento del cuoco giudice di Masterchef. Perde una stella anche Claudio Sadler, che ha mostrato comunque grande fair play con un post su Instagram: "Oggi ho perso il primato di permanenza delle due stelle continuative di Milano, 14 anni, si torna a una stella, un incidente di percorso. Siamo al pronto soccorso, ma guariremo presto, prometto!! Un po' di amaro in bocca, ma accetto con serenità il giudizio degli ispettori della Michelin, noi continueremo a lavorare e a migliorarci!! Grazie a tutti gli amici che hanno espresso la loro solidarietà, mi spiace anche per Carlo Cracco che credo viva la mia stessa sensazione".

Il salto di qualità più importante è stato il passaggio a tre stelle di Norbert Niederkofler del St. Hubertus a San Cassiano il Val Badia, che ha dedicato il riconoscimento alla famiglia: "Mia moglie Cristina e mio figlio Tommaso passano tante ore a casa senza di me". Tutte confermate le tre stelle italiane, fra le poco più di 100 sparse in tutto il mondo: si tratta di Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena, Niko Romito del Reale Casadonna a Castel di Sangro (Aq), Massimiliano Alajmo delle Calandre a Rubano (Pd), Giovanni e Nadia Santini del ristorante Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio, Enrico Crippa del Duomo di Alba, Heinz Beck della Pergola a Roma, Annie Feolde dell'Enoteca Pinchiorri, e i fratelli Cerea di Da Vittorio a Brusaporto. Sono tre i cuochi e i locali italiani che hanno guadagnato da una a due stelle: Iberto Faccani del Magnolia di Cesenatico, Matteo Metullio, la Siriola a San Cassiano ed Andrea Aprea del Vun a Milano.

© Riproduzione Riservata.

SEGNALA

STAMPA



GREY'S ANATOMY
14/ Non va in onda oggi, 20 novembre. La serie torna lunedì 27 novembre su Fox ...



OCEAN'S THIRTEEN/
Su Iris il film con George Clooney e Matt Damon (oggi, 20 novembre 2017)

NEWS CANALE



Terza Guerra Mondiale/ Generale Usa vs Trump: "no ad attacco atomico se è illegale"



Charles Manson è morto/ Il sanguinario "guru" serial killer che terrorizzò l'America negli ...



Ultime notizie/ Di oggi, ultim'ora: Ostia, ballottaggio sindaco, vince il M5S (20 novembre ...



BLACK FRIDAY AMAZON/ Al via la settimana degli sconti: prime offerte a prezzi stracciati



Proiezione stereo al bullo/ Video, lezione dell'artista di scuolabus: "Pensi di spaventarmi con ...

[Privacy policy](#)

[Aiuto](#)

[Redazione](#)

[Chi Siamo](#)

[Pubblicità](#)

[P.IVA: 06859710961](#)