

I RISTORANTI NEL LAZIO

Milano, 17 novembre 2017 - 07:56

Stelle Michelin tra novità e conferme: Heinz Beck, «premiati 3 miei allievi»

di [Natalia Distefano](#)

A- A+



Una pioggia di stelle sulle tavole dei ristoranti romani. Tra novità e grandi conferme, sono trenta le cucine incoronate dalla Guida Michelin Italia 2018, presentata a Parma.

La più brillante è quella di Heinz Beck al ristorante

«**La Pergola**» del Rome Cavalieri Waldorf Astoria, ancora una volta l'unico in città a vantare tre stelle. «Un risultato così non è mai scontato – assicura lo chef tedesco –. Ogni anno e ogni volta si riparte da zero, a cominciare dalla squadra. La mia è formata da 19 giovani talenti, quasi tutti sotto i 30 anni. Sono felice di aver confermato la tripla stella, è sempre una grande emozione, ma devo ammettere che quest'anno la soddisfazione più grande è stata assistere all'assegnazione della stella anche a tre dei miei allievi con i propri ristoranti. Significa, in qualche modo, che la mia idea di cucina prosegue e si evolve».

Adriano Baldassarre

Uno di loro è Adriano Baldassarre, approdato a Roma poco più di un anno fa con il suo nuovo «Tordomatto», versione completamente rinnovata dell'omonimo locale di Zagarolo che gli valse una stella già nel 2007. Il suo rientro nella lista degli stellati è tra le novità di questa 63esima edizione della guida – la «Rossa», per gli esperti – che ha premiato in tutto 356 ristoranti italiani. Con la sua cucina aggrappata ai prodotti locali e oggi proiettata nel contesto

urbano tra abbinamenti sorprendenti e una cantina pregiatissima, Baldassarre è tra i 22 nuovi stellati insieme ad altri due locali capitolini: «All'Oro» di Riccardo Di Giacinto, che insieme alla moglie Ramona Anello ha traghettato la storica sala dei Parioli all'interno dell'Hotel The H'All Tailor Suite, e «La Terrazza» di Fabio Ciervo in cima all'Hotel Eden. Un record per Ciervo, da soli sette mesi ai fornelli di quella che si può definire senza esagerare una tra le cucine più belle al mondo (si spadella affacciati su Trinità dei Monti e le cupole che puntellano lo skyline del centro storico). «Sono lusingato di questo importante riconoscimento – commenta lo chef - è per me motivo non solo di grande soddisfazione, ma anche di stimolo a continuare la mia sperimentazione». Anche per lui, in realtà, si tratta di un ritorno: ha iniziato all'Eden nel 2003, dove si era già aggiudicato una stella nel 2010, a 32 anni. È rimasto fedele «La Terrazza» anche dopo la ristrutturazione dell'albergo (riaperto ad aprile) portando nel menù una robusta attenzione alle materie prime.

Tra le conferme, inossidabili le due stelle a «Il Pagliaccio», poi il lungo elenco mono stella: da Antonello Colonna a Francesco Aprea con il suo «Imago» all'Hassler Hotel, da Marco Martini al The Corner a Cristina Bowerman di Glass Hostaria, poi Metamorfosi, Magnolia, Acquolina Hostaria, Aroma, Assaje, Bistrot 64, Il Convivio-Troiani, Stazione di Posta, Pipero, Per Me Giulio Terrinoni, Enoteca al Parlamento Achilli ed Enoteca la Torre.

SEGUI CORRIERE SU FACEBOOK

Like 2.4M

TI POTREBBERO INTERESSARE

Raccomandato da **Outbrain**



[Gallery] These Two Boys Met While Playing At A Park (GUILTYFIX)



Conectys - How to Know When You're Ready to Quit Your Job (CONECTYS)



[Gallery] These Are the Most Frightening Military Units (ICE POP)



«Al Virgilio comandano in pochi,



Di Matteo: mio figlio finito nell'acido, Riina



Pippo Baudo rinviato a giudizio «Diffamò la Dama



Roma, radio per ascoltare la polizia nel campo rom



Ostia, tensione alle urne: Rogo al circolo del Pd e



Auditorium superstar fra Dylan, Anastacia e

[LEGGI I CONTRIBUTI](#) ✓

[SCRIVI](#)

ALTRE NOTIZIE SU [CORRIERE.IT](#)