

Michelin, exploit di Roma E Cracco perde una stella

LA GUIDA

PARMA Le stelle brillano di più a Roma, si spengono a Milano. A voler essere campanilisti, stavolta è Roma a vincere. Nella classifica della Guida Michelin, presentata ieri a Parma, Roma conquista il primato di provincia più stellata d'Italia. Proprio nel momento in cui Milano vede scendere da due a una stella i due ristoranti più noti: Claudio Sadler e nientepopodimeno che Carlo Cracco. Ampiamente previsto, invece, l'arrivo del nono ristorante Tre stelle: è il St. Hubertus di Norbert Niederkofler a San Cassiano. Un "buco" di locale in Alta Badia, dedicato al santo protettore della caccia. Se si riesce a prenotare uno degli appena 11 tavoli, da non perdere la tartare di coregone, il maialino da latte e spinaci con sandwich di testina, il riso al latte, albicocche e fiori di sambuco. «L'incontro con questa cucina non è un pasto, ma un'indimenticabile esperienza umana» ha affermato entusiasta Michael Ellis, direttore di tutte le Michelin nel mondo (26 edizioni).

Niederkofler affianca così gli altri otto (confermati) big: Enrico Crippa ad Alba, i fratelli Cerea nella Bergamasca, la famiglia Santini nel Mantovano, Niko Romito in Abruzzo, Anna Feolde Pinchiorri a Firenze, Massimo Bottura a Modena, Heinz Beck a Roma, Massimiliano Alajmo in provincia di Padova. Tra i primi a complimentarsi, sportivamente, ci sono stati Cracco e Sadler.

LE REAZIONI

La retrocessione del più noto degli chef televisivi italiani è stata causata probabilmente dalla imminente chiusura, subito dopo capodanno, dell'attuale ristorante per riaprire in Galleria - il "salotto" di Milano - qualche settimana dopo. «In caso di cambi importanti - ha detto lo

► Pubblicato il libro sacro del mangiare bene ► Nella Capitale e provincia sono ben 25
Lo chef: «Stiamo solo cambiando ristorante» i locali segnalati. La Pergola resta al top

I ristoranti stellati da Michelin

Tre stelle ★★★	Due stelle ★★	Una stella ★
9 1 nuovo	41 3 nuovi	306 22 nuovi

Nuovo 2018

★★★ St. Hubertus S. Cassiano (Bz)

★★★ Le Calandre Rubano (Pd)

★★★ Osteria francescana Modena

★★★ Reale Castel di Sangro (Aq)



Le province più stellate		
Roma	1	
Napoli	6	Milano
17	1	4
★	★	★
23	1	16
★	★	★

Prezzo medio a pasto di un ristorante	
★★★	262 euro
★★	176 euro
★	116 euro

Gli stellati di Roma e provincia

★★★★ La Pergola	★★★ Il Pagliaccio
<ul style="list-style-type: none"> Acquolina Hostaria in Roma All'Oro Antonello Colonna Aroma Assaje Bistrot 64 Il Convivio-Troiani The Corner Enoteca al Parlamento Achilli Enoteca la Torre Glass Hostaria Imàgo Magnolia 	<ul style="list-style-type: none"> Metamorfosi Per Me Giulio Terrinoni Pipero Stazione di Posta La Terrazza Tordomatto Fiumicino Il Tino Pascucci al Porticciolo Genazzano Aminta Resort Labico Antonello Colonna Labico

stesso Cracco - si sa che è discrezione degli ispettori lasciare o sospendere le stelle». Sadler, presidente delle Soste, la più autorevole associazione dei grandi chef, ha postato su Instagram una foto dell'insegna del ristorante con un vistoso cerotto e l'ironica frase: «Siamo al pronto soccorso, ma guariremo presto, lo prometto».

A gioire i 26 nuovi stellati che rafforzano la seconda posizione assoluta dell'Italia nel mondo Michelin, dietro naturalmente alla Francia, e senza considerare che all'estero sono attivi altri 35 chef premiati dalle

edizioni locali della Rossa.

Nella classifica per regioni, Lombardia, Campania e Piemonte sono le più premiate; Roma è la provincia leader, grazie anche alle nuove stelle conquistate da All'Oro, Tordomatto e la Terrazza. Attesa era sicuramente la prima stella di Adriano Baldassarre che nel ristorante a due passi dai Musei Vaticani fa una cucina tanto tradizionale quanto creativa con il territorio sempre presente «perché i sapori - spiega lo chef del Tordomatto - devono raccontare il territorio in cui ti trovi». Altrettanto meritata la stella con-

quistata da Riccardo Di Giacinto al suo All'Oro che vede subito premiato lo sforzo, anche economico, della ristrutturazione appena fatta che si è concretizzata in un locale in parte dallo stile newyorchese e in parte dal mood vagamente inglese. Creativo il menu sin dalla presentazione, come nel caso del sushi di fassona. Rinnovata all'insegna del lusso anche la Terrazza dell'Hotel Eden che prende la stella. Alla spettacolare location si abbina una cucina moderna e curata nei minimi dettagli. Conferma scontata della Tre stelle per Heinz Beck, della Pergola sulla Balduina, tra i più applauditi della giornata. «Sistematica ricerca del prodotto migliore e buona dose di creatività sono gli ingredienti del suo successo», ha detto Ellis.

Tra le province è clamorosa la quinta posizione di Cuneo con ben 18 Stelle. Altra curiosità, la contemporanea quinta stella - a Venezia - per Enrico Bartolini in tre diversi ristoranti. Nota stonata l'assenza anche quest'anno di nuovi ingressi di donne nell'Olimpo degli chef. Invece, confortante il dato relativo ai giovani: il 30% dei ristoranti è guidato da chef con meno di 35 anni.

I PREZZI

Nella guida (cartacea e su app) oltre le 356 stelle, sono indicati 504 locali che propongono un pasto completo a meno di 25 euro e 258 ristoranti dove un ottimo menu completo non supera i 32-35 euro. Ben più costosi gli stellati. La Jfc, agenzia di consulenza turistica e marketing territoriale, e il sito WineNews indicano in 262 euro, 176 euro e 116 euro il prezzo medio di un pasto nelle tre categorie al top. La ricerca conferma il ruolo della ristorazione stellata come motore economico: in media ogni ristorante produce circa 1 milione di euro di indotto.

Carlo Ottaviano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dermovitamina CALMILENE®

DERMOSPECIFICA - TRATTA - RISOLVE

Intorno alla pelle che ha bisogno di più attenzioni

Grazie al complesso di sostanze idratanti, ristrutturanti e lipido-simili, i prodotti della linea DERMOVITAMINA CALMILENE® contribuiscono specificatamente a ripristinare e mantenere il film idrolipidico cutaneo, anche delle pelli più sensibili, in ogni fase del trattamento cutaneo

IDRATAZIONE

PELLE SECCA, SENSIBILE E REATTIVA

IDRATAZIONE QUOTIDIANA

SENZA PARAFFINA

AZIONE EXTRAIDRATANTE PER RIEQUILIBRARE E MANTENERE IL FILM IDROLIPIDICO. Contiene sostanze idratanti ristrutturanti di origine naturale. PUÒ ESSERE UTILIZZATO SU TUTTO IL CORPO E SUL VISO, ANCHE SULLA CUTE ESTREMAMENTE SECCA, CONSEGUENTE A DERMATITI, INTOLLERANZA E ATOPIA, PSORIASI E DIABETE.



500 ml €14,90*
250 ml €7,50*

DETERSIONE

DETERSIONE DERMOAFFINE

SENZA SAPONE

RISPETTANO LE NECESSITÀ DELLA PELLE PIÙ ESIGENTE. Realizzati con tensioattivi "mild" e arricchiti con sostanze nutrienti, CALMILENE® e vitamina E.

SENSIOIL
PER PELLE EXTRA SECCA E SENSIBILE. CON ESTERI DELL'OLIO DI OLIVA CALMILENE® E VITAMINA E

SENSICREAM
PER PELLE SECCA E SENSIBILE. CON CALMILENE® E VITAMINA E



500 ml €11,90*
250 ml €6,90*

500 ml €10,90*
250 ml €5,90*

DERMATITI

CONTRO LA FASE ACUTA

AZIONE INTENSIVA e SPECIFICA

SENZA CORTISONE

CONTRO PELLE SECCA PRURITO ECZEMA

CONTRO SEBORREA PRURITO ARROSSAMENTO

CONTRO IPERCHERATOSI PRURITO ARROSSAMENTO



50 ml €14,90*

Sono dispositivi medici CE 0476. Leggere attentamente le avvertenze e le istruzioni per l'uso. Aut. del 02/12/2016



IN FARMACIA E PARAFARMACIA

dermovitamina.it



*Prezzo suggerito. Può subire variazioni