

Il focus

La Campania che avanza: 41 i «premiati» la prima volta di Telese, Conca e Positano

La Campania è da sempre molto amata dalla Michelin, con le sue 41 stelle (di cui sei con due stelle) è la regione più illuminata dalla Rossa, dopo la Lombardia. Non c'è edizione in cui non ci siano state novità positive. Anche ieri a Parma registriamo tre nuovi stellati: si tratta di Luigi Tramontano a «La serra» delle Agavi di Positano, Luciano Villani alla «Locanda del Borgo» di Telese Terme e Christoph Bob del «Refettorio» del Monastero Santa Rosa. Tre grandi professionisti, assolutamente lontani dalle zuffe di Facebook, anzi lontani proprio da Fb, sempre impegnati a lavorare sodo in tre magiche realtà.

Per Tramontano non è la prima volta, anzi si può dire che la Guida Michelin lo segue con passione nonostante i suoi frequenti spostamenti: da Villa Cimbrone all'Excelsior di Sorrento e adesso con questo nuovo impegno nella storica struttura simbolo del paesino della Costiera. Per il panzer Bob, allievo di Heinz Beck è stato invece un obiettivo a lungo inseguito ed era obiettivamente strano che nella magnifica struttura del Santa Rosa ristrutturato con amore e dedizione dalla miliardaria americana Bianca Sharma fosse fuori dall'attenzione della Michelin. Terza stella infine per Luciano Villani, il più giovane dei tre, alla «Locanda del Borgo» di Aquapetra, bellissimo complesso a Telese Terme.

Insomma con l'arrivo di Sergio Lov

rinovich alla direzione della Guida la Michelin Italia tende a premiare soprattutto locali inseriti in contesti di viaggio e difficilmente un albergo che investa nella ristorazione non ha un riscontro. Una svolta rispetto alle ultime scelte di Fausto Arrighi. Restano forti punti interrogativi, come sia possibile ad esempio che la Campania sia ormai bloccata da anni a soli

sei «Due Stelle» con tutti gli investimenti in corso e perché non si riesce ad avere la terza. Leggende metropolitane narrano di alcuni fascicoli aperti nel corso di questi mesi nei confronti del Don Alfonso, della Torre del Saracino e di Dani Maison di Nino Di Costanzo, un cuoco molto amato da Lovrinovich che l'anno scorso si riprese le sue Due Stelle dopo un anno di pausa. Voci che si sono rincorrono ma che non hanno mai avuto un riscontro ufficiale, come quella secondo la quale la terza stella al Don Alfonso sarebbe stata negata da un ispettore giapponese che non ha consentito quella unanimità necessaria per assegnare il riconoscimento.

Nessuna stella neanche per le pizzerie nonostante le visite degli ispettori da Pepe e in altri locali. Ma questa, come ha osservato il critico Aldo Fiordelli, ci sarebbe stata probabilmente solo in mancanza di altre novità perché sarebbe talmente clamorosa da oscurare ogni altra decisione. I tratta di ragionamenti, nessun riscontro nei fatti. Sono fatti invece i ricono-

scimenti assegnati a due napoletani in trasferta, perché se le stelle si dovessero contare per nascita e non per luogo lavorativo la Campania davvero sarebbe la prima in Italia. Parliamo di Andrea Aprea del «Vun» del Park Hyatt a Milano: lunga esperienza a Londra, l'inaugurazione del Comandante dell'Hotel Romeo e poi il trasferimento a Milano dove si trova perfettamente a proprio agio. Il Vun passa da una a due stelle entrando nell'Olimpo della ristorazione italiana in un momento magico per la città meneghina. Altra piacevole sorpresa è la stella assegnata a Umberto De Martino impegnato al «Florian Maison» San Paolo d'Argon in provincia di Bergamo. Sorrentino di nascita, Umberto ha iniziato a farsi conoscere ad Amalfi a Marina Grande dove ha ben operato per un paio di stagioni.

Lo stile campano, giocato sull'orto e sulle verdure oltre che sulla pasta secca continua dunque a piacere agli ispettori Michelin: personalità, territorio e salubrità sono infatti le condizioni per una gastronomia moderna che deve tenere conto delle compatibilità ambientali e della salute di chi si siede a tavola. E lo stile mediterraneo segnato dalla leggerezza e dall'uso dell'olio d'oliva ha dunque la consagrato che si merita non solo negli studi dei nutrizionisti ma anche nelle pagine dell'unica guida capace di fare la differenza sul mercato.

I.pigna.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Guida Michelin 2018 - i ristoranti al top

I NOVE RISTORANTI "3 STELLE" IN ITALIA

- 🌟🌟🌟 Piazza Duomo ad Alba (Cuneo)
- 🌟🌟🌟 Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo)
- 🌟🌟🌟 Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio (Mantova)
- 🌟🌟🌟 Le Calandre a Rubano (Padova)
- 🌟🌟🌟 Osteria Francescana a Modena
- 🌟🌟🌟 Enoteca Pinchiorri a Firenze
- 🌟🌟🌟 La Pergola a Roma
- 🌟🌟🌟 Reale a Castel di Sangro (l'Aquila)
- 🌟🌟🌟 St. Hubertus, San Cassiano (Bolzano)

I NUOVI TRE RISTORANTI "2 STELLE" IN ITALIA

- 🌟🌟 Magnolia di Alberto Facciani a Cesenatico
- 🌟🌟 La Sirlola a San Cassiano con Matteo Metullio
- 🌟🌟 Vun di Andrea Aprea a Milano

I RISTORANTI CAMPANI A "1 STELLA" E "2 STELLE"

N: nuovo		SSS	
AV Vallesaccarda	Oasis-Sapori Antichi	NA Quarto	Sud
AV Sorbo Serpico	Marenà	NA Sant'Agata Sui Due Golfi	Don Alfonso 1890
BN Telese	Krèstos	NA Sant'Agello	Don Geppi
N BN Telese	Locanda del Borgo	NA Sorrento	Il Buco
CE Caserta	Le Colonne	NA Sorrento	Terrazza Bosquet
CE Vairano Patenora	Vairo del Volturmo	NA Pompei	President
NA Brusciano	Taverna Estia	NA Vico Equense	Antica O. Nonna Rosa
NA Capri (Isola di)/Anacapri	L'Olivo	NA Vico Equense	Maxi
NA Capri (Isola di)/Anacapri	Il Riccio	NA Vico Equense/Marina Equa	Torre del Saracino
NA Castellammare di Stabia	Piazzetta Milù	NA Capri	Mammà
NA Ischia/Casamicciola	Il Mosaico	SA Amalfi	La Caravella
NA Ischia	Dani Maison	N SA Conca dei Marini	Il Refettorio
NA Ischia/Lacco Ameno	Indaco	SA Eboli	Il Papavero
NA Massa Lubrese/Nerano	Quattro Passi	SA Maiori	Il Faro di Capo d'Orso
NA Massa Lubrese/Nerano	Taverna del Capitano	SA Mercato San Severino	Casa del Nonno 13
NA Massa Lubrese/Termini	Relais Blu	SA Paestrum	Le Trabe
NA Napoli	Il Comandante	N SA Positano	La Serra
NA Napoli	Palazzo Petrucci	SA Positano	La Sponda
NA Napoli	Veritas	SA Positano	Zass
		SA Ravello	Rossellinis
		SA Salerno	Re Mauri
		SA Valva	Osteria Arbustico



Dall'alto i tre chef protagonisti della «Stella» guadagnata dalla Campania: Luciano Villani, Christoph Bob e Luigi Tramontano

GUADAGNANO IL RICONOSCIMENTO «LOCANDA DEL BORGO», «IL REFETTORIO», «LA SERRA» IL SUCCESSO DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO