



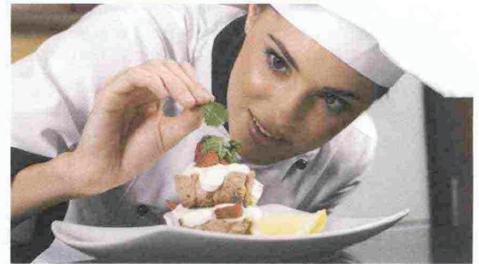
B

>> PIATTI D'AUTORE <<

GUIDA MICHELIN 2018: gli chef da tenere d'occhio

Essere inseriti all'interno della Guida Michelin è il sogno di ogni grande chef. All'interno della famosa guida infatti, sono presenti solo ristoranti e alberghi per ogni confort e prezzo, tutti rigorosamente "testati" dagli ispettori Michelin, che esplorano il territorio, prendendo anche in considerazione le segnalazioni della popolazione. La guida Michelin, con le famose "stelle", va a premiare i ristoranti giudicati di ottima cucina (una stella), di cucina eccellente (due stelle), o ritenuti "una delle migliori cucine" (tre stelle). Nell'assegnare le stelle, gli ispettori si basano su cinque importanti criteri: 1. La qualità delle materie prime; 2. L'originalità e la personalità dello chef nei piatti proposti; 3. La padronanza delle tecniche di cottura e del mix di sapori; 4. Il rapporto qualità prezzo; 5. La continuità

nel tempo. Prima di emettere il giudizio, l'ispettore testa più volte la cucina dei ristoranti esaminati. Nella 63esima edizione della Guida Michelin Italia, balza subito agli occhi una grande novità: le tre stelle conquistate dal ristorante St. Hubertus, di San Cassiano, guidato dallo chef Norbert Niederkofler. Così parla del riconoscimento il Direttore Internazionale Guide Michelin, Michael Ellis: "I piatti rivelano la personalità dello chef. Quelli di Norbert Niederkofler, del ristorante St. Hubertus del Rosa Alpina Hotel, sanno raccontare mille e una storia. I protagonisti sono la natura, la cultura e i gusti schietti e intensi delle sue montagne, la passione e la fatica quotidiana dei contadini e degli allevatori, la qualità eccelsa dei loro prodotti, le tradizioni e i metodi tramandati, il calore dei masi, il desiderio di viaggiare per imparare e di



B

>> PIATTI D'AUTORE <<

GUIDA MICHELIN 2018: gli chef da tenere d'occhio

Essere inseriti all'interno della Guida Michelin è il sogno di ogni grande chef. All'interno della famosa guida infatti, sono presenti solo ristoranti e alberghi per ogni confort e prezzo, tutti rigorosamente "testati" dagli ispettori Michelin, che esplorano il territorio, prendendo anche in considerazione le segnalazioni della popolazione. La guida Michelin, con le famose "stelle", va a premiare i ristoranti giudicati di ottima cucina (una stella), di cucina eccellente (due stelle), o ritenuti "una delle migliori cucine" (tre stelle). Nell'assegnare le stelle, gli ispettori si basano su cinque importanti criteri: 1. La qualità delle materie prime; 2. L'originalità e la personalità dello chef nei piatti proposti; 3. La padronanza delle tecniche di cottura e del mix di sapori; 4. Il rapporto qualità prezzo; 5. La continuità



BELLA
Mensile
GM Periodici
Tiratura: 120.000 copie



ritornare per ritrovare il proprio stile di vita, l'impegno, la cura, la costanza che si sposano con l'entusiasmo e la leggerezza. Nei piatti di Norbert Niederkofler si gustano questi sapori, si vedono le montagne, si ascoltano queste storie. L'incontro con questa cucina non è un pasto, ma un'indimenticabile esperienza umana. Per gli ispettori Michelin, tre stelle emozionanti." Un'altra bella notizia è che, in quest'edizione della prestigiosa guida, sono moltissimi gli chef che hanno meno di 35 anni di età. Vediamo insieme quali sono alcuni chef da tenere d'occhio e alcuni ristoranti che "meritano una deviazione" nel nostro percorso di viaggio. Al Contraste di Milano, lo chef Matias Perdomo e la sua brigata accolgono i suoi clienti costruendo un menu su misura del cliente, a cui viene chiesto di esplicitare gusti e preferenze. Nel ristorante che prende il nome dal suo cognome, Andrea Larossa propone una cucina che è un trionfo del Made in Italy, dimostrando come, anche una pasta al pomodoro, può essere un piatto da gran cucina, senza cadere nella banalità. Alessio Longhini, classe 1988, è, secondo la Guida Michelin, il giovane chef dell'anno. Allievo del tristellato Niederkofler, ha sbaragliato i colleghi con una cucina fermamente aderente al territorio dell'altipiano dove vive e lavora, il Veneto. Anche la Toscana continua a portare alta la bandiera in fatto di chef: a San Gimignano troviamo il Cum Quibus, il cui chef, Alberto Spracino, si rivela molto abile nel giocare armoniosamente in bilico tra modernità e tradizione. Nel quartiere Prati di Roma c'è Tordomatto: lo chef è sempre Adriano Baldassare, che già aveva fatto bene con lo stesso nome a Zagorolo qualche anno fa. Al D.One Restaurant, ristorante diffuso di Montepagano (Teramo), lo chef Davide



Pezzuto vi aspetta per iniziare un viaggio tra semplicità e sperimentazione creativa. Infine, nella provincia di Benevento, a Telese Terme, una tappa è d'obbligo a "La Locanda del Borgo": lo chef, Luciano Villan è pronto per farvi gustare i piatti che sanno di tradizione, ma anche di tecniche di cottura moderne e ragionate. **B**