

GUIDA MICHELIN 2019

FRA TRADIZIONE E FUTURO

Che edizione, quella della Guida Michelin 2019! Un nuovo Chef Tre Stelle Michelin, 29 nuovi ristoranti stellati e un bottino finale che porta l'Italia a veder brillare ben 406 Stelle nella ristorazione lungo tutto lo Stivale.

di Stefania Buscaglia

Vi è un momento dell'anno in cui è raccomandabile posare il telefono e non disturbare gli esponenti dell'Alta Cucina. Quel periodo è novembre e, per la precisione, la settimana antecedente alla presentazione della Guida gastronomica per eccellenza: la Guida Michelin. Una settimana emotivamente complicata, caratterizzata da tensioni, emozioni, paure.

È la settimana in cui gli Chef più talentuosi e ambiziosi del nostro Paese anelano quella telefonata in cui una voce esordisce con l'ormai leggendaria richiesta: «Posso parlare con lo Chef?». Una domanda che anticipa quelle che saranno le sorti di quel ristorante. Perché oggi, esserci o non esserci sulla Guida Michelin, fa davvero la differenza!

Una guida che nasce in Francia nel 1900 con lo scopo di accompagnare il viaggiatore verso la meta perfetta. Strumento che, col trascorrere del tempo - ha certamente seguito i cambiamenti della società ma che - dai suoi esordi - non ha mai cessato di rappresentare il mantra gastronomico di chi sceglie di spostarsi non più solo per dovere, ma soprattutto per piacere.

Il 16 novembre 2018 all'Auditorium Paganini di Parma è andata in scena la presentazione della Guida Michelin Italia 2019. Molte le aspettative soddisfatte. Altrettante le sorprese capaci di generare dibattito, come nel caso dell'assoluta assenza di nuovi bistellati. Fatto sta che

questo 2019 si apre con numeri importanti che vanno a infoltire le pagine di una Guida sempre più ricca di indirizzi imperdibili per il mondo dell'hotellerie e soprattutto della ristorazione che con un nuovo tristellato e 29 ristoranti neo-stellati sancisce una situazione sempre più ricca di proposte gourmet davvero imperdibili.

Proposte che talvolta - per dirla alla Michelin - "valgono il viaggio", come nel caso di Uliassi che, con la sua incoronazione, porta a un dieci tondo il numero dei ristoranti tristellati italiani. Una consacrazione attesa da tempo, capace di gratificare e mettere al centro qualità, professionalità e una cucina che dà valore al piatto, raccontando la storia di un Territorio meraviglioso: un ristorante che nasce tre decenni addietro come locale sulla spiaggia nella splendida Senigallia e che col tempo, ha assecondato una naturale metamorfosi che gli ha consentito di alzare progressivamente l'asticella, senza mai perdere di vista i propri valori. Valori condivisi con la sorella Catia (da sempre al suo fianco e responsabile della Sala), con i figli e tutto lo staff. Valori che fanno di Mauro Uliassi uno Chef anomalo, antidivo, antisocial e interamente focalizzato sulla propria realtà senza ambizioni di seconde aperture, bistrot o progetti satellite. No, Uliassi resta lì, nelle sue Marche a custodire i tre Macaron con la stessa passione che da sempre ne contraddistingue il lavoro.

MICHELIN GUIDE 2019

BETWEEN TRADITION AND FUTURE
*What edition that of the Michelin Guide 2019!
A new Michelin Starred Chef, 29 new starred
restaurants and a final loot that brings Italy to see
406 Stars shine in the restaurant throughout the
boot.*

by Stefania Buscaglia

There is a time of year when it is advisable to put down the phone and not disturb the members of the Haute Cuisine. That period is November and, to be precise, the week before the presentation of the gastronomic Guide par excellence: Michelin Guide. An emotionally complicated week, characterized by tensions, emotions and fears.

It is the week in which the most talented and ambitious chefs of our country yearn a phone call in which a voice begins with the now legendary request: "Can I speak with the Chef?". A question that anticipates what will be the fate of that restaurant. Because today, to be or not to be on the Michelin Guide, it really makes the difference!

A guide born in France in 1900 with the aim of accompanying the traveler towards the



LA GUIDA MICHELIN



perfect destination. Instrument that, with the passing of time - has certainly followed the changes in society but that - from its inception - has never ceased to represent the gastronomic mantra of those who choose to move not only for duty, but above all for pleasure.

On November 16, 2018 at the Paganini Auditorium in Parma the presentation of the Michelin Italy Guide 2019 was staged. Many expectations were satisfied. As many surprises are able to generate debate, as in the case of the absolute absence of new bull bars. The fact is that this 2019 opens with important numbers that go to thicken the pages of a Guide increasingly rich in addresses not to be missed for the world of hotels and especially catering that with a new 3 stars and 29 restaurants neo-starred establishes a situation richer of truly unmissable gourmet proposals.

Proposals that sometimes - to put it to Michelin - are worth the trip, as in the case of Uliassi who, with his coronation, leads to a ten the number of Italian restaurants. A long awaited consecration, able to gratify and put at the center quality, professionalism and a cuisine that gives value to the dish, telling the story of a wonderful territory: a restaurant that was born three decades ago as a beachside location in the splendid Senigallia time, has supported a natural metamorphosis that has allowed him to gradually raise the bar, without ever losing sight of his values. Values shared with her sister Catia (always at his side and in charge of the Sala), with his children and all the staff. Values that make Mauro Uliassi an abnormal Chef, antidivo, antisocial and entirely focused on their own reality without ambitions of second openings, bistros or satellite projects. No, Uliassi stays there, in his Marche to keep the three Macarons with the same passion that has always distinguished the work.

Passion that unites the other nine Italian 3 stars that is worth remembering: the recent St. Hubertus, in San Cassiano (BZ), the Reale restaurant in Castel di Sangro (AQ), Piazza Duomo in Alba (CN), the Osteria Francescana in Modena, Da Vittorio in Brusaporto (BG), La Pergola in Rome, the Enoteca Pinchiorri in Florence, Le Calandre in Rubano (PD) and Dal Pescatore in Canneto Sull'Oglio (MN). Among these, a fitting reference to the Famiglia Santini restaurant, Temple of Italian catering for over ninety years and a record by Guinness: it is, in fact, among the ten Italian starred restaurants the most

Passione che accomuna gli altri nove tris-tellati italiani che vale la pena ricordare: il recentissimo St. Hubertus, a San Cassiano (BZ), il ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), Piazza Duomo ad Alba (CN), l'Osteria Francescana a Modena, Da Vittorio a Brusaporto (BG), La Pergola a Roma, l'Enoteca Pinchiorri a Firenze Le Calandre di Rubano (PD) e Dal Pescatore a Canneto Sull'Oglio (MN). Tra questi, un accenno doveroso proprio al ristorante della Famiglia Santini, Tempio della ristorazione italiana da oltre novant'anni e un record da Guinness: è, infatti, tra i dieci ristoranti stellati italiani quello più "longevo", ovvero quello che mantiene salde e da più tempo le Tre Stelle Michelin. Il segreto? Interpretare il proprio lavoro come l'essenza della vita stessa in cui i ritmi e le consuetudini familiari si mescolano armonicamente con la propria professione: è questa la ragione per cui, sedersi a tavola Dal Pescatore equivale a sentirsi parte di un progetto di vita in cui l'ospitalità di Alberto e papà Antonio in Sala, coniugata all'altissima qualità di una cucina orchestrata dalla straordinaria Nadia Santini e dal figlio Giovanni, rappresentano il modello di ospitalità familiare che il mondo ci invidia.

Protagonista indiscusso dell'edizione 2019 della Rossa è Enrico Bartolini che, grazie all'assegnazione della Stella Michelin alla Locanda Santo Uffizio in Piemonte, raggiunge il primato assoluto in Italia: sei Stelle su cinque ristoranti. Un esempio unico che suggella i continui successi del giovane Chef trentottenne. Aperto a metà marzo all'interno di uno splendido Relais ex convento cinquecentesco trasformato in hotel de charme, la Locanda Sant'Uffizio conta sul talento del giovane



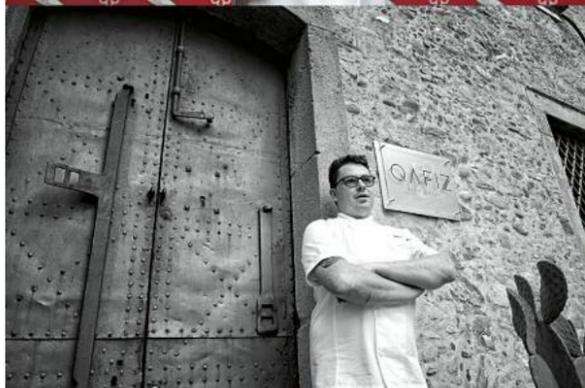
"long-lived", that is, what keeps firm and for more time the Three Michelin Stars. The secret? To interpret our work as the essence of life itself where family rhythms and customs blend harmoniously with one's profession: this is the reason why, sitting at the table, Dal Pescatore is like being part of a life project in which the hospitality of Alberto and father Antonio in Sala, combined with the high quality of a kitchen orchestrated by the extraordinary Nadia Santini and his son Giovanni, represent the model of family hospitality that the world envies us.

The undisputed protagonist of the 2019 edition of Red Guide is Enrico Bartolini who, thanks to the assignment of the Michelin Star to Locanda Sant'Uffizio in Piedmont, reaches the absolute supremacy in Italy: six stars out of five restaurants. A unique example that seals the continuous successes of the young thirty-eight year old Chef. Opened in mid-March in a splendid 16th century former convent Relais, transformed into a charming hotel, Locanda Sant'Uffizio relies on the talent of the young Chef Gabriele Boffa and on the polite hospitality of the good Francesco Palumbo in Sala. Milan, Bergamo, Venice, Castiglione della Pescaia and now the Asti area: the five starred restaurants signed by Enrico Bartolini express and embody a precise philosophy, a method of thought and work that has in the enhancement of the place, biodiversity and people a specific reason for being, as the Chef confirms: «Every restaurant is in a special location that is characterized by the place where it is located and by the people who live there. What we are trying to offer is a cuisine that is both contemporary and good, keeping us faithful to their respective territories and trying to let the various resident chefs express themselves following a style that we have shared together».

It is a young and contemporary Michelin that of 2019: among the newly-starred sprouts more and more cutting-edge chefs, bistronomic models and distant places are singled out and not commonly beaten in the classic itineraries, as in the case of Quafiz, good restaurant of Nino Rossi in Aspromonte that - breaking patterns and customs - offers the flavors of an unprecedented Calabria.

Paths and experiences similar to those of two geographically polarized restaurants but with a contiguous vision. They deservedly won their first Macaron the Materia of Cernobbio (CO) by Davide Caranchini and the Bros' in Lecce by

LA GUIDA MICHELIN



Floriano Pellegrino and Isabella Potì. Both are very young, in which the couple and the family nucleus is at the base of the project, that tell about ambitious young people to build their knowledge and training in some of the temples of world food and then go back to their origins and put in place a project that could “do local, global thinking”.

Sometimes extreme dishes and unable to compromise that tell of a new unstoppable generation of Chef (to underline that both Potì and Caranchini were mentioned among the “30 under 30” most talented and influential in Europe by Forbes magazine), and of the spirit continuous renewal of the gastronomic Guide par excellence.

Photo credits @ Lucio Elio; Domenico Mazzullo; Lido Vannucchi; Michelin.



Enrico Bartolini

Chef Gabriele Boffa e sulla garbata ospitalità del bravo Francesco Palumbo in Sala. Milano, Bergamo, Venezia, Castiglione della Pescaia e ora l’Astigiano: i cinque ristoranti stellati firmati Enrico Bartolini esprimono e incarnano una precisa filosofia, un metodo di pensiero e di lavoro che ha nella valorizzazione del luogo, della biodiversità e delle persone una specifica ragion d’essere, proprio come conferma lo Chef: «Ogni ristorante è in una location speciale che si caratterizza in base al luogo in cui si trova e alle persone che la “abitano”. Ciò che cerchiamo di proporre è una cucina che sia contemporanea e buona, mantenendoci fedeli ai rispettivi territori e cercando di lasciar esprimere le personalità dei vari chef resident che seguono comunque uno stile che abbiamo condiviso insieme».

È una Michelin giovane e contemporanea quella del 2019: tra i neo-stellati spuntano chef sempre più all’avanguardia, modelli bistronomici e vengono individuati luoghi lontani e non comunemente battuti negli itinerari classici, come nel caso di Qafiz, ristorante del bravo Nino Rossi in Aspromonte che - rompendo schemi e consuetudini - propone i sapori di una Calabria inedita.

Percorsi ed esperienze simili quelle di due ristoranti geograficamente agli antipodi ma dalla visione contigua. Conquistano meritatamente il loro primo Macaron il Materia di Cernobbio (CO) di Davide Caranchini e il Bros’ di Lecce di Floriano Pellegrino e Isabella Potì. Entrambe realtà giovanissime, in cui la coppia e il nucleo familiare è alla base del progetto, che raccontano di giovani ambiziosi e abili a costruire la propria conoscenza e formazione in alcuni dei templi della ristorazione mondiale per poi tornare alle proprie origini e mettere in atto un progetto che potesse “fare locale, pensando globale”. Piatti talvolta estremi e incapaci di compromessi che raccontano di una nuova generazione inarrestabile di Chef (da sottolineare che sia la Potì che Caranchini sono stati menzionati tra i “30 under 30” più talentuosi e influenti d’Europa dalla rivista Forbes) e dello spirito di continuo rinnovamento della Guida gastronomica per eccellenza.

Photo credits @ Lucio Elio; Domenico Mazzullo; Lido Vannucchi; Michelin.



LA GUIDA MICHELIN

ITALIA

