



**RISTORAZIONE ITALIANA
MAGAZINE**
Mensile
Accademia Group
Tiratura: 50.000 copie

febbraio 2020

Tour tra le stelle

DELLA CAMPANIA

La regione Campania è il simbolo riconosciuto della dieta mediterranea, caratterizzata da numerosi prodotti tipici di grande qualità e piatti della tradizione, sia ricchi che poveri. Tante sono le prelibatezze e consolidata è l'offerta ristorativa, ampia e presente in tutto il territorio. Sicuramente, un vanto di questa regione è la ristorazione stellata che conta ben 44 ristoranti con una proposta varia fra terra e mare, innovazione e tradizione. E presente sul podio tra le regioni più stellate, dopo la Lombardia e il Piemonte.



Una Stella Michelin tour

Un viaggio enogastronomico tra i ristoranti una stella Michelin richiederebbe diversi giorni - e sicuramente numerose pagine - considerate le ben 38 stelle che brillano su tutto il territorio campano. Ma tra le novità dell'ultima edizione, sei sono stati i ristoranti a cui è stata concessa la stella:

- Ristorante La Tuga di Ischia, all'interno del residence Costa

- del Capitano a Sant'Angelo, con al comando il giovane Chef Adriano Dentoni Litta;
- Ristorante Monzù dell'Hotel Tragara a Capri con lo Chef Luigi Lionetti;
- Ristorante George a Napoli con lo Chef Domenico Candela;
- Josè Restaurant a Torre del Greco, con lo Chef Domenico Iavarone;
- Ristorante Glicine dell'Hotel Santa Caterina ad Amalfi con lo

Chef Peppe Stanzione;

- Ristorante il Flauto di Pan a Villa Cimbrone a Ravello con lo Chef Crescenzo Scotti.

Senza far torto a nessuno, tra i veterani che negli anni hanno mantenuto la loro brillante stella Michelin per la cucina di alta qualità e l'eccellenza delle preparazioni, per l'impeccabile servizio e la location menzioniamo i seguenti ristoranti.



Interno George Restaurant, new entry nella famosa guida rossa



Lo Chef Domenico Candela con la brigata



rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi