

Ilva, Mittal tira dritto e il governo si spacca

Napoli, è tutti contro tutti De Laurentiis: pagheranno

Gli indiani insistono: Simla esuberi Scudo penale. Pd e Renzi per il sì Anche il premier apre, no di M5S



L'UNITÀ DEL PAESE DELLE REGOLE MAUGUALI

Il retroscena
Il caso Sottile e il figlio Vincenzo Anicotti squadra

Il gigante si spegne
La sfida di Ferruccio De Ceresa

L'ambasciatore
Il gigante si spegne

IL MATTINO
Caltagirone Editore
Tiratura: 46.000 copie

Enrico Bartolini conquista le Tre Stelle a Milano ed entra nell'Olimpo della cucina italiana per la Rossa Pioggia di riconoscimenti sulla Campania, la provincia di Napoli confermata la più stellata d'Italia



LA GUIDA PIÙ IMPORTANTE

PROTAGONISTI
Domenico Candela e, a destra, Enrico Bartolini e Viussani



Luciano Pignataro

TRE STELLE
Salgono a undici (dai dieci della guida 2019) i ristoranti premiati con le tre stelle Michelin con l'assegnazione al Mudec di Enrico Bartolini dell'ambiente riconoscimento. Le altre tre stelle sono St. Hubertus a San Cassiano (Bz), Piazza Duomo ad Alba, Da Vittorio a Brusaporto, Dal Pescatore a Canneto Sull'Oglio, Reale a Castel di Sangro, Enoteca Pinchiorri a Firenze, Osteria Francescana a Modena, La Pergola a Roma e Le Calandre a Rubano, Uliassi a Sewnigallia. Lo stesso Bartolini ha conquistato la seconda al Glam di Venezia.

Enrico Bartolini ce l'ha fatta: dopo oltre 25 anni Milano torna ad avere un tre stelle!

Era infatti il 1993 quando Gualtiero Marchesi chiuse il locale di via Bonvesin de la Riva per portare a Erbusco, fra le colline della Franciacorta, il massimo tributo che la guida gastronomica più seguita e temuta al mondo possa conferire a un ristorante.

Un riconoscimento che giunge per Bartolini in un anno speciale: a dieci anni dalla prima stella (assegnata nel 2009 a Le Robinie, il primo ristorante che il grande cuoco aprì in Oltrepò Pavese) e vicino all'importante traguardo dei quarant'anni, che lo chef compirà fra poco più di due settimane. E del resto sicuramente lui il vero uomo della Rossa in Italia: in totale colleziona otto stelle nei vari ristoranti aperti in Italia. Conquista infatti anche la seconda stella al Glam di Venezia (l'altro nuovo due stelle italiano è Madernassa, Michelangelo Mammoliti).

Dopo Lombardia con 62, Piemonte con 46, è la Campania la regione più stellata, la prima sotto il Po, seguita dalla Toscana con 40 e dal Veneto con 37. Di tutte, è Napoli la provincia più stellata d'Italia e, a proposito di Napoli dobbiamo dire che il capoluogo campano, fanali-

Michelin



Pioggia di stelle

no di coda delle grandi città, conquista la quarta stella. Il premio è stato assegnato a Domenico Candela del Parker, una grande soddisfazione per la famiglia Avallone che ha investito convinzione a corso Vittorio Emanuele scegliendo questo talento napoletano formatosi dopo una lunga gavetta al Taillevent di Parigi.

In Campania perdono la stella Relais Blu dopo la decisione di Roberto Allocca di tornare in provincia di Avellino nel ristorante Marennà dei Feudi di San Gregorio, la Sponda dell'Hotel Sirena e a Positano, e poi Renato Martino a Vairano Patenora e il Mosaico a Ischia dove però viene presa da La Tuga a Ferrara Fontana di Ischia. Belle soddisfazioni anche in Costiera Amalfitana dove l'Hotel Santa Caterina conquista per la prima volta la stella con Peppe Stanzone (per il cuoco è però una riconferma perchè già l'aveva conquistata alle Trabe) e torna a Villa Cimbrone con il bravissimo Lorenzo Montoro. Conquista la stella anche Domenico Iavarone al ristorante San José di Torre del Greco. Infine novità a Capri dove la prende Monzù con la cucina di Luigi Lionetti che corona il sogno a lungo inseguito dalla proprietà di Punta Tragara.

CLAMOROSO VISSANI PERDE UNA STELLA A NAPOLI LA PRENDE DOMENICO CANDELA IMPEGNATO ALL'HOTEL PARKER

Per il resto del Sud purtroppo non segue la scia della Campania. Segnaliamo la stella di Vinilia a Manduria, nel cuore del Salento che smuove il Sud della Puglia mentre Calabria e Basilicata restano ferme.

All'ombra del Vesuvio c'è comunque sempre grande attenzione, dobbiamo infatti considerare che restano a spasso alcuni stellati, per esempio Luigi Salomone che sta per aprire a Nola e che la rossa non ha fatto in tempo a visitare la cucina di Domenico Marotta a Squille di Castel Campagnano che in questo momento fa la cucina più tecnica e aggiornata di tutti in Campania.

rassegna stampa a cura di

