

MICHELIN Italia 2018

Premi speciali

Il 16 novembre 2017, nell'ambito della presentazione della 63^a edizione della Guida Michelin Italia al Teatro Regio di Parma, sono stati assegnati i premi:

Giovane Chef Michelin 2018
Qualità nel Tempo Michelin 2018
Servizio di Sala Michelin 2018

Il premio **Giovane Chef Michelin 2018**, offerto da Lavazza, è stato assegnato ad **Alessio Longhini, Stube Gourmet**, Asiago (VI), **che quest'anno conquista anche la prima** ✨.

Alessio Longhini, classe 1988, si forma dapprima al Met di Venezia con Corrado Fasolato e poi al St. Hubertus di San Cassiano, con Norbert Niederkofler.

Tornato nella sua terra di origine, Asiago, trova la possibilità di esprimersi presso l'Hotel Europa creando il suo piccolo gioiello, una *stube*, con legni di vecchie baite sapientemente riadattati. Qui inizia a proporre una cucina del territorio con qualche contaminazione asiatica, selezionando attentamente gli ingredienti da produzioni locali e creando ricette accattivanti, che rendono la sua cucina moderna, di ottima tecnica, che gioca sui contrasti.

La naturalezza con cui Alessio Longhini esprime il territorio e la sua precisione tecnica sono gli elementi che hanno particolarmente colpito gli ispettori della Guida Michelin.

Il premio **Qualità nel Tempo Michelin 2018**, offerto da Eberhard & Co., Maison svizzera di orologeria, è stato assegnato al ristorante **Al Gambero** ✨, Calvisano (BS).

Quella del ristorante Al Gambero è una delle storie più belle, e una delle stelle più longeve del firmamento della Guida Michelin Italia, brillando dal 1989. Qui una famiglia intera si batte per la qualità da sempre. Quattro generazioni di ristoratori rappresentano la solidità della gestione familiare che tanto ha dato alla ristorazione italiana. **Maria Paola Geroldi** è in cucina, e **Edvige Gavazzi** vigila con passione e cura, perché i canoni della qualità siano rispettati rigorosamente.

A tutti gli ispettori è piaciuta questa famiglia, che nella passione, nella sapienza e nella costanza quotidiana simboleggia la nostra ristorazione ed è un esempio significativo, efficace e illuminante per le nuove generazioni di ristoratori.

Il premio **Servizio di Sala Michelin 2018**, offerto da Coppini Arte Olearia, è stato assegnato al ristorante **Meo Modo** ✨, Loc. Palazzetto, Chiusdino (SI).

Natura e raffinatezza, perfezione e amicizia sono alla base della filosofia che crea l'atmosfera unica in cui si viene accolti al Meo Modo, un luogo di intensa suggestione in una villa del XIII secolo. A cinque minuti dagli imponenti resti dell'Abbazia di San Galgano e da una "vera" spada conficcata nella roccia, è una tappa quasi fiabesca di un incredibile viaggio nel tempo, in cui ci si sente cavalieri della Tavola Rotonda. "L'attimo tra il saluto di benvenuto e la tavola: questo è il momento in cui risiede tutta la magia." È questo momento che premia l'eccellenza del Meo Modo.

Il prossimo appuntamento è per il **Premio Speciale Chef Donna Michelin 2018**, che Michelin conferirà il 26 marzo 2018 nell'ambito dell'Atelier des Grandes Dames, tributo alle donne dell'alta ristorazione voluto da Veuve Clicquot.

Contatto stampa: tel. 02 33953609

