

In evidenza Ristoranti

Michelin, ristoranti 2018. Niederkofler è Tre Stelle

di: Francesco Pensavecchio

16 novembre 2017



E' lo stesso direttore internazionale Michael Ellis a presentare le novità della 63a Guida Michelin Italia 2018. Durante la diretta dirà: *"negli ultimi giorni sono stato in tutto il mondo, ma per me l'Italia e la cucina italiana sono il massimo"*. Sono 5.306 i locali selezionati, 2.606 alberghi e 2.700 ristoranti. In questa edizione sono 356 i ristoranti stellati in Italia, tra cui 3 nuovi Due Stelle e 22 Una Stella.



Michael Ellis, direttore internazionale della Michelin

La mattina al Teatro Regio di Parma, con tanto di sindaco Pizzarotti tra il pubblico, porta alla cucina italiana 26 novità: 22 nuove stelle, 3 nuovi due stelle, 1 nuovo tre stelle (per un totale di 356 stellati nel Paese).

La grande novità è, appunto, il nuovo Tre Stelle: **Norbert Niederkofler** del ristorante **St. Hubertus** dell'Hotel **Rosa Alpina** di San Cassiano (BZ). La motivazione letta da Michael Ellis: *"I piatti rivelano la personalità dello chef. Quelli di Norbert Niederkofler, del ristorante St. Hubertus, 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 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"*.

Tre new entry tra le Due Stelle: **Andrea Aprea** al **Vun** dell'Hotel Park Hyatt di Milano; **Alberto Faccani** al **Magnolia** di Cesenatico (RN); **Matteo Metullio** a **La Siriola** dell'Hotel Ciasa Salares a San Cassiano (BZ).

Ed ecco le motivazioni:

Andrea Aprea, ristorante Vun, Milano: *“Vun a Milano significa “uno”, e l’esperienza gastronomica di questo ristorante milanese elegante e cosmopolita è veramente unica, grazie alla sapienza e alla passione dello chef Andrea Aprea, che porta in tavola il gusto della tradizione italiana e della sua origine partenopea rivisitato in chiave contemporanea. Due stelle illuminano la sua cucina innovativa, che «guarda al futuro senza mai dimenticare le sue origini”.*

Matteo Metullio, ristorante La Siriola, San Cassiano: *“Grandi novità, quest’anno, a San Cassiano. Due stelle riconoscono lo stile e la qualità della cucina del ristorante La Siriola, grazie al ventottenne chef Matteo Metullio, «talento innato» che già a dodici anni è certo della sua vocazione. Ricco di autorevoli esperienze, tra cui gli anni trascorsi al St. Hubertus, con Norbert Niederkofler, ma, soprattutto, di «voglia di mettersi in gioco e di migliorare», Matteo si distingue per qualità, fantasia e una capacità nell’accostare i sapori fuori dal comune partendo da una selezione di ottime materie prime”.*

Alberto Faccani, ristorante Magnolia, Cesenatico: *“Come per Matteo Metullio, anche per Alberto Faccani, chef del ristorante Magnolia, a Cesenatico, la cucina è stato un sogno di bambino che continua a realizzare quotidianamente, con «curiosità, creatività e disciplina». Conquistano le due stelle i suoi piatti memorabili, le cui costanti sono elaborazione, fantasia e accostamenti originali, che valorizzano le materie prime del territorio, superandone i confini”.*

I documenti originali e il comunicato stampa di Michelin in pdf per il download:



Guida Michelin Italia:

scarica il PDF con
tutte le stelle e i bib
gourmand regionali
nella guida 2018

I magnifici nove

Oltre alle nuovissime o Michelin che brillano sulla cucina dello chef Norbert Niederkofler, ci sono 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, Le Calandre a Rubano. Ecco l’elenco completo degli stellati italiani e dei Bib Gourmand.

Vai al download: [guida_michelin_italia_2018](#)

Le stelle e i Bib Gourmand (elenco completo)

Vai al download: [stelle_bib_gm_italia_2018](#)

I Premi speciali

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 stella.

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

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

Vai al download: [awards_guida_michelin_2018](#)

Nota: 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.

Il riepilogo:

Le "Tre Stelle"

St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina, San Cassiano (BZ)

Piazza Duomo, Alba (CN)

Le Calandre, Rubano (PD)

Da Vittorio, Brusaporto (BG)

Dal Pescatore, Canneto sull'Oglio (MN)

Osteria Francescana, Modena

Enoteca Pinchiorri, Firenze

La Pergola, Roma

Reale, Castel di Sangro (AQ)

I nuovi "Due Stelle"

Vun all'Hotel Park Hyatt, Milano

La Siriola dell'Hotel Ciasa Salares, San Cassiano (BZ)

Magnolia, Cesenatico (RN)

I nuovi "Una Stella"

Culinaria im Farmerkreuz, Tirolo (BZ)

Undicesimo Vineria, Treviso

Glam Enrico Bartolini, Venezia

Stube Gourmet, Asiago (VI)

Larossa, Alba (CN)

Osteria dell'Arborina, La Morra (CN)

Berton al Lago, Torno (CO)

Florian Maison, San Paolo d'Argon (BG)

Villa Giulia, Gargnano (BS)

Contraste, Milano

Trussardi alla Scala, Milano

Essenza, Milano

Cumquibus, San Gimignano (SI)

Perillà, Castiglione d'Orcia (SI)

Il Poggio Rosso, Castelnuovo Berardenga (SI)

La Terrazza, Roma

All'Oro, Roma

Tordomatto, Roma

D.one Restaurant, Montepagano (TE)

Refettorio, Conca dei Marini (SA)

La Serra, Positano (SA)

Locanda del Borgo, Telesse Terme (BN)

Perdono la stella

Umami, Bormio (chiusura aprile 2017)

Locanda Severino, Caggiano

Petit Royal, Courmayeur

Don Giovanni, Ferrara (chiusura fine 2017)

Pascia, Inverio

Café Quinson, Morgex (chiusura per rinnovo locali)

All'Acquacotta, Saturnia

Lunasia, Viareggio (chiusura per rinnovo locali)

Lapprodo, Vibo Valentia

La situazione per la Sicilia

Novità tra "Bib Gourmand", si tratta di Me Cumpari Turiddu di Catania

Schermata 2017-11-16 alle 16.36.42

Resta invariata la situazione stelle:

Località	Prov.	Stelle	Locale
Licata	AG	<input type="checkbox"/>	La Madia
Caltagirone	CT	<input type="checkbox"/>	Coria
Linguaglossa	CT	<input type="checkbox"/>	Shalai
Taormina	ME	<input type="checkbox"/>	Principe Cerami
Taormina Lido di Spisone	ME	<input type="checkbox"/>	La Capinera
Eolie / Salina	ME	<input type="checkbox"/>	Signum
Eolie / Vulcano	ME	<input type="checkbox"/>	Cappero
Palermo / Mondello	PA	<input type="checkbox"/>	Bye Bye Blues
Bagheria	PA	<input type="checkbox"/>	I Pupi
Terrasini	PA	<input type="checkbox"/>	Il Bavaglino
Modica	RG	<input type="checkbox"/>	Accursio
Ragusa	RG	<input type="checkbox"/>	Duomo
Ragusa	RG	<input type="checkbox"/>	Locanda Don Serafino
Ragusa	RG	<input type="checkbox"/>	La Fenice