

In evidenza Ristoranti

# Michelin 2019: Sapio e il St. George le nuove stelle in Sicilia. Uliassi è Tre Stelle

di: Redazione

16 novembre 2018



L'attesa è finita, Michelin ha presentato all'Auditorium Paganini di Parma la guida ai Ristoranti d'Italia 2019. Sono tanti i ristoranti e gli chef che per la "stella" hanno perso il sonno e che hanno fatto di questo riconoscimento un obiettivo ultimo della carriera, e sono tante le novità di questa nuova edizione.

Iniziamo subito con il nuovo Tre Stelle e con la Sicilia:

massimo premio per Uliassi di Mauro Uliassi, di Senigallia (AN), Marche. Le Tre Stelle hanno colto di sorpresa lo chef, che lo ha saputo mezz'ora prima della premiazione. È il decimo Tre Stelle della guida. Nel 2018 erano nove.

Due le new entry per la Sicilia con Sapio di Catania, il ventiseienne chef è Alessandro Ingiulla, giovanissimo e nonostante questo giramondo; e il St. George by Heinz Beck, il ristorante dell'hotel Ashbee di Taormina. Lo chef è Giovanni Solofra, secondo del Gran Maestro de La Pergola del Rome Cavalieri. E poi c'è un'altra interessante sicilianità, anche se non sull'isola: si tratta del ristorante Casa Iozzia di Vitorchiano (Vt), lo che è il giovane Lorenzo Iozzia di Lentini (Ct), ha portato la sua sicilianità alla premiazione con grande fierezza.

Ha guidato la presentazione la conduttrice radiofonica e televisiva Petra Loreggian, assistita dal trentottenne, nuovo direttore internazionale delle guide Michelin, Gwendal Poullennec. Un compito di rilievo, la guida è presente in 30 paesi tra Europa, Asia e Stati Uniti. Poullennec ha sostituito Michael Ellis nel settembre scorso. Da 12 anni era responsabile proprio per Stati Uniti e Asia.

In conclusione, non ci sono nuove Due Stelle. Il Principe Cerami di Taormina purtroppo ne perde una, è dunque nella nuova guida con Una Stella (ne aveva due nella precedente).

Il conto complessivo Italia:

318 Una stella

39 Due stelle

10 Tre Stelle

recensiti 2098 ristoranti e 2400 alberghi

---

alcune immagini dell'evento:

