

FIRENZE



Nei piatti una pioggia di stelle **Pinchiorri** ancora al vertice

Doppio riconoscimento per il Santa Elisabetta del Brunelleschi Hotel
A Firenze premiati anche il Palagio, Borgo San Jacopo, Gucci e Chic Nonna

di **Walter Fortini**

Firenze La città di Firenze brilla ancora una volta delle tre stelle dell'Enoteca Pinchiorri. Il prestigioso ristorante di via Ghibellina, menu da 300 euro a persona, è il solo toscano tra i dodici locali in tutta Italia a cui la guida Michelin 2023, appena uscita, ha concesso l'ambito riconoscimento. Appena poche settimane fa la super chef trisstellata Annie Feolde, creatrice del locale assieme al sommelier e marito Giorgio Pinchiorri, è andata in pensione, lasciando il posto al vice Riccardo Monco. Nuovo menu, ma nel solco di quello che ha reso il ristorante un tempio del buon cibo. E la guida francese - nata a fine Ottocento come dispensario di buoni consigli per invogliare gli automobilisti (allora pochi ed alto locati) a viaggiare e consumare dunque pneumatici ed oggi tra le guide più conosciute - ha mantenuto le tre stelle, premio ad una cucina creativa che eccelle nella ricerca e rispetta la materia prima. Tutto era iniziato agli inizi degli anni '70, quando il giovane Pinchiorri, modenese ma fiorentino d'adozione, aveva rilevato l'Enoteca Nazionale e iniziato a stappare bottiglie di grande pregio proposte al bicchiere. Il ristorante apre nel 1974. Negli anni '90 in cucina irrompe lo chef Carlo Cracco, volto oggi noto al grande pubblico per la trasmissione MasterChef, e arriva il primo riconoscimento trisstellato. Ma non è il solo locale fiorentino a brillare.

Nell'edizione 2022 mantiene "due stelle" conquistate



nel 2021, a un solo anno di distanza dalla prima, il Santa Elisabetta del Brunelleschi Hotel, locale che si affaccia su un angolo nascosto del centro storico. L'essenzialità è la cifra della proposta dello chef De Santis: piatti spesso con protagonista un unico ingrediente. Il Santa Elisabetta è tra i cinque "due stelle" dell'intera Toscana e trentotto di tutta Italia. E poi ci sono i locali con una stella: dei 335 del Paese i toscani sono 35, con cinque new entries ed altrettante uscite (tra questi il fiorentino la "Leggenda dei

Riccardo Monco, Alessandro della Tommasina, Andrea Cerutti, Francesco Federici e Alessandro Giani di Pinchiorri

frati"). A Firenze città sono quattro i premiati.

C'è il Palagio (Hotel Four Season) dello chef emiliano Paolo Lavezzini: ambienti neoclassici raffinati e proposta gourmet che reinterpreta con un tocco di contemporaneità la tradizione italiana.

C'è nel quartiere d'Oltretorre, a destra subito dopo Ponte Vecchio, panoramico e romantico, il ristorante Borgo San Jacopo, dove in cucina dal 2019 c'è lo chef Claudio Mengoni. C'è in piazza Signoria Gucci Osteria da Massimo

Bottura, catena della celebre maison con locali firmati dall'istrionico chef a Beverly Hills negli Stati Uniti, a Tokio in Giappone e a Seul in Corea: a Firenze in cucina c'è la messicana Kaime Lopez con una proposta aperta al mondo.

Nella nuova guida entra anche un nuovo locale: lo Chic Nonna di Vito Mollica, chef con un passato al Palagio, delizie di mare ed accostamenti che lasciano piacevolmente sorpresi. Il ristorante sorge a ridosso del Duomo nella casa natale di Beatrice di Dante: sedute in velluto color smeral-

do e lunghe tovaglie su pavimenti in mosaico.

Ma le stelle Michelin non brillano solo in città. Fuori porta sulle colline che si arrampicano verso il Mugello, a Scarperia, il Virtuoso Gourmet Tenuta le Tre virtù mantiene la stella conquistata nel 2020. Lo chef Antonello Sardi si fa apprezzare per la qualità e freschezza delle materie prime: si è fatto le ossa a Milano con un cuoco pluristellato come Enrico Bartolini ed una stella già l'aveva ricevuta nel 2015 con "La bottega del buon caffè" a Firenze.

Sempre all'interno della città metropolitana, a Tavarnelle Val di Pesa, confermano la loro stella "La Torre", esperienza da fiaba nella magia del Castello del Nero con la tecnica creativa e carica di gusto dello chef Di Piro, e l'Osteria di Passignano, elegante ristorante dell'universo Antinori dove orto e vini sono protagonisti, le vigne da un lato e le antichissime mura della Badia dall'altro.

Non distante da Firenze una stella, che mancava in città da dieci anni, la conquista anche il Paca a Prato guidato da tre giovani dinamici e intraprendenti, lo chef Niccolò Palumbo reduce da quasi due anni a Villa Crespi a fianco di un'autorità culinaria come Antonino Cannavacciuolo, Gabriele Palumbo che cura i dolci e Lorenzo Catucci che si occupa dell'accoglienza. Hanno aperto il locale nel 2019, dove prima sorgeva il ristorante di Osvaldo Baroncelli, pioniere già allora di una cucina moderna.

Rocco De Santis del Santa Elisabetta e Paolo Lavezzini e Alessio Anedda del Four Season