

di Paolo Galliani
MILANO

In streaming perché di questi tempi la distanza è un valore. Con l'autorevolezza di sempre, per incoraggiare l'alta ristorazione di fronte alla pandemia che morde. E con un'attenzione speciale per la cucina etica e green. Una vera rivoluzione, perché il mondo è cambiato. E se n'è resa conto anche la «rossa» Michelin, decisa a frenare l'orgia della cucina elitaria e per *happy few*; a portare in vetrina i giovani cuochi capaci di trasferire pezzi di territorio nei loro piatti; e a premiare con un inedito pittogramma – la «stella verde» – i cuochi che in questi anni hanno saputo liberarsi della pura esibizione a vantaggio della sostenibilità.

Certo, senza togliere valore alle più famose «stelle», assegnate ogni anno ai ristoranti più meritevoli, momento tipico di un'edizione che ha visto Federica Pellegrini in veste di Ambassador Michelin. E se l'edizione 2021 della «rouge» non ha fatto registrare novità per quanto riguarda le 3 stelle (sono gli stessi 11 ristoranti del 2020), arrivando invece a non confermare la stella a ben 10 ristoranti (oltre al Jasmin di Chiusa che ha perso una delle 2 che aveva), a marcare questa edizione speciale so-

RIPARTIRE INSIEME

Il messaggio al mondo della ristorazione in questi tempi di crisi «Vi staremo accanto»

Michelin incorona l'Italia E arrivano le stelle verdi

I riconoscimenti della guida: spicca la cucina pop di Oldani, bene la Toscana
Per la prima volta un premio ai ristoranti che puntano sulla sostenibilità



Lo chef Davide Oldani, 53 anni, nella cucina del suo ristorante D'O a Cornaredo (Milano), aperto nel 2003. È noto per la sua cucina 'pop'

no state alcune *success story*. Come l'ulteriore consacrazione di Davide Oldani che si è visto assegnare la seconda stella, omaggio al suo D'O alle porte di Milano e alla sua cucina Pop.

Stesso riconoscimento per Matteo Metullio, del locale *Harry's Piccolo* di Trieste (creato negli anni Settanta da Arrigo Cipriani del celebre *Harry's Bar* di Venezia). Ed è clamorosa la doppia stella per Rocco De Santis e il ristorante *Santa Elisabetta* di Firenze che appena un anno fa si erano aggiudicati la prima étoile, eccellenza di una Toscana

che ha fatto ancora una volta man bassa di riconoscimenti, con altri cinque locali che si sono aggiudicati l'ambitissima stella: tre sono nel Senese, più esattamente il *Poggio Rosso* con lo chef Juan Camilo Quintero a Castelnuovo Berardenga, la *Sala dei Grappoli* con Domenico Francone a Montalcino/Poggio alle Mura e il *Linfa* con Vincenzo Martella a San Gimignano; quindi, il *Gabbiano 3.0* con lo chef Alessandro Rossi a Marina di Grosseto e il *Franco Mare* con Alessandro Ferrarini a Marina di Pietrasanta (Lucca). La stella as-

segnata al *Poggio Rosso* porta inoltre a 9 le stelle Michelin che vanta la scuderia di locali dello chef toscano Enrico Bartolini (a Milano ha ben 3 stelle al *Mudec*). Fino a ieri, con 8 stelle complessive, era già lo chef con una quota record in Italia. Con la nona diventa il «quarto chef

CONFERME E NOVITÀ

**Sempre 11 i tristellati
Tra i 2 stelle l'Harry's fondato a Trieste da Arrigo Cipriani**

più stellato al mondo» alle spalle di Alain Ducasse, di Pierre Gagnaire e di Martin Berasategui. **Michelin** poco generosa invece con l'Emilia-Romagna (solo 1 nuova stella per l'*Osteria del Povero Diavolo* con Giuseppe Gasperoni a Torriana, nel Riminese), mentre la Lombardia, assieme alle 2 étoiles per Oldani, ha visto arrivare la stella al ristorante milanese *AAItto* e al comasco *Kitchen*. La stessa Lombardia che si è presa la vetrina della Michelin versione *green*, aggiudicandosi 4 delle 12 «stelle verdi» (una nuovamente a Davide Oldani), con la Toscana in vista anche su questo fronte – premiati il *Virtuoso Gourmet* con Antonello Sardi di San Piero a Sieve (Firenze) e l'*Ciocio-Osteria* di Suvereto (Livorno) con Fabrizio Caponi – e l'Emilia costretta ad affidarsi al totemico Massimo Bottura e alla sua *Osteria Francescana*. **Sullo sfondo**, il messaggio della Michelin al mondo della ristorazione: «Vi staremo accanto». Con un'idea di fondo che ribalta la cultura della cucina-show: quella di domani curerà il corpo e la mente, aprirà le frontiere e sarà una lezione di salute. E civiltà.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Presidente e il Consiglio Direttivo della P.A. Fratellanza Militare Firenze con tutto il Corpo Sociale ricordano con affetto il

MILITE VOLONTARIO

Roberto Rosini

e si uniscono al dolore della famiglia per la sua scomparsa.

Firenze, 26 Novembre 2020.

Fratellanza Militare, Firenze, t. 055 26021

