



Guida Michelin: presentata a Piacenza l'edizione 2020

Una cattedra che suscita sempre ansie, speranze e attese e anche quest'anno ha ridisegnato l'Italia gastronomica tra sorprese, conferme e polemiche



è la [guida per eccellenza](#), nata per consigliare ai viaggiatori le soste lungo il loro percorso. È la guida che suscita sempre ansie, speranze e attese.

Anche quest'anno, la Rossa ridisegna l'Italia gastronomica, tra **Bib Gourmand** (locali nei quali è possibile gustare un pasto completo a non più di 35 euro), piatti, segnalazioni e le famose "stelle". Presentata il 6 novembre a Piacenza, l'edizione del 2020 suggella – per il terzo anno consecutivo – l'ingresso di un bistellato nell'olimpico delle "tre stelle", mentre assegna due stelle a due ristoranti e una stella a diversi locali distribuiti lungo la Penisola.

Guida Michelin 2020: chi sono i nuovi stellati italiani

La **Lombardia** è la regione più stellata, con 6 novità e ben 62 ristoranti (3***, 5**, 54*). Il **Piemonte**, con 4 new entries, è sempre in seconda posizione, con 46 ristoranti (1***, 4**, 41*), mentre la **Campania**, con 6 novità, si colloca al terzo posto del podio, con 44 ristoranti (6** 38*). Seguono: **Toscana**, con 6 novità, per un totale di 40 ristoranti (1*** 4** 35*), e **Veneto**, a quota 37, con due novità (1*** 4** 32*).

Confermano Una delle Due Stelle:

- Al Sorriso (Soriso, NO)
- Locanda Don Serafino (Ragusa)
- Vissani (Baschi, TR)
- Locanda Margon (Ravina, TN)

Perdono la stella:

- I due buoi (Alessandria)
- San Marco (Canelli, AT)
- Pomiroeu (Seregno, MI)
- La locanda del notaio (Pellio Intelvi)
- Locanda stella d'oro (Soragna, PR)
- Poggio Rosso (Castelnuovo Berardenga, SI)
- [Winter Garden](#) by Caino (Firenze)
- Relais Blu (Massa Lubrense, NA)
- Mosaico (Ischia, NA)
- Vairo del Volturmo (Vairano Patenora, CE)
- Caffè Les Paillotes (Pescara)
- La sponda (Positano, SA)
- Alpes (Sarentino, BZ)

Nuovi Una Stella:

- Da Gorini – Gianluca Gorini (Bagno di Romagna, FC)
- Iacobucci – Agostino Iacobucci (Castel Maggiore, BO)
- Apostelstube – Mathias Bachmann (Bressanone, BZ)
- L'Asinello – Senio Venturi (Castelnuovo Berardenga, SI)

- Santa Elisabetta – Rocco De Santis (Firenze)
- Gucci Osteria da Massimo Bottura – Ana Karime Lopez Kondo (Firenze)
- Virtuoso – Tenuta Le tre virtù – Antonello Sardi (Scarperia/Lucigliano, FI)
- Lunasia – Luca Landi (Viareggio, LU)
- Petit Royal – Paolo Griffa (Courmayeur, AO)
- Glicine – Giuseppe Stanzione (Amalfi, SA)
- Monzù – Luigi Lionetti (Capri, NA)
- La Tuga – Adriano Dentoni Litta (Ischia, NA)
- George Restaurant – Domenico Candela (Napoli)
- Il Flauto di Pan – Lorenzo Montoro (Ravello, NA)
- Josè Restaurant – Tenuta Villa Guerra – Domenico Iavarone (Torre del Greco, NA)
- Idyllo by Aprea – Francesco Aprea (Roma)
- Atelier – Giorgio Bartolucci (Domodossola, VB)
- Fre – Bruno Melatti (Monforte d'Alba, CN)
- Condividere – Federico Zanasi (Torino)
- Casamatta – Pietro Penna (Manduria, TA)
- Memorie di Felix Lo Basso – Felice Lo Basso (Trani, BT)
- Otto Geleng – Roberto Toro (Taormina, ME)
- Zash – Giuseppe Raciti (Riposto, CT)
- Impronte – Cristian Fagone (Bergamo, BG)
- L'Aria – Vincenzo Guarino (Blevio, CO)
- Villa Naj – Alessandro Proietti Refrigeri (Stradella, PV)
- L'Alchimia – Davide Puleio (Milano)
- IT Milano – Aldo Ritrovato (Milano)
- Storie d'amore – Davide Filippetto (Borgoricco, PD)

Nuovi Due Stelle:

- Glam Enrico Bartolini – Donato Ascani (Venezia)
- La Madernassa – Michelangelo Mammoliti (Guarene, CN)

Enrico Bartolini, al Mudec, guadagna la Terza Stella.

Appena chiusa la presentazione, tra il light lunch e la cena, riparte il toto-stella, mentre gli chef premiati si godono, a ragione, il meritato traguardo.

Data di creazione

07/11/2019

Autore

manuela-mancino