

Guida Michelin 2024: nel firmamento dell'alta ristorazione brillano 26 nuove stelle

scritto da Enzo Radunanza | 14/11/2023



Un'edizione che ha distribuito riconoscimenti in tutte le regioni italiane, rivalutando il Sud e premiando l'Umbria come rivelazione. Ma il 2024 è anche l'anno in cui molte insegne entrano in guida direttamente conquistando una stella

La **Guida Michelin 2024**, presentata oggi a Brescia e seguita da un folto pubblico anche in videoconferenza, è un'edizione ricca di novità in quanto ha confermato molte insegne ma ha riservato diverse sorprese. Sono 26 i nuovi locali insigniti dell'ambito riconoscimento e 5 i nuovi ristoranti con Due Stelle.

Guida Michelin 2024: i nuovi Tre Stelle

Cominciamo proprio dal vertice con le nuove "Tre Stelle" assegnate all'[Atelier Moessmer](#) di Brunico, la nuova creatura di **Norbert Niederkofle** che vede riconosciuto l'alto valore della sua cucina di montagna, e al Ristorante [Quattro Passi](#) di Nerano, dove la famiglia **Mellino** è riuscita a migliorare la sua posizione già ottima coniugando la **buona tradizione mediterranea alla qualità del servizio e dell'ospitalità**.

Le Due Stelle

Per quanto riguarda le Due Stelle, Milano ottiene il riconoscimento con due locali: il “**Verso**”, che entra in guida alla grande, e [Andrea Aprea](#) con il suo gioiellino all’ultimo piano della **Fondazione Luigi Rovati**. Bistellati anche il **La Rei di Michelangelo Mammoliti** a Serralunga d’Alba, il [George Restaurant](#) di Napoli e il **Piazzetta Milù** di Castellammare di Stabia.

I nuovi ristoranti con Una Stella

Sempre in Campania 3 nuovi ristoranti ottengono Una Stella: [Alici](#) di Amalfi, [Bluh Furore](#) di Furore e [Un Piano nel Cielo](#) di Praiano.

Le cucine “in rosa” nella **Guida Michelin 2024** sono aumentate, tra segnalazioni, nuove stelle e meritati ritorni come quello di “[Casa Mazzucchelli](#)” di Sasso Marconi (BO) che rientra in guida a conferma della mano raffinata di **Aurora Mazzucchelli** e della classe in sala del fratello Massimo.

Prima stella per il **Ristorante Ada** di Ada Stefani a Perugia e per **C Wood** di Amanda Eriksson a Breuil Cervinia (Ao). La **Stella Verde è stata assegnata Serena Falco** per il suo **Oasis Sapori Antichi** e al **Michelina** di Vallesaccarda (AV). La qualità della sala, con il **Service Award**, è stata riconosciuta a Federica Gatto di Cetaria a Baronissi, in provincia di Salerno.

Una Stella è andata anche a Orma Roma a Roma; Il Marin a Genova; Vignamare ad Andora (Savona); Contrada Bricconi a Oltressenda Alta (Bergamo); Horto a Milano; Il Fagiano a Fasano del Garda (Brescia); La Coldana a Lodi; Sui generis a Saronno (Varese); Cortile Spirito Santo a Siracusa; Crocifisso a Noto (Siracusa), Votavota a Marina di Ragusa; Il Visibilio a Castelnuovo Berardenga (Siena); La Magnolia a Forte dei Marmi (Lucca); Osmosi a Montepulciano (Siena); Saporium Firenze a Firenze; Dolomieu a Madonna di Campiglio (Trento); Ada a Perugia; Elementi a Torgiano (Perugia); Une a Capodacqua (Perugia); Wood a Breuil Cervinia (Aosta); Nin a Brenzone sul Garda (Verona); Vite a Lancenigo (Treviso).

L’Umbria quest’anno raddoppia il numero delle sue Stelle, passando da 3 a 6 ristoranti stellati.

In una società gerontocratica è stata riconosciuta la bravura di **11 chef con età uguale o inferiore ai 35 anni**, tra cui il 33-enne **Fabrizio Mellino** (Tre stelle del Quattro Passi), **Maicol Izzo** che a 31 anni vince il premio speciale Young Chef by Lavazza.

Info: <https://guide.michelin.com>