

ANSA.it Lombardia

Guida Michelin: la cucina lombarda corre sempre più

Mai nessuno come Bartolini: 12 stelle. Rivelazione a Lomazzo



(ANSA) - MILANO, 11 NOV - Corre forte la cucina lombarda, con tanti giovani e, tra questi, il caso dell'anno: i ragazzi di Trattoria Contemporanea di Lomazzo, brigata con età media di 24 anni guidata da Davide Marzullo che portano a casa una stella Michelin a un anno dall'apertura.

È altrettanto vero che, sotto la notte stellata del Relais Corte Franca, la presentazione della nuova Guida Rossa ha scritto una storia dove la Lombardia ingrana la marcia avanti, con il nome di Enrico Bartolini sempre più nella leggenda: per lui dodici stelle Michelin (record assoluto in Italia), tre prese in un colpo solo in quest'ultima edizione, che si sommano alle tre del Mudec e alle altre sei disseminate fra i locali di tutta Italia: la Locanda del Sant'Uffizio, nell'Astigiano, raddoppia a due, mentre Anima a Milano e Fuoco Sacro in Sardegna conquistano la prima.

Nuove stelle sono anche Il Sereno al Lago di Torno (Como), il Vitium di Crema e Bolle di Lallio, (Bergamo) e Lino (Pavia).

Confermano le tre stelle, anche Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio e Da Vittorio a Brusaporto. Ma c'è anche chi la stella la perde: Innocenti Evasioni a Milano, alla vigilia del prossimo trasferimento della sede del ristorante, Mistral a Bellagio e Frosio di Almè. Chiude invece lo stellato "Al Mulino" - Locanda Vecchia Pavia.

Nell'anno delle tre stelle a Cannavacciuolo (Villa Crespi, sul vicino lago d'Orta ma in Piemonte) la Lombardia vede anche la crescita più spinta di nuove "stelle sostenibili": il nome più pesante è quello di Stefano Masanti del Cantinone di Madesimo, che è anche cuoco-bandiera della sua terra nel mondo, dividendosi tra la Valchiavenna (in inverno) e la California.