

Guida Michelin Italia 2027, dalla Capitale a Modena: chi sono i tre nuovi protagonisti della nostra cucina

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â?? La Guida Michelin Italia 2027 restituisce lâ??immagine di una scena gastronomica in piena evoluzione. Con circa 150 nuovi ingressi su quasi 2.000 ristoranti selezionati, emerge un panorama vivace e dinamico, in cui qualitÃ delle materie prime, identitÃ territoriale e attenzione allâ??esperienza dellâ??ospite rappresentano i principali motori del cambiamento.
Sono 27 le novitÃ nel panorama degli stellati italiani: si aggiungono tre ristoranti che ottengono le due Stelle Michelin e 24 che ricevono una Stella. Nel complesso, la selezione 2027 comprende 382 stellati, distribuiti su tutta la penisola. Ma Uliassi perde la terza stella. Dalle trattorie di carattere ai ristoranti dâ??alta cucina, cresce la ricerca dellâ??eccellenza attraverso proposte sempre piÃ¹ autentiche, contemporanee e coerenti con il territorio. Lâ??alta gastronomia italiana conferma il proprio straordinario slancio creativo. I nuovi ristoranti premiati con una o piÃ¹ Stelle Michelin testimoniano una cucina matura e consapevole, dove tecnica, precisione ed estetica si mettono al servizio degli ingredienti.
Tra i risultati piÃ¹ significativi della Guida Michelin 2027 spicca il Lazio, dove Orma Roma conquista due Stelle Michelin. Nel ristorante della Capitale, lo chef Roy Caceres firma una cucina che intreccia influenze sudamericane e solide radici romane, esprimendosi con eleganza e personalitÃ . Le preparazioni valorizzano gli ingredienti con precisione e sensibilitÃ , mentre un misurato accento speziato aggiunge profonditÃ a una proposta gastronomica ricca di carattere.

Lâ??Emilia-Romagna ha ospitato la cerimonia di presentazione della Guida Michelin Italia 2027, al teatro municipale di Piacenza, cittÃ giÃ protagonista della kermesse nel 2019. La 72Âª edizione della Guida chiude un anno di celebrazioni dedicate ai 120 anni di presenza di Michelin in Italia. Le novitÃ della Guida Michelin Italia sono state svelate al Teatro Municipale durante la cerimonia condotta da Barbara Pedrotti. Allâ??evento hanno partecipato oltre 500 invitati, tra chef, giornalisti, professionisti del settore e rappresentanti delle istituzioni. Questâ??anno la Guida Michelin Italia celebra 27 novitÃ nel panorama dei ristoranti stellati: si aggiungono 3 ristoranti che ottengono le due Stelle Michelin e 24 che ricevono una Stella Michelin. Nel complesso, la selezione 2027 della Guida Michelin Italia comprende 382 ristoranti stellati, distribuiti su tutta la penisola.

Sono 13 i ristoranti che â??valgono il viaggioâ?? in Italia e che confermano le 3 Stelle Michelin: La Rei Natura by Michelangelo Mammoliti, Serralunga dâ??Alba (Cn), Casa Perbellini 12 Apostoli a Verona, Villa Crespi a Orta San Giulio (No), Piazza Duomo ad Alba (Cn), Da Vittorio a Brusaporto (Bg), Le Calandre a Rubano (Pd), Dal Pescatore a Canneto Sullâ??Oglio (Mn), Osteria Francescana a Modena, Enoteca Pinchiorri a Firenze, La Pergola a Roma, Reale a Castel di Sangro (Aq), Enrico Bartolini al Mudec a Milano e Atelier Moessmer Norbert Niederkofler a Brunico (Bz). Le novitÃ della cerimonia hanno interessato 12 regioni, con 3 novitÃ nella categoria dei due Stelle Michelin, portando a 40 i ristoranti che, per chi Ã¨ in viaggio, valgono la deviazione: Pascucci al Porticciolo, Fiumicino â?? chef Gianfranco Pascucci: â??Un punto di riferimento per la cucina di pesce e lâ??accoglienza, dove lo chef dÃ vita a piatti di grande personalitÃ , espressa attraverso gusto e precisione tecnica. Una cucina segnata dalla cura e dallâ??attenzione per lâ??ospite, dalla selezione di materie prime impeccabili e da una costante ricerca dellâ??equilibrio al palato. Lâ??esperienza si traduce in preparazioni capaci di lasciare il segno e in una proposta che, a poca distanza dalla Capitale, si distingue per identitÃ e carattereâ??.

default watermark

Orma Roma â?? chef Roy Caceres: â??Da Orma, Roy Caceres esprime una cucina di grande carattere, capace di unire due culture lontane, quella colombiana e quella italiana. Un percorso tra passato e presente dello chef, che coinvolge il palato e lâ??intelletto e accompagna lâ??ospite in un viaggio nel quale lasciarsi trasportare, tra identitÃ , memoria e contemporaneitÃ â??.

Al Gatto Verde, Modena â?? chef Jessica Rosval: â??Il fuoco come compagno di viaggio, la propria storia come miccia: Jessica Rosval porta a Casa Maria Luigia una cucina di sensazioni e memoria, guidata da unâ??etica rigorosa e da un profondo rispetto per il prodotto. Le cotture al fuoco riscoprono un gesto ancestrale, lavorando lâ??ingrediente esaltandone i sapori, in unâ??esperienza scenica e coinvolgenteâ??.

Nella Guida Michelin Italia 2027 sono 24 le novitÃ una Stella Michelin. Tra queste, 9 ristoranti sono entrati a far parte della selezione in corso dâ??anno. Tra le 24 novitÃ , sono 9 gli chef con etÃ uguale o inferiore ai 35 anni. La selezione speciale â??Passion dessertâ?? riconosce i ristoranti che si distinguono per lâ??eccellenza dei dessert e per la qualitÃ dellâ??esperienza offerta attraverso le loro creazioni dolci. Sostenuto da Molino Dallagiovanna, il riconoscimento Ã¨ stato assegnato, nellâ??edizione 2027, ai seguenti ristoranti: Verso Capitaneo Milano Mi, Quid Roma, Orma Roma Roma, Lorelei Sorrento, Charleston by Giovanni Solofra Palermo.

Michelin young chef award 2027 offerto da Metro Italia, assegnato a Simone Lezzerini del ristorante Nâ??uovo Vino e Cucina, Sutri (VT): â??Territorio e tradizione sono il punto di partenza della cucina del giovane e talentuoso chef Lezzerini, che rilegge le ricette della tradizione regionale attraverso tecniche moderne. Una cucina profondamente legata al luogo in cui nasce, che trova nelle eccellenze alimentari locali la propria materia dâ??elezione e nella capacitÃ di reinterpretarle la propria cifra distintivaâ??.

Michelin service award 2027 offerto da Intrecci â?? Alta Formazione di Sala assegnato a Stefania Lepore del ristorante Casa KlopÃ¨ by Luigi Lepore, Francavilla Angitola (VV): â??per la capacitÃ di trasformare il servizio in autentica ospitalitÃ . Con naturalezza, sensibilitÃ e un calore mai costruito,

Stefania sa instaurare con ogni ospite una relazione immediata e sincera. La sua Ã¨ unâ??accoglienza attenta e profondamente umana, capace di far sentire ciascuno non semplicemente servito, ma genuinamente accoltoâ??.

Michelin sommelier award 2027 offerto dal Consorzio Franciacorta, assegnato a Andrea Bravaccini del Ristorante Del Lago, Bagno di Romagna (FC): â??competenza tecnica e passione contraddistinguono il lavoro di Andrea, capace di arricchire ogni scelta con aneddoti e conoscenze sul mondo del vino, alimentati dalle esperienze vissute accanto a piccoli e grandi produttori. Una dedizione profonda che, grazie a una cantina ricca e ben pensata, prende forma in proposte mai scontateâ??.

Michelin opening of the year award 2027 offerto dal Agnelli 1907, assegnato a Juan Camilo Quintero del ristorante QUID, Roma: â??Anima sudamericana, precisione tecnica e una cucina moderna e colorata: al QUID, Juan Quintero dÃ forma a una proposta capace di esprimere pienamente la sua identitÃ di professionista a tutto tondo. Una cucina accattivante, che sa distinguersi e fa del QUID una delle novitÃ piÃ¹ interessanti del Paeseâ??. Nella classifica dei Bib Gourmand per regioni, lâ??Emilia-Romagna torna da sola in vetta, con 39 ristoranti, seguita dal Piemonte che sale a 36. Al terzo posto si conferma la Toscana, con 24 ristoranti, seguita dalla Lombardia con 23 ristoranti. Il Lazio entra nella top 5, chiudendo la classifica con 21.

default watermark

Al centro del racconto restano i grandi prodotti italiani, valorizzati attraverso interpretazioni che ne esaltano origine, stagionalitÃ e legame con il territorio. Una visione che riflette anche una crescente attenzione alla filiera e al ruolo delle persone che contribuiscono ogni giorno alla qualitÃ della ristorazione. Sempre piÃ¹ spesso, lâ??innovazione nasce dal dialogo diretto tra cucina e produzione. Le materie prime locali diventano protagoniste della ricerca degli chef, mentre il settore agricolo affronta un importante ricambio generazionale. Nuovi produttori e giovani imprenditori investono in pratiche attente alla biodiversitÃ e alla resilienza climatica, contribuendo a preservare e valorizzare il patrimonio agroalimentare italiano. Il risultato Ã¨ una disponibilitÃ crescente di ingredienti eccellenti, capaci di ispirare menu sempre piÃ¹ radicati nei territori.Anche il mondo della pesca offre nuovi spunti creativi. Cresce infatti lâ??interesse verso specie meno conosciute ma piÃ¹ disponibili, una tendenza che premia la sensibilitÃ e la competenza degli chef. Pesci tradizionalmente considerati secondari trovano nuova dignitÃ gastronomica e diventano protagonisti di piatti raffinati, espressione di una cucina contemporanea che coniuga gusto e capacitÃ di interpretazione.

Parallelamente, le tradizioni regionali continuano a rappresentare una fonte inesauribile di ispirazione. In tutta la Penisola, gli chef riscoprono ricette storiche, tecniche antiche e preparazioni identitarie, rileggendole attraverso linguaggi moderni e sensibilitÃ personali. Piatti della memoria vengono reinterpretati, alleggeriti, destrutturati o reinventati, dando vita a nuove espressioni gastronomiche che mantengono intatto il dialogo con la tradizione. Eâ?? proprio in questo equilibrio tra eredità culturale e innovazione che si manifesta la forza della cucina italiana contemporanea, protagonista di un percorso di continua evoluzione e riconosciuta nel mondo come uno dei patrimoni gastronomici piÃ¹ ricchi e influenti. A testimoniare la vitalitÃ e il prestigio della gastronomia italiana Ã¨ la nuova selezione della Guida Michelin Italia.

â??

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione
Novembre 12, 2026
Autore
redazione

default watermark