



PN24 FOOD - Food: a Norbert Niederkofler e al "Quattro Passi" di Nerano le Tre Stelle Michelin

Brescia - 14 nov 2023 (Prima Notizia 24) Il titolare dell'Atelier Moessmer: "Sono felicissimo, grazie ai miei soci, grazie a Michelin e soprattutto al futuro della cucina italiana".

Da oggi, sono 13 i Ristoranti italiani che hanno conquistato le Tre Stelle Michelin. Questa mattina, durante la 69esima edizione della Guida Michelin, il riconoscimento è stato consegnato all'Atelier Moessmer Norbert Niederkofler e al "Quattro passi" di Nerano, che ha riportato il titolo in Campania. La premiazione è avvenuta al teatro di Brescia. All'Atelier Moessmer Niederkofler è andata anche la Stella Verde. Tra i ristoranti che "valgono in viaggio" si confermano le tre stelle per Villa Crespi a Orta San Giulio (Novara), Piazza Duomo ad Alba (Cuneo), Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo), Le Calandre a Rubano (Padova), Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio (Mantova), Osteria Francescana a Modena, Enoteca Pinchiorri a Firenze, La Pergola a Roma, Reale a Castel di Sangro (L'Aquila), Uliassi a Senigallia (Ancona) e Enrico Bartolini al Mudec a Milano. "Sono felicissimo, grazie ai miei soci, grazie a Michelin e soprattutto al futuro della cucina italiana", ha dichiarato Norbert Niederkofler, molto applaudito dalla platea, che si è complimentato con i giovani premiati, tra cui molti suoi allievi. 26 ristoranti hanno ottenuto la loro prima Stella, mentre altri cinque sono stati premiati con due Stelle. A oggi, sono 395 i ristoranti premiati dagli ispettori della "rossa". "Si tratta di una edizione da record che dà la misura di una cucina italiana piena di vitalità e talento", è il commento del direttore internazionale delle Guide Michelin, Gwendal Poullennec. Il direttore della Guida Michelin Italia, Sergio Lovrinovich, ha precisato che quest'anno sono state conferite, complessivamente, 33 nuove Stelle in 12 regioni, e 5 ristoranti sono entrati nella categoria delle 'Due Stelle'.

(Prima Notizia 24) Martedì 14 Novembre 2023