

Food & Agroalimentare - *Guida Michelin Italia 2027: sedici nuovi ristoranti stellati lungo tutta la Penisola*

Piacenza - 12 nov 2026 (Prima Notizia 24) **I nuovi ingressi si aggiungono ai 341 locali già premiati nella 72esima edizione della Rossa. Spazio anche ai riconoscimenti speciali: debutta la piattaforma Mindful Voices che sostituisce la Stella Verde, mentre Juan Camilo Quintero conquista sia la stella sia il premio Opening of The Year.**

Sono sedici i nuovi indirizzi che conquistano l'ambita stella nella 72esima edizione della Guida Michelin Italia, andando ad arricchire l'elenco dei 341 ristoranti che già detenevano il prestigioso riconoscimento. L'annuncio è andato in scena al Teatro Municipale di Piacenza nel corso di una cerimonia inaugurata dal videomessaggio di saluto del ministro del Turismo Gianmarco Mazzi e segnata da un commosso omaggio alla memoria di Nadia Santini, storica chef del tristellato Dal Pescatore, recentemente scomparsa. La mappa dei neostellati attraversa l'intero territorio nazionale da Nord a Sud. Nel Settentrione brillano Akoya di Christian Mandura e Alessandro Daddea a Torino, Visione Restaurant guidato da Samuele Murro a Barbaresco nel Cuneese, La Tea del Kosmo di Michele Talarico a Livigno in provincia di Sondrio, Casa Romano di Luca Adobati ad Alzano Lombardo nel Bergamasco, 1224 Restaurant Cortina di Federico Rovacchi a Cortina d'Ampezzo e Mamesa di Marc Bernhart a Burgusio, in provincia di Bolzano. Scendendo lungo il Centro Italia, la Rossa premia Tosca di Daniele Serra a Casole d'Elsa nel Senese, Casa Rapisarda di Alessandro Rapisarda a Numana in provincia di Ancona e Quid dello chef Juan Camilo Quintero a Roma. Forte l'affermazione anche del Mezzogiorno e delle Isole, dove ottengono il macaron Osteria Arbustico di Cristian Torsiello a Paestum nel Salernitano, Maxi di Emanuel Scotti a Vico Equense in provincia di Napoli, Casanova di Michele Panzarini a Polignano a Mare nel Barese e Charleston by Giovanni Solofra — guidato dallo stesso Giovanni Solofra insieme a Manuel Motta e Roberta Merolli — a Palermo. Nutrita la pattuglia sarda con ben tre nuovi ingressi: Amanõ di Vincenzo Sorvillo a Cagliari, La Spigola di Roberto Pisano a Golfo Aranci e Ulìa di Salvatore Camedda ad Arzachena, entrambi in Gallura. Nel corso dell'evento sono stati assegnati anche i premi speciali di questa edizione. Debutta il riconoscimento Mindful Voices — la nuova piattaforma editoriale globale lanciata dalla Guida Michelin in sostituzione della Stella Verde — attribuito a Jessica Rosval dello stellato Gatto Verde di Modena e a Fabrizio Caponi de L'Ciocio - Osteria di Suvereto in provincia di Livorno. Doppietta per lo chef Juan Camilo Quintero del ristorante romano Quid, insignito anche del premio Opening of The Year per la più significativa apertura del 2026, mentre il premio Young Chef 2027 va al quasi trentenne Simone Lezzerini di N'Uovo Vino e Cucina a Sutri, nel Viterbese, anch'egli premiato con la prima Stella Michelin. Completano il palmarès il Passion Dessert assegnato a Ciro Sicignano del Lorelei di Sorrento, il Sommelier Award 2027 conferito ad Andrea Bravaccini

del Ristorante del Lago di Bagno di Romagna e il Service Award 2027 consegnato da Marta Cottarella, fondatrice dell'Accademia Intrecci, a Stefania Lepore di Casa Klopè by Luigi Lepore a Francavilla Angitola.

(Prima Notizia 24) Giovedì 12 Novembre 2026

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
E-mail: redazione@primanotizia24.it