



Food: presentata la Guida Michelin Italia 2026, 22 nuovi ristoranti stellati

Parma - 20 nov 2025 (Prima Pagina News) Tanti i giovani talenti premiati.

La Guida Michelin 2026, presentata al Teatro Regio di Parma, si arricchisce con 22 nuovi ristoranti stellati. Molti i volti giovani per la selezione diretta, anche quest'anno, da Sergio Lovrinovich. Nel firmamento della "rossa" entra, per la Valle d'Aosta, Le Petit Bellevue a Cogne, mentre la Liguria è presente con Cracco Portofino e Rezzano Cucina e Vini a Sestri Levante. Allo chef di Cracco Portofino, il 29enne Mattia Pecis, va anche il premio speciale Young Chef Award: "L'emozione è a mille", ha dichiarato. In Lombardia, invece, una stella va a Senso Lake Garda Alfio Ghezzi a Limone sul Garda (Brescia), Abba a Milano e Procaccini a Milano e Olio a Origgio (Varese). Due i riconoscimenti per il Trentino-Alto Adige, presente nella lista con il ristorante Porcino a Badia (Bolzano) e Quellenhof Gourmetstube 1897 a San Martino in Passiria (Bolzano). Tra i premiati c'è anche il Veneto, con una stella per Agli Amici Dopolavoro a Venezia Isola delle Rose. Anche l'Emilia festeggia: due riconoscimenti, infatti, vanno ai ristoranti Cavallino a Maranello (Modena) e Da Lucio a Rimini. Per la Toscana, invece, conquistano una stella Luca's by Paulo Airauda a Firenze e Sciabola a Forte dei Marmi (Lucca). Per il Lazio, premiati Al Madrigale Nuova Cucina Rurale a Tivoli (che riceve anche il Premio Speciale Apertura dell'anno, a soli otto mesi dall'inaugurazione), Ineo a Roma con lo chef Heros De Agostinis e La Terrazza a Roma. Una stella anche per le Marche, con il ristorante Casa Bertini a Recanati (Macerata), e per l'Abruzzo, con Zunica 1880 a Villa Corallo in località Sant'Omero (Teramo). Per la Campania, una stella Michelin va a Alain Ducasse Napoli e Umberto a Mare a Forio-Ischia. E in Sardegna, un riconoscimento per Capogiro a Baja Sardinia (Sassari). I curatori della guida evidenziano il rinnovamento della selezione, con sei nuove entrate: Porcino, Sciabola, Al Madrigale Nuova Cucina Rurale; Ineo; Casa Bertini, Zunica 1880 a Villa Corallo. Sono tanti, inoltre, i giovani talenti: lo chef di Cracco Portofino, Mattia Pecis e lo chef Emin Haziri di Procaccini a Milano, hanno meno di 30 anni, mentre hanno meno di 35 anni Jorg Giubbani (che affianca Matteo Rezzano al ristorante ligure Rezzano Cucina e Vino), Marco Verginer (chef e co-proprietario, con la sommelier Michaela Mair del ristorante Porcino), gli chef Riccardo Forapani e Virginia Cattaneo, che lavorano entrambi sotto la guida di Massimo Bottura a Il Cavallino a Maranello, Jacopo Ticchi (fondatore del ristorante Da Lucio a Rimini), l'executive chef Alessandro Lucassino del ristorante Alain Ducasse a Napoli e il sommelier e titolare di Umberto a Mare (Isola di Ischia) Fabrizio Regine.

(Prima Pagina News) Giovedì 20 Novembre 2025