

Ecco le stelle Michelin che brillano su Langhe e Roero

Le nostre colline arrivano a 18: new entry con due stelle, La Rei Natura di Mammoliti

Martedì 14 novembre, al Teatro Grande di Brescia, è stata presentata la 69ª edizione della **Guida Michelin Italia**, che assegna al nostro territorio **18 stelle per 14 ristoranti – una in più rispetto allo scorso anno** a cui si aggiungono **due Stelle Verdi della Sostenibilità** e **due Premi œPassion Dessert** (sugli otto assegnati a livello nazionale).

Langhe Roero restano dunque destinazione enogastronomica d'eccezione, meta e motivo di viaggio di tanti appassionati gourmet che raggiungono le nostre colline con entusiasmo di vivere un viaggio nel paradiso della cucina, tra straordinari paesaggi, ospitalità di charme, grandi vini ed eccezionali tartufi.

«Una cucina rispettosa delle radici e dell'amore per le antiche ricette di famiglia, del legame con la nostra terra, sostenibile e attenta all'ambiente, fatta di costante ricerca dei prodotti dei contadini e degli artigiani locali, equilibrata, concreta ed elegante. Una squadra di chef appassionati, umili e costanti nell'impegno, determinati, preparati e creativi, che sanno gestire la loro brigata, valorizzando le persone che la compongono. Un lavoro quotidiano prezioso per emozionare gli ospiti in arrivo da tutto il mondo, facendo vivere esperienze uniche che superano ogni aspettativa e lasciano la voglia di ritornare» dichiara **Elisabetta Grasso**, Direttore del Consorzio Turistico Langhe Monferrato Roero Langhe Experience.

Partendo dai vertici dell'Olimpo culinario, ecco Piazza Duomo di Alba con lo chef **Enrico Crippa**, che conferma le tre stelle œclassiche e la **Stella Verde**. Seguono Antica Corona Reale da Renzo dello chef **Gian Piero Vivalda** di Cervere, con due stelle, al quale la Guida assegna il **Premio Passion Dessert**.

La grande novità riguarda l'assegnazione delle due stelle a La Rei Natura by Michelangelo Mammoliti a Serralunga d'Alba.

Seguono le conferme di una stella per: Locanda del Pilone di Alba, chef **Federico Gallo**; All'Enoteca di Canale, con lo chef **Davide Palluda**; La Madernassa di Guarene con lo chef **Giuseppe D'Errico**; **Massimo Camia** a La Morra, dell'omonimo chef; Ristorante Borgo Sant'Anna a Monforte d'Alba con lo chef **Pasquale Laera**; Ristorante FRE di Monforte d'Alba, con lo chef **Francesco Marchese** in collaborazione con Yannick Alleno (che guadagna il **Premio Passion Dessert**); 21.9 presso Tenuta Carretta a Piobesi d'Alba, chef **Flavio Costa**; Il Centro di Priocca con la chef **Elide Mollo Cordero**; Il Ristorante di Guido da Costigliole a Santo Stefano Belbo, con lo chef **Fabio Sgrà** e la direzione di Ugo Alciati; Guido Ristorante presso Tenute Fontanafredda a Serralunga d'Alba, chef **Ugo Alciati**; La Ciau del Tornavento a Treiso, chef **Maurilio Garola**.

Coltivare di La Morra, chef **Luca Zecchin**, la nuova **Stella Verde**.

«L'Associazione Commercianti Albese esprime orgoglio e soddisfazione per la schiera di ristoranti e chef che hanno garantito anche quest'anno il livello di altissima qualità della cucina di Langhe e Roero

«afferma il direttore ACA **Fabrizio Pace** – . Essi rappresentano uno dei capisaldi dell’offerta enogastronomica del territorio ed un punto di riferimento anche per tutti i locali tradizionali della convivialità di cui le nostre colline sono disseminate. Un plauso a questa grande impresa di territorio che è la ristorazione, capace di valorizzare l’intera filiera delle produzioni di eccellenza».

Categoria

1. News Imprese e Territorio

Data di creazione

16 Novembre 2023