Quotidiano
05-11-2024
Pagina 1+9
Foglio 1 / 3

la Repubblica
Milano

Diffusione: 13.510

www.ecostampa.it

La guida

Stelle Michelin ecco chi vince nel voto degli chef

di **Jacopo Fontaneto** *a pagina 9*



Chef Gaetano Marinaccio

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Quotidiano
05-11-2024
Pagina 1+9
Foglio 2 / 3

la Repubblica
Milano

www.ecostampa.it

La cucina

Gli chef danno le stelle "Ecco chi premieremmo se decidessimo noi"

di
Jacopo Fontaneto

Che vi sia ciascun lo dice, dove sia nessun lo sa: il listino delle nuove stelle Michelin è l'irraggiungibile oggetto del desiderio del macrocosmo gastronomico italiano e, ovviamente, lombardo. Ma l'attesa è quasi finita: sarà di dominio pubblico in tarda mattinata al teatro Pavarotti di Modena, quando si conosceranno anche i promossi (e i bocciati) milanesi della pregiata e temutissima Guida Rossa. Impossibile carpire segreti e indiscrezioni: tuttavia, due anni fa, le voci insistenti sulla terza stella del Villa Crespi di Antonino Cannavacciuolo fecero sì che la notizia uscisse con paio d'ore di anticipo sul 'luci spente' in sala. Quest'anno è più difficile fare previsioni, anche se tra i milanesi che il mondo gourmet vede "papabili" per l'olimpo della terza stella si fa da anni il nome di Antonio Guida del Seta Mandarin, cui va aggiunto quello di Davide Oldani del D'O di Cornaredo.

Al di là del toto-stelle degli osservatori (in verità, spesso smentiti dai fatti) è interessante testare il polso di chi in cucina vive e lavora. Chi voterebbero i cuochi se a vestire i panni degli ispettori fossero loro?

Ricorrente il nome Luca Natalini, cuoco-proprietario di Autem: lo fa, ad esempio, Francesco Bordone di Osteria Ricci (uno dei quattro lombardi scelti dal New York Times come migliori per i piatti di pasta). «Mi piace la sua proposta di non avere un menu fisso, bensì variabile di giorno in giorno. La sua pasta in bianco è spaziale». Votano per Natalini anche Niimori Nobuya (da quasi un anno in via San Nicolao: il secondo nome che fa è quello di Eugenio Boer da Bu:r) e Gaetano Marinaccio, patron de La Cucina di Rho, meta gourmet anche per molti frequentatori del polo fieristico: «Natalini per me è il "ristorante per i ristoratori" che ricercano emozioni in termini di servizio e atmosfere. Uscendo di poco dalla città, vorrei anche fare il nome di Dario Guidi all'Antica Osteria Magenes di Barate. È lo "stellato senza stella" dove non è eresia abbinare un buono champagne a una cotoletta». Tante preferenze anche per Guido Paternollo, tra i papabili del macaron Michelin fin dal suo arrivo al Pellico 3 del Park Hyatt oltre due anni fa: a scommettere su di lui sono in diversi, da Gianni Tarabini della Fiorida di Mantello (altro stellato) a Edoardo Traverso del ristorante di Identità Golose.

«Per scaramanzia, io su Milano non mi esprimo» scherza Roberto Di Pinto del Sine. Ma lui è più che giustificato, in primis perché è napoletano (e con la Smorfia non si scherza). Inoltre, è proprio il suo nome ad essere una costante del toto-stelle degli ultimi anni.

A fare invece il suo nome sono però sono lo stesso Natalini (che vota a pari merito Bu:r), Luigi Cinotti (chef di Portrait 10_11) e Fabio Pisani, che guida con Alessandro Negrini le cucine (pure stellate) de Il Luogo di Aimo e Nadia. Negrini però disrotta le sue previsioni sul nome di Fabio Abbattista (ex Albereta) e del suo Abba. Enrico Derflingher invece è noto per essere stato alle dipendenze della famiglia reale inglese: «Io darei una stella a Fabio Silva del Derby Grill di Monza». Peraltro, il suo risotto alla monzese piacque moltissimo a Kimi Raikkonen.

Riccardo Quadri (svizzero-ticinese, patron del Quadri Bistrot, a sua volta annunciato dalla Guida Rossa come nuovo ingresso) non si spinge ad assegnare nuove stelle ma, dopo una lunga riflessione, un nome lo fa: «È sicuramente da tenere d'occhio Lorenzo Peci del bistrot 'Voce', dirimpetto al Teatro Alla Scala.

Stefano Masanti, stellato al Cantinone di Madesimo e gran conoscitore della realtà milanese, fa il nome di Gong: è il ristorante di Giulia Liu, specializzato in alta cucina cinese (la loro anatra alla pechinese, in effetti, è la migliore della città). La loro è una famiglia d'arte: tre fratelli, Claudio alla guida di Iyo, primo stellato etnico a Milano; poi Giulia di Gong e Marco di Ba, altra insegna di alta cucina etnica da tener d'occhio, che può contare anche su uno dei più bravi sommelier oggi sulla piazza lombarda, Marco Spini. Lui è la persona giusta cui chiedere consigli per il brindare alle nuove stelle, quando tra poche ore saranno ben fisse nel cielo più goloso.

Oggi a Modena le nuove assegnazioni Chi in cucina vive e lavora indica la via tra qualità e emozioni

Candidati
Da sinistra: Luca Natalini (*foto Lido Vannucchi*), Gaetano Marinaccio, Guido Paternollo

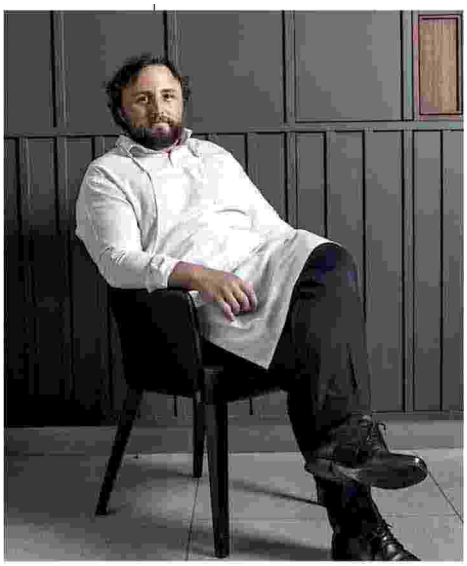
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

la Repubblica
Milano

www.ecostampa.it








la Repubblica
Milano
San Siro-bis, i club si fanno avanti oltre lo stadio il business immobili
La seconda vita di Max Pezzali dalla serie tv al Capodanno al Forum


Max Pezzali con il Deejay Time per il Capodanno al Forum
Gli chef danno le stelle "Ecco chi premieremmo se decidessimo noi"

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
190849
L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE