



La Guida Michelin

Pioggia di stelle sui ristoranti dell'Alto Adige

BOLZANO. Ventisei stelle altoatesine per 21 ristoranti contro le 8 trentine per 8 ristoranti. È l'edizione 2023 della "Michelin".

> **Angelo Carrillo** a pagina 7

• Norbert
Niederkofler





LA BIBBIA GOURMET • I PREMIATI 2023

Guida Michelin Pioggia di stelle in Alto Adige su 21 ristoranti

L'ambito riconoscimento. Il re degli chef resta Niederkofler che conferma le tre Stelle. Confermate le due stelle all'Einhorn, al Terra e a Castel Finedining. In diciassette ricevono una stella, tre novità: La Stüa de Michil, la Luisl Stube e il Suinsom di Selva Gardena

ANGELO CARRILLO

BOLZANO. Ventisei stelle altoatesine per 21 ristoranti contro le otto trentine per otto ristoranti (più una stella green). È questo il bilancio della edizione 2023 della "Guida Michelin" presentata ieri sulle colline bresciane in Franciacorta. Dei ristoranti altoatesini, diciassette hanno ottenuto una stella, tre due Stelle, e uno, il solito St. Hubertus di chef Niederkofler, tre.

Il "re" e le new entry

Se **Norbert Niederkofler** si conferma il re della cucina regionale riconfermando (e come metterlo in dubbio) le tre Stelle della Guida Michelin, l'Alto Adige si arricchisce di tre nuovi ristoranti con una stella.

Con una novità per taluni versi esplosiva, la stella data finalmente alla **Luis Stube** di **Luis Haller** dello **Schlosswirt Forst** a Lagundo. Una soddisfazione immensa per lo chef che aveva già conquistato l'alloro della guida rossa alla Fragsburg e ora ritornerà in pista con un ristorante di una grande birreria. Fatto più unico che raro. Anni di attesa snervante per il team della bella locanda alle porte di Merano. Una strada in salita visto il pregiudizio che spesso accompagna i locali marchiati da grandi imprese commerciali come la **Forst**. Ma la proprietà ha dato carta bianca allo chef a partire da **Cellina Von Mannheim** che ha autorizzato il sommelier persino a togliere dalla carta dei vini le birre di casa. Un sacrificio che alla fine ha pagato, così come il limpido stile in bilico tra classicismo e avanguardia dello chef della Val Passiria. Un grande risultato.

Altra grande soddisfazione anche per **Alessandro Martellini** chef originario di Orbetello del ristorante gourmet **Suinsom** di Selva di Val Gardena dell'**Hotel Tyrol** che i proprietari **Bibiana Dirlir** e **Maurizio Micheli** hanno accolto con enorme soddisfazione dopo aver lavorato per anni per ottenere questo risultato. Chef toscano, così come il patron **Micheli**. Appassionato di caccia e di cacciagione, talentuoso ma con i piedi per terra, propone una cucina ispirata alla sua terra con grandi volute sulla cucina di montagna altoatesina, tanto da pro-



• Tre Stelle, lo chef Norbert Niederkofler

porre spesso golose "fiorentine" utilizzando manzi della razza grigio-alpina altoatesina.

Simone Cantafio taglia il traguardo in poco meno di un anno riportando all'**Hotel Perla** con il ristorante della **Stüa de Michil** la stella persa poco più di due anni fa.

Chef cosmopolita con una importante e lunga gavetta francese tra l'altro da **Michel Bras** a **La Guiole**, da cui ha tratto ispirazione per i suoi piatti in cui trionfa il mondo vegetale, della montagna ma anche della sua Calabria di origine. Piatti concentrati, in cui il tema delle verdure trionfa, anche se non solo, per la gioia del patron **Michil Costa** e della sua filosofia vegetariana e l'idea di un nuovo approccio sostenibile al turismo di montagna.

Le due Stelle

Invariate le altre posizioni, sia in Alto Adige che in Trentino.

Rimangono tre i ristoranti a due stelle Michelin in provincia di Bolzano: **Castel Finedining** (Gerhard Wieser) a Tirolo, **Einhorn** dell'**Hotel Staller** a Mules (chef Peter Girtler), e il **Terra** (chef Heinrich Schneider) in Val Sarentino.

Con una Stella

A una stella si riconfermano diciassette ristoranti. Il **Zur Rose** di Appiano insieme all'**Osteria Acquarol**. A Bolzano, in **Viaggio** di **Claudio Melis**, a **Bressanone** l'**Apostelstube** di **Matthias Bachmann** dell'**Hotel Elephant**.

A Castelbello il **Kuppelrain** e a **Falzes** il **Schöneck**. A Dobbia-

co il **Tilia** di **Chris Oberhammer**, così come a Merano sia il **Prezioso** di Castel Fragsburg che il ristorante **Sissi** dell'insostituibile **Andrea Fenoglio**. Se a **Noiva Levante** la **Johannesstube** guidata da **Theodor Falser** mantiene sempre le sue promesse, a **Ortisei** l'**Anna Stuben** che si vedeva già proiettata verso nuovi traguardi dovrà pazientare ancora un po' accontentandosi, si fa per dire, di una "sola" stella.

Bene, sempre a Selva di Val Gardena l'**Alpenroyal Gourmet** dello chef **Mario Porcelli**. A Tesimo, alla guida del **Zum Löwen** l'inesauribile **Anna Matscher** rimane l'unica donna alla guida dei ristoranti stellati altoatesini, mentre anche il **Ristorante 1908** a Soprabolzano conferma l'ottimo risultato dello scorso anno.

In Trentino

Scena immutata in Trentino dove ci si attendeva qualcosa in più per **Peter Brunel** (una stella) dell'omonimo ristorante di Arco che si conferma insieme alle altre stelle trentine: **Malga Panna** a Moena, **Senso** di **Alfio Ghezzi Mart** di Rovereto, a Cavalese **El Molin** di **Alessandro Gilmozzi** che ottiene anche l'ambita e meritata stella green.

A Madonna di Campiglio il **Gallo Cedrone** e la **Stube Hermitage** e a Vigo di Fassa **L. Chimpl**. A Trento continua a brillare la stella di **Locanda Margon**.

Cannavaciucolo a Tre Stelle

Tra i trisstellati nuovo ingresso dello chef star della tv Antonio Cannavaciucolo, che porta a dodici il numero dei ristoranti a tre stelle d'Italia.



• Alessandro Martellini, new entry



• Simone Cantafio, new entry



• Luis Haller, new entry



• Gerhard Wieser, due Stelle



• Peter Girtler, due Stelle



• Heinrich Schneider, due Stelle



• Anna Matscher, l'unica donna



• Claudio Melis, l'unico bolzanino



• Alessandro Gilmozzi, Stella green

LE STELLE IN TRENTINO-ALTO ADIGE



Tre stelle Michelin
Alta Badia / San Cassiano - St. Hubertus



Due stelle Michelin
Mules - Gourmetsube Einhorn Sarentino - Terra Tirolo - Castel Finedining



Una stella Michelin

Appiano sulla Strada del Vino - Osteria Acquarol	Merano - Prezioso
Appiano sulla Strada del Vino - Zur Rose	Merano - Sissi
Arco - Peter Brunel Ristorante Gourmet	Moena - Malga Panna
Bolzano - In Viaggio - Claudio Melis	Nova Levante - Johannesstube
Bressanone - Apostelstube	Ortisei - Anna Stuben
Castelbello - Kuppelrain	Rovereto - Senso Alfio Ghezzi Mart
Cavalese - El Molin	Selva di Val Gardena - Alpenroyal Gourmet
Corvara in Badia - La Stüa de Michil N	Selva di Val Gardena - Suinsom N
Dobbiaco - Tilia	Soprabolzano - 1908
Falzes - Schöneck	Tesimo - Zum Löwen
Lagundo - Luisl Stube N	Trento - Locanda Margon
Madonna di Campiglio - Il Gallo Cedrone	Vigo di Fassa - L. Chimpl
Madonna di Campiglio - Stube Hermitage	

LA CHEF

Marzia Buzzanca lascia Foradori e "trasloca" a Bolzano

• Si interrompe dopo appena 4 anni il matrimonio gastronomico tra martin Foradori e Marzia Buzzanca, la pizzaiola Gourmet. Il patron della cantina Hofstätter e la regina dei piazzaioli italiani (unica donna tra i primi 100 classificati della guida 50best) pizza seguiranno strade separate. Marzia Buzzanca, con molta probabilità, collaborerà con un importante locale bolzanino che sta facendo furor in questi mesi, dove porterà le sue celebri pizze celebrate a livello nazionale compresa la "spaccassassi", eletta dal Gambero Rosso pizza dell'anno. «Alla fine mi avvi-

cerò semplicemente ai miei tanti amici bolzanini che sono stati i miei clienti più fedeli nell'esperienza a Termino che si chiude mio malgrado». Un nome il suo che aveva fatto scalpore quando Foradori aveva annunciato il nuovo progetto ora accantonato. La pizzaiola de L'Aquila aveva resistito cinque anni nella città colpita dal sisma e poi aveva deciso di provare nuove strade in Alto Adige. Il suo "Percorsi di Gusto" si era subito imposto per lo stile d'avanguardia sui lievitati, realizzati con lievito madre senza scordare gli abbinamenti con il vino. (ac)



• Marzia Buzzanca