

Michelin, le stelle premiano soprattutto l'Alto Adige

Lo chef Girtler (Gourmet Stube) raddoppia. In Trentino riconoscimento confermato per otto

TRENTO Quattro due Stelle Michelin (tutte in Alto Adige), 23 una Stella, di cui otto appena in Trentino. La nuova edizione della Guida Michelin Italia è stata presentata ieri a Milano, mettendo fine ai consueti totostelle che ogni anno precedono l'uscita della Rossa più ambita d'Italia. A Trento per avere nuovi astri bisogna guardare fuori regione e tifare per il fasano Peter Brunel e il valsuganotto Giuliano Baldessarri. Brunel dopo aver lasciato la cucina del ristorante Chiesa di Trento e aver fatto un po' di esperienze in giro per il mondo, è approdato da quasi un anno a Firenze come executive chef della Lungarno Collection di proprietà della famiglia del fashion Ferragamo. Lì gestisce il bistrot Caffè dell'Oro e il locale Fusion di cucina nikkei (connubio tra Giappone e Perù), ma il suo avamposto è il ristorante Borgo San Jacopo, affacciato sull'Arno e a due passi da Ponte Vecchio, dove la Michelin ha deciso di premiarlo con quella Stella che già aveva ricevuto a 28 anni a Villa Negri di Riva del Garda. Poi c'è Giuliano Baldessarri, classe 1977 di Roncegno, che dopo la gavetta a fianco di famosi chef internazionali nell'estate del 2013 ha deciso di tentare la grande avventura di un locale tutto suo, ma anche lui non in Trentino. Il caso, dice, lo ha portato a innamorarsi di un vecchio stabile abbandonato nel centro di Barbarano Vicentino, ed è qui che è nato Aqua Crua, ieri premiato con la sua prima Stella Michelin.

Per i locali trentini, invece, niente di nuovo, confermate le otto Stelle Michelin dello scorso anno, ovvero: L Chimpl di Tamion, il Dolomieu dello Chalet Dolce Vita e il Gallo Cedrone dell'Hotel Bertelli ambedue di Madonna di Campiglio, Maso Franch di Giovo, la Locanda Margon di Ravina, El Molin di Cavalese, l'Orso Grigio di Ronzone e Malga Panna di Moena.

A Bolzano c'è invece sempre fermento e anche quest'anno la Michelin ci riserva grandi novità a partire dalla doppia Stella assegnata a Peter Girtler della Gourmetstube Einhorn di Mules e dai due nuovi una

Stella Michelin, Thomas Ebner del Dolce Vita Stube di Naturino e a Mario Porcelli dell'Alpenroyal Gourmet di Selva di Val Gardena. Accanto a queste belle novità, sono confermati tutti i ristoranti altoatesini già insigniti, grande segno di stabilità e di una cucina premiata da anni sia dal pubblico sia dalla critica: si tratta dei bistrolati St. Hubertus di San Cassiano, Trenkerstube di Tirolo e il Jasmine di Chiusa; gli una Stella Michelin La Stua di Michil e La Siriola sempre di San Cassiano, Zur Rose di Appiano, Kuppelerin di Castelbello, La Passion di Vandoies, Schoeneck di Falzes, Zum Loewen di Tesimo, Kleine Flamme di Vipiteno, Anna Stuben di Ortisei, Auenerhof di Sarentino, Sissi e Castel Fragsburg di Merano.

Infine, due novità per i «Bib Gourmand» (cucina regionale con menu a meno di 30 euro). Si tratta dell'Agritur El Mas di Moena e del Gassenwirt di Chienes.

Francesca Negri