Guida Michelin: tre stelle a Niederkofer, scende Carlo Cracco

norbert-niederkofler-chef-del-st-hubertus-con-la-sua-brigata-di-cucina-bd6b0b7b

Salgono a nove gli chef tristellati della cucina italiana secondo la **Guida Michelin**. A conquistare la nona terza stella è **Norbert Niederkofler** del ristorante **St. Hubertus** di San Cassiano (Bolzano) che si affianca agli altri otto grandi ristoranti italiani.

Fra chi scende, invece, il **ristorante Cracco di Carlo Cracco**, a Milano, che passa da due a una stella. Nell'edizione 2018 della "bibbia" della ristorazione mondiale, presentata a Parma, ci sono anche **tre new entry** fra le due stelle, mentre 22 sono le novità tra i ristoranti premiati con la prima stella. Con **356 locali segnalati stellati** l'Italia si conferma la seconda selezione più ricca del mondo.

Le altre restanti **tre stelle** sono Piazza Duomo ad Alba, Da Vittorio a Brusaporto, Dal Pescatore a Canneto Sull'Oglio, Reale a Castel di Sangro, Enoteca Pinchiorri a Firenze, Osteria Francescana a Modena, La Pergola a Roma e Le Calandre a Rubano.