

# La Guida Michelin 2016 premia Relais & Châteaux

rel-90bc823b

Il ristorante **Vespasia** di Palazzo Seneca e il ristorante **Meo Modo** di Relais Borgo Santo Pietro entrano a gran merito nel firmamento stellato delle Dimore italiane. Confermate ai vertici della gastronomia italiana, Da Vittorio, Enoteca Pinchiorri e Dal Pescatore.

[Relais & Châteaux](#) nasce con la missione di far assaporare il mondo, attraverso la migliore cucina del territorio, massima espressione dell'abilità e della passione per il proprio mestiere degli Chefs dal fleur de lys. Lo straordinario connubio di tradizione ed eccellenza che contraddistingue la filosofia in cucina dell'Associazione è stato premiato anche quest'anno dalla Guida Michelin 2016. Tra le 26 new entry italiane, infatti, brillano anche due ristoranti dell'Associazione, che possono vantare con orgoglio la prestigiosa stella: il **Vespasia** di Palazzo Seneca e **Meo Modo** di Relais Borgo Santo Pietro.

Il ristorante **Vespasia di Palazzo Seneca** si trova a Norcia, scrigno dei sapori e delle tradizioni gastronomiche e vinicole umbre. Emanuele Mazzella, giovane e talentuoso chef con già alcune importanti esperienze alle spalle, approda nella cucina del **Vespasia** portando grande entusiasmo e abilità nel rivisitare sapientemente i piatti locali in chiave innovativa. Questo percorso ha permesso di valorizzare le produzioni locali portandole ai vertici del gusto, grazie al tocco dello chef e alla grande passione e determinazione dei fratelli **Federico e Vincenzo Bianconi** e di tutto lo staff della Dimora. *«Siamo convinti che questo successo darà nuova luce ed energia a tutta la ristorazione della regione e della Valnerina e rappresenterà ancor di più un'opportunità per i piccoli produttori di eccellenza»* afferma la famiglia Bianconi.

Un altro importante ingresso nel firmamento stellato dell'Associazione è quello del ristorante **Meo Modo** di Relais Borgo Santo Pietro a Chiusdino (SI). Immerso nella fiorente tenuta della Dimora, **Meo Modo** offre un'esperienza gastronomica unica alla scoperta dei veri sapori della Toscana attraverso le creazioni di Andrea Mattei. Il legame con il territorio è fondamentale e viene espresso al meglio nella sua cucina, che combina con creatività ingredienti semplici e autentici. *«La cucina di Andrea è*

*affascinante con il suo estro creativo e tocco magico, che nei piatti si accentuano come in una tavolozza di colori e sapori»*, commentano **Jeanette e Claus Thottrup**, proprietari della Dimora.

L'edizione 2016 della Guida Michelin presenta numerose novità, ponendo l'Italia come la seconda selezione più ricca al mondo. Riconfermati i giudizi eccellenti per i tristellati Da Vittorio (Brusaporto), Enoteca Pinchiorri (Firenze) e Dal Pescatore (Canneto sull'Oglio), saldamente ai vertici della gastronomia italiana; non sono da meno anche i ristoranti 1 o 2 stelle, che mantengono tutti il prestigioso riconoscimento.

9 Ristoranti di altrettante Dimore della collezione Relais & Châteaux Italia confermano le 2 Stelle Michelin:

- Agli Amici, Udine (UD)
- St. Hubertus del Rosa Alpina Hotel & SPA a San Cassiano in Badia (BZ)
- Antica Corona Reale, Cervere (CN)
- Villa Crespi, Orta San Giulio (NO)
- Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano (MI)
- Caino, Montemerano (GR)
- Arnolfo, Colle di Val D'Elsa (SI)
- Il Pagliaccio, Roma
- Don Alfonso 1890, Sant'Agata Sui Due Golfi (NA)

I seguenti 7 ristoranti vantano invece 1 Stella Michelin:

- Le Petit Restaurant del Bellevue Hotel & Spa a Cogne (AO)
- Castel Fragsburg, Merano (BZ)
- Anna Stuben del Gardena Grödnerhof a Ortisei (BZ)
- Il Ristorante di Guido da Costigliole del Relais San Maurizio a Santo Stefano Belbo (CN)
- La Corte di Villa Abbazia a Follina (TV)
- Il Falconiere, Cortona (AR)
- Zass del San Pietro di Positano (SA)