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)