FINE DINING

10 nuovi ristoranti italiani nella Guida Michelin: c'è anc un piemontese

Da Milano a Livigno fino a Costigliole d'Asti: i nuovi indirizzi stellati

GABRIELE PESCE
gabriele.pesce@outlook.it

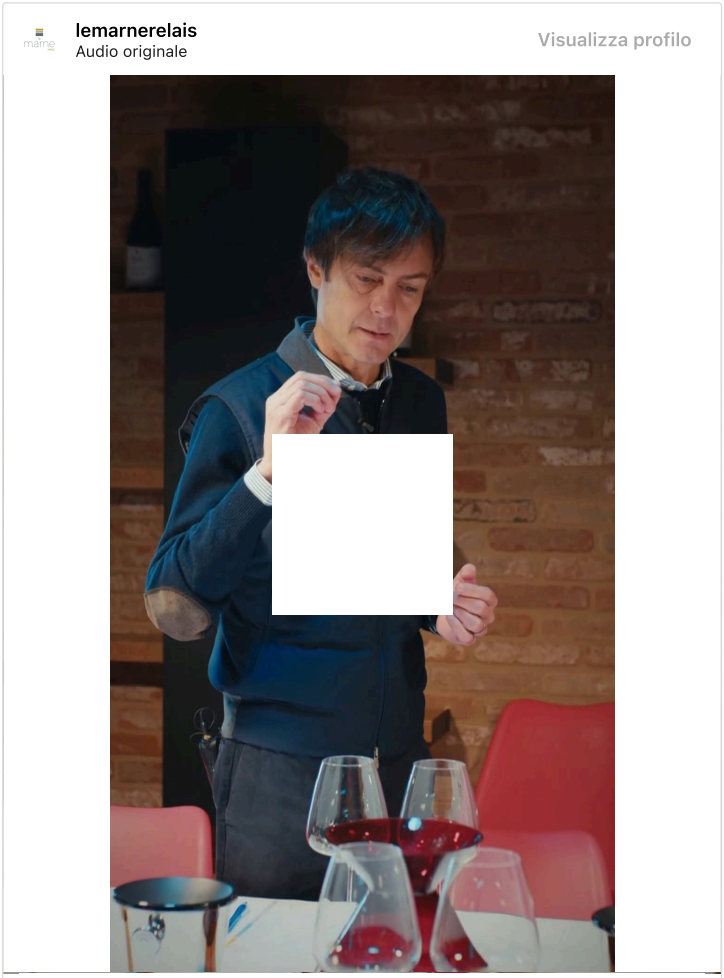
24 FEBBRAIO 2025 - 14:30

(Fonte RadiciRistoranteInVigna/Instagram)

ASCOLTA L'ARTICOLO PLAY

La Guida Michelin ha aggiornato le sue segnalazioni con dieci nuovi ingressi a febbraio 2025 e, come al solito, il nord Italia fa la grossa. Tra Milano che incassa l'ennesima ondata di riconoscimenti e Livigno che si prende due nuovi posti, il **Piemonte** si rita comunque il suo spazio con un ristorante che vale la pena tenere d'occhio.

Immerso nel cuore del Monferrato, all'interno del relais Le Marne, "Radici" è il progetto gastronomico di **Mykyta Bida** (appena preso il posto di Marco Massaia), **ucraino di origine ma da anni in Italia**, porta con sé un bagaglio di esperienze m al fianco di Enrico Crippa e **Antonino Cannavacciuolo**. La sua cucina punta su sapori netti, ingredienti locali e una filosofia rispetto per la materia prima e la brigata di cucina. La cantina ottocentesca a volta accoglie un ristorante che celebra il territorio piatti contemporanei e raffinati. Il menu degustazione vegetale, in particolare, ha colpito gli ispettori della guida rossa. **Il tutto accompagnato dai vini della tenuta Mura Mura, di proprietà di Guido Martinetti, co-fondatore di Grom**.



Accanto al piemontese, ecco gli altri ingressi della selezione:

1. **Novanta – Bressana Bottarone- Pavia**

2. **Soul Restaurant – Legnano (Milano)**: due percorsi degustazione con tecnica stellare e spirito internazionale.

3. **Téa del Kosmo – Livigno (Sondrio)**: cucina di montagna sostenibile e zero sprechi.

4. **Stua Noa Fine Dining – Livigno** : piatti alpini con un twist internazionale.

5. **Manna – Milano**: Matteo Fronduti entra finalmente in Michelin con il suo bistrot gourmet.

6. **Izu – Milano**: storia della ristorazione giapponese a Milano dal 1993.

7. **Waby – Milano**: fusion di lusso tra Corso Como e Gae Aulenti.

8. **A Mangiare – Reggio Emilia**: tradizione e innovazione in un menu goloso.

9. **Enigma Restaurant – Reggio Emilia**: perfetto mix tra cucina emiliana e partenopea.

Torino perde un altro stellato: Magorabin chiude, il fine dining è in fase di declino?

Tra addii e resistenze, il futuro resta un'incognita

Buongiorno Torino!
La nostra newsletter quotidiana gratuita, con tutte le notizie più fresche del giorno.

EMAIL

VOGLIO ISCRIVERMI!

NO GRAZIE

VIDEO

«È un gioco: se ti fermi, vieni eliminato». Viaggio fra g "schiavi" delle consegne a domicilio

Il nostro reportage in mezzo ai rider in giro per Torino: ecco cosa ci hanno raccontato

FEDERICO GOTTARDO
federico.gottardo@cronacaqui.it

25 FEBBRAIO 2025 - 07:41