



Guida Michelin 2025: Giancarlo Perbellini nuovo Chef tre stelle

Enrico Bartolini e Antonio Cannavacciuolo allargano la loro collezione di stelle.

I nuovi ristoranti stellati in Italia. La Lombardia è la Regione con maggiori novità, con 10 nuovi ristoranti stellati.

DI MARCO MARIANI

Modena. Sul Palco del Teatro Comunale, Luciano Pavarotti – Mirrella Freni, di Modena, la conduttrice Giorgia Surina, ha presentato i nuovi i nuovi ristoranti stellati della Guida Michelin, che nell'edizione 2025 della Rossa sono 393 (due in meno rispetto allo scorso anno), con trentatré nuovi ingressi tra gli stellati, due nuovi due stelle e un nuovo tre stelle. Tra le novità, spicca il riconoscimento dei tre macaron a Giancarlo Perbellini per il suo ristorante "Casa Perbellini 12 Apostoli" di Verona. Undici nuovi ristoranti, inoltre, hanno ottenuto la stella verde, portando a 69 il totale dei locali premiati per il loro impegno nella sostenibilità.

Da segnalare, poi, anche i grandi risultati di Enrico Bartolini e Antonino Cannavacciuolo, che hanno ampliato ulteriormente la loro collezione di stelle. Bartolini ha infatti ottenuto il secondo macaron per Villa Elena a Bergamo, raggiungendo le 14 stelle, Cannavac-

ciuolo, invece, ha visto assegnare una stella a due dei suoi locali ("Cannavacciuolo Le Cattedrali Asti" ad Asti e "Cannavacciuolo by the Lake" a Pettenasco a Novara), conquistando così gli otto macaron complessivi.

GUIDA MICHELIN 2025: SALGONO A 14 I RISTORANTI TRE STELLE

Con l'ingresso del 12 Apostoli di Giancarlo Perbellini, sale quindi a 14 il totale dei ristoranti con tre stelle Michelin in Italia. Infatti, oltre alla new entry, tutti gli altri 13 locali hanno mantenuto la massima valutazione della Guida.

CASA PERBELLINI 12 APOSTOLI: IL NUOVO RISTORANTE TRE STELLE MICHELIN

«Giancarlo Perbellini ritorna alle origini, nel locale storico della sua città, dove ogni cuoco veronese, e non solo, ambirebbe lavorare. E ne rinnova i fasti con un restyling attualizzato ma, soprattutto, perfezionando ancora il suo stile e la sua filosofia di cucina, presentata attraverso tre formule degustazione: "Io e Silvia", dedicato alla moglie e che include piatti decisamente fantasiosi come il cotto e crudo di crostacei, con una pennellata di sola e peperoni; "Io e Giorgio" dedicato al suo mentore ovvero all'ex proprietario dell'attuale location con ricette più classiche; ulti-



Lo chef Giancarlo Perbellini, nuovo Tre Stelle

mo ma non ultimo, "L'Essenza" totalmente vegetariano» scrive la Michelin. «Un elogio va riservato alla carta dei vini, caratterizzata da una vasta scelta di bottiglie d'Oltralpe: passione sia del sommelier sia di Giancarlo. Imperdibile, infine, una visita alle rovine romane conservate al piano interrato. Un consiglio: prenotate lo chef's table dove si può cenare in coppia, ma - al tempo stesso - in compagnia dei bravissimi chef che eseguono i piatti come in un'orchestra ben affiatata. Lo spettacolo è garantito». Perbellini ha portato per la prima volta nella storia della ristorazione verone-



Casa Perbellini 12 Apostoli, di Verona è il nuovo Ristorante Tre Stelle Michelin



A sx; Giorgia Surina, presentatrice della serata modenese, annuncia la terza stella allo Chef Giancarlo Perbellini, "Casa Perbellini 12 Apostoli" di Verona



GUIDA MICHELIN 2025: I QUATTORDICI TRISTELLATI SUL PALCO DI MODENA

- Casa Perbellini 12 Apostoli (Giancarlo Perbellini) - Novità 2025
- Villa Crespi (Antonino Cannavacciuolo)
- Piazza Duomo (Enrico Crippa)
- Da Vittorio (Enrico e Roberto Cerea)
- Le Calandre (Massimiliano Alajmo)
- Dal Pescatore (Nadia e Giovanni Santini)
- Osteria Francescana (Massimo Bottura)
- Enoteca Pinchiorri (Riccardo Monco)
- La Pergola (Heinz Beck)
- Reale (Niko Romito)
- Uliassi (Mauro Uliassi)
- Enrico Bartolini (Enrico Bartolini)
- Atelier Moessmer (Norbert Niederkofler)
- Quattro Passi a Marina del Cantone (Fabrizio Mellino)



Una serata spettacolare al Teatro Comunale di Modena per la presentazione della "Guida Michelin 2025"

se, le tre stelle Michelin nel capoluogo scaligero. Il ritorno al 12 Apostoli ha significato molto per lo chef che lo ha confermato nelle prime dichiarazioni a caldo sul palco del Teatro Pavarotti dove è stato accolto sul palco da una standing ovation: «È stato un grande ritorno. È un posto magico, c'è passata la storia della gastronomia e della cultura italiana e portare le tre stelle a Verona è stupendo. Ho cominciato a 14 anni e quest'anno festeggio i 46 anni di carriera e da giovane, in Francia, le mie giornate libere le passavo ad andare a vedere i menu dei grandi ristoranti e sognavo di arrivarci. Una grande parte di questo successo è anche di Silvia, mia moglie, che ha permesso di fare questo triplo salto mortale per arrivare al 12 Apostoli dove c'è una grande squadra dietro che ha contribuito a portarci fino qua. Una squadra di ragazzi giovani con grande

entusiasmo e li ringrazio tutti». «Il 2024 - ha poi aggiunto chef Perbellini - è stato un anno importante. Quando, insieme con mia moglie Silvia, abbiamo deciso di iniziare una nuova "avventura" aprendo Casa Perbellini 12 Apostoli nel luogo dove ho mosso i primi passi da cuoco, tornandoci da chef patron, sapevamo di poter perfezionare la nostra idea di Casa. In questo ambiente ricco di storia, emozioni e sensazioni, è stato naturale per me e per tutto lo staff di cucina e di sala, ricevere stimoli tali per esprimerci al massimo e sviluppare tante idee nuove. Le nostre due Stelle rappresentano la capacità di innovare, sperimentare i sentieri del gusto, ma mantenendo fermi i punti cardine della nostra filosofia: rispetto della stagionalità e del territorio, rigore, disciplina, accoglienza e convivialità. Solo facendo stare

bene i nostri ospiti possiamo esprimerci al meglio e in questo luogo magico tutto questo è possibile».

Guida Michelin 2025: sono due i nuovi ristoranti due stelle.

Quanti e quali sono invece i ristoranti ad aver ottenuto la seconda stella? Due: il "Villa Elena" di Bergamo dello chef Marco Galtarossa (che aggiunge così un altro macaron a Enrico Bartolini) e il "Campo del Drago" di Montalcino (Si) dello chef Matteo Temperini. Di seguito, le motivazioni della Michelin per le new entry nel club dei bistellati.

VILLA ELENA DI BERGAMO

«Non lontano dalla Città Alta, in un esclusivo contesto collinare, Villa Elena è una delle più sontuose dimore delle colline bergamasche. Terrazza-giardino panoramica, torre medioevale ed edificio principale cinquecentesco, nelle sale interne, tra stucchi, specchi, marmi e affreschi, la cucina di Marco Galtarossa - elaborata in collaborazione con il più stellato cuoco italiano, Enrico Bartolini - si ri-



Marco Galtarossa, chef di Villa Elena di Bergamo



Villa Elena, il nuovo ristorante due stelle Michelin



vela perfettamente all'altezza di un'atmosfera tanto sontuosa» si legge sulla Michelin.

«Piatti sovente molto elaborati, talvolta sdoppiati in più portate e abbinati ad un sapiente uso di erbe aromatiche fanno di questo ristorante un indirizzo imperdibile per memorabili pasti e le più importanti occasioni. L'ispettore ha gradito: il gambero viola, servito con una combinazione di nespola e sambuco».

CAMPO DEL DRAGO DI MONTALCINO (SI)

«Armatevi di pazienza per arrivarci lungo una strada bianca e polverosa, per quanto affascinante, circondata dal tipico paesaggio toscano. Accolti da un ottimo servizio, troverete un incantevole borgo di origini medioevali con torre e chiesetta affrescata, nonché le splendide camere del Rosewood Castiglion del Bosco, premiato con 3 chiavi Michelin, ma soprattutto uno



Matteo Temperini, chef del Campo del Drago



Campo del Drago, il nuovo ristorante due stelle Michelin a Montalcino di Siena

dei migliori ristoranti della zona. È tra queste mura che lo chef Matteo Temperini offre una delle letture più interessanti e creative della cucina toscana, con diversi prodotti vegetali che crescono nell'orto della struttura, in tre menu degustazione o à la carte con scelta minima di tre portate» scrive la Guida.

«I piatti sono serviti in una sala dall'eleganza contemporanea con terrazza panoramica, mentre l'offerta enologica elenca oltre 700 etichette e si concentra sulla regione: tanto Brunello e un plauso particolare al 2016 di Sasso al Sole, degustato anche al calice».

GUIDA MICHELIN 2025: I NUOVI RISTORANTI STELLATI

Sono trentatré i nuovi ristoranti una stella Michelin in Italia. Da sottolineare l'ingresso di due indirizzi di Antonino Cannavacciuolo (con "Cannavacciuolo Le Cattedrali Asti" e "Cannavacciuolo by the Lake").

- Grow Restaurant di Albiate (Mb) - Chef Matteo Vergine
- Cetaria di Baronissi (Sa) - Chef Salvatore Avallone
- Volta del Fuenti by Michele De Blasio di Vietri sul Mare (Sa) - Chef Michele De Blasio
- Ancòra di Cesenatico (Fc) - Chef Marco Garattoni
- E• quilibrio di Dolcedo (Im) - Chef Jacopo Chieppa
- Cannavacciuolo Le Cattedrali Asti di Asti - Chef Gianluca Renzi
- Dissapore di Carovigno (Br) - Chef Andrea Catalano
- Serrae Villa Fiesole di Fiesole (Fi) - Chef Antonello Sardi
- Contrada di Castelnuovo Berardenga (Si) - Chef Davide Cannella
- Saporlum di Chiusdino (Si) - Chef Ariel Hagen
- Alto di Fiorano Modenese (Mo) - Chef Mattia Trabetti
- O me o il mare di Gragnano (Na) - Chef Luigi Tramontano
- Don Alfonso 1890 di Sant'Agata sui Due Golfi (Na) - Chef Ernest

- Iaccarino
- Il Circolino di Monza - Chef Lorenzo Sacchi
- Olmo di Cornaredo (Mi) - Chef Riccardo Merli
- Cucina Cereda di Ponte San Pietro (Bg) - Chef Giuseppe Cereda
- Moebius Sperimentale di Milano - Chef Enrico Croatti
- Acqua di Olgiate Alona (Va) - Chef Alessandro Menoncin
- Sine by Di Pinto di Milano - Chef Roberto Di Pinto
- Cannavacciuolo by the Lake di Pertenasco (No) - Chef Gianni Bertone
- Locande dei Banchieri di Fosdinovo (Ms) - Chef Giacomo Devoto
- Grial di Pinzolo (Tn) - Chef Matteo Maenza
- Abbruzzino Oltre di Lamezia Terme (Cz) - Chef Luca Abbruzzino
- Marotta di Squille (Ce) - Chef Domenico Marotta
- Ristorante del lago di Bagno di Romagna (Fc) - Chef Simone Bravaccini
- Iris di Verona - Chef Giacomo Sacchetto
- Locanda Mammi di Agnone (Is) - Chef Stefania Di Pasqua
- Palais Royal Restaurant di Venezia - Chef Philip Chronopoulos
- Casa Leali di Puegnago sul Garda (Bs) - Chef Andrea Leali
- Achilli al Parlamento di Roma - Chef Pierluigi Gallo
- Vineria Modi di Taormina (Me) - Chef Dalila Grillo
- Tancredi di Sirmione (Bs) - Chef Vincenzo Manicone
- Al Gatto Verde di Modena - Chef Jessica Rosval



Guida Michelin 2025: i nuovi ristoranti stellati



GUIDA MICHELIN 2025, LE NUOVE STELLE VERDI

Non sono mancate, inoltre, le premiazioni per le stelle verdi, che puntano a valorizzare i ristoranti che seguono alcuni comportamenti virtuosi in tema di sostenibilità. Di seguito, i nuovi undici ingressi:

- Villa Malella di Guardiaagrele (Ch) - Chef Arcangelo Tinari
- Prezioso di Merano (Bz) - Chef Egon Heiss
- Artifex di Brennero (Bz) - Chef Tina Marcelli
- Don Alfonso 1890 di Sant'Agata sui Due Golfi (Na) - Chef Ernesto Iaccarino
- Al Gatto Verde di Modena - Chef Jessica Rosval
- Ronchi Rò di Lonzano (Go) - Chef Fares Issa
- Agriturismo Ferdy di Lenna (Bg) - Chef Alessio Manzoni
- Intiglio di Ascoli Piceno - Chef Enrico Mazzaroni
- Locanda La Raia di Gavi (Al) - Chef Mirko Natali e Tommaso Arrigoni
- Il Capperò di Isola di Vulcano (Me) - Chef Onofrio Pagnotto
- Bistrò di Forte dei Marmi (Lu) - Chef Andrea Mattei

GUIDA MICHELIN 2025: NON SOLO STELLE, ECCO GLI ALTRI PREMI

Oltre alle iconiche stelle rosse (ad oggi 395 sul territorio italiano) e le stelle verdi, l'edizione 2025 della Guida Michelin ha assegnato ulteriori premi, quali:



Guida Michelin 2025: Oscar Mazzoleni miglior sommelier, Ristorante "Al Carroponte" di Bergamo

- Sommelier Award: Oscar Mazzoleni del ristorante "Al Carroponte" di Bergamo;
- Service Award: Vanessa Melis del ristorante "Pascucci al Porticciolo" di Fiumicino (Rm);
- Young Chef Award: Matteo Vergine del ristorante "Grow Restaurant" di Albiate (Mb);
- Mentor Chef Award: Antonino Cannavacciuolo del ristorante "Villa Crespi" di Orta San Giulio (No);
- Passion Dessert Award: Antonio Lerro del ristorante "Riva" di Numana (An), Davide Palluda del ristorante "All'Enoteca" di Canale (Cn), Daniele Canella del ristorante "Il Visibillo" di Castelnuovo Verardenga (Si), Luigi Salomone del ristorante "Re Santi e Leoni" di Nola (Na), Salvatore Morello del ristorante "Inkistro" di Parma, Martina Peluso del ristorante "Agli Amici Dopolavoro" di Venezia e Luca Zecchin del ristorante "Coltivare" di La Morra (Cn).

GUIDA MICHELIN 2025: LE "MIGLIORI" REGIONI E PROVINCE

Insomma, geograficamente parlando, la Lombardia è la regione con più novità, grazie a un nuovo due stelle e nove una stella Michelin, per un totale di 10 nuovi ristoranti. Segue la Campania, insieme alla Toscana, entrambe con 5 nuove una stella, mentre al terzo posto si posiziona l'Emilia-Romagna con 4 novità una stella. Nella classifica delle stelle Michelin per regioni, la Lombardia mantiene il primato con 61 ristoranti (3 tre stelle, 7 due stelle, 51 una stella), seguita dalla Campania con 50 locali (1 tre stelle, 7 due stelle, 42 una stella). La Toscana si attesta al terzo posto con 44 ristoranti (1 tre stelle, 5 due stelle, 38 una stella). Al quarto posto scivola il Piemonte con 35 ristoranti (2 tre stelle, 3 due stelle, 30 una stella), mentre il Veneto rimane in quinta posizione con 34 ristoranti stellati (2 tre stelle, 3 due stelle, 29 una stella). Per quanto riguarda le province, Napoli si conferma in vetta con 27 ristoranti (1 tre stelle, 6 due stelle, 20 una stella), seguita da Roma con 23 ristoranti (1 tre stelle, 3 due stelle, 19 una stel-



Guida Michelin 2025: il Service Award è andato a Vanessa Melis del Ristorante "Pascucci al Porticciolo" di Fiumicino (Roma)



Guida Michelin 2025: Matteo Vergine ha vinto il Young Chef Award, "Grow Restaurant" di Albiate (MB)



Guida Michelin 2025: Antonino Cannavacciuolo con il Mentor Chef Award, "Villa Crespi" Orta San Giulio (Novara)

la). Milano si posiziona al terzo posto con 20 ristoranti stellati (1 tre stelle, 4 due stelle, 15 una stella). Al quarto posto troviamo Bolzano con 19 ristoranti (1 tre stelle, 2 due stelle, 16 una stella), mentre Salerno chiude la Top 5 con 18 ristoranti (1 due stelle, 17 una stella). ■



DI MARCO MONTANARI

Bottura, la cucina di Modena "is the best"

Modena. "La cucina di Modena is the best!", esclama Massimo Bottura, mentre i collaboratori della sua cucina impiattano uno dei suoi simboli gastronomici preferiti; "La parte croccante della lasagna", che viene servito agli ospiti del galà Michelin, nelle nuove sale del Palazzo dei Musei, su un pregiato ragù e una besciamella leggera che sviluppa una chips tricolore, riportando alla mente la ghiottissima crostina che tutti abbiamo amato 'grattare' dalla teglia delle lasagne della nonna.

"Cucinare non riguarda solo la qualità degli ingredienti, ma anche la qualità delle idee",



Massimo Bottura, Tre Stelle Michelin; "Da solo sono solo Massimo Bottura, ma con la squadra siamo l'Osteria Francescana". Il particolare che fa la differenza

dice l'ammiratissimo chef, 'psichedelico' come la sua lasagna. Il prossimo anno la sua Osteria Francescana di Rua Stella, nel cuore di Modena, compirà trent'anni, e lui - annuncia - continuerà a "ridefinire il ricco patrimonio gastronomico, con il desiderio sempre attuale di vedere la cucina italiana evolversi". Massimo Bottura è sempre di più una personalità internazionale, uno chef corteggiato e stimato in ogni città del mondo. Lui sicuramente apprezzerà ma sono argomenti che non sono in cima ai suoi pensieri. "Io credo nella mia città, - dice Bottura - perché sono nato a Modena, risiedo a Modena, investo a Modena e un giorno, chissà fra cinquant'anni, penso che morirò anche a Modena", racconta. Ah certo, ma facciamo anche tra 80 anni, a noi non dispiacerebbe.

BOTTURA TRA LE STELLE

"Con quelle della Guida Michelin 2025 (le confermate e le nuove), le realtà della Francescana a Modena hanno già nove stelle: tre rosse e una verde per l'Osteria, tre chiavi-stelle per Casa Maria Luigia (seguita in particolare dalla moglie Lara Gilmore), e adesso una stella rossa e una verde per il 'Gatto Verde' di Jessica Rosval. Sono felicissimo: nove stelle. E dovremmo tutti essere molto orgogliosi".

CONQUISTARE UNA STELLA È DIFFICILE

"Una stella per noi chefs è sempre un'assoluta qualità. Occorre mantenere questa ossessione ogni giorno, nella quotidianità dove invece può essere facile perdersi. Se hai questa forza, riesci a trasmetterla ai tuoi ragazzi; da solo sono Massimo Bottura, ma con la squadra siamo l'Osteria Francescana.

Da sempre cerco di trasmettere ai giovani che lavorano con me gli stessi valori in cui io credo. Jessica, come altri, ha lavorato anni in Francescana e adesso raccoglie i frutti". "Nei miei ultimi quarant'anni penso di

avere formato 34 o 35 chef che oggi hanno conquistato una stella Michelin. Se non ho fatto male i conti, dovremmo contare circa 14 stelle Michelin fra i vari Paesi. Una grande soddisfazione, per me un onore". "Attualmente abbiamo 13 ristoranti nel mondo e 13 refettori. Ogni volta che apriamo un ristorante, inauguriamo anche un refettorio con il progetto "Food for Soul". Una cosa è aver successo e un'altra cosa è restituire. Per me, e anche per mia moglie Lara, per tutti noi questo resta fondamentale". ■



Massimo Bottura insieme alla giovane Chef Jessica Rosval, nuova Stella del Ristorante "Gatto Verde"

GUIDA MICHELIN

La guida Michelin nasce nel 1900 per volere dei fratelli Édouard e André Michelin come aiuto agli automobilisti in viaggio che non sapevano in che luoghi sostare, dove mangiare o passare la notte. Oggi è il sogno di tutti gli chef entrarci, ma per essere selezionati bisogna essere in linea con alcuni criteri molto rigorosi: qualità dei prodotti, gusto e abilità nella preparazione dei piatti e nel mix di sapori, la cucina come specchio della personalità dello chef, il rapporto qualità/prezzo e la continuità nel tempo e nel menù.



Le stelle della Guida Michelin 2025 hanno fatto tappa a Modena, al Teatro Comunale Pavarotti-Freni



DI MARCO MONTANARI

Guida Michelin, la stella di Arnaldo brilla da 65 anni: premio alla carriera.

La Clinica Gastronomica di Rubiera detiene la stella dal 1959. Lo chef Roberto Bottero: «Qui venivamo sempre Luciano Pavarotti ed Enzo Ferrari»

Modena. L'edizione numero 70 della Guida Michelin è una conferma per Reggio Emilia, dove nel 2025 continuano a «brillare» le stelle nelle sale di tre ristoranti reggiani d'eccellenza: Ca' Matilde, situato nelle campagne di Rubbianino nel territorio di Quattro Castella, l'Osteria del Viandante e la Clinica Gastronomica Arnaldo, che a Rubiera condividono anche la stessa piazza. Stellato da 65 anni, il ristorante «Da Arnaldo - Clinica Gastronomica» rappresenta una vera e propria istituzione nel territorio regionale, grazie alla capacità di mantenere per decenni la tradizione e i piatti della cucina emiliana con una particolare attenzione ai dettagli e alla qualità delle materie prime. La conferma della stella è stata l'occasione, durante la presentazione della Guida Michelin al Teatro di Modena, per celebrare un traguardo davvero unico e importante; Arnaldo è presente nella Guida dal 1956, e detiene la stella dal 1959. Conti alla mano, da ben 65 anni.

A salire sul palco per ritirare il premio è stato Roberto Bottero, chef e patron del locale fondato dal nonno Arnaldo Degoli nel 1936. Anche se lì una locanda esiste già dalla fine del 1200. Il nome «Clinica» nasce negli anni Sessanta, come racconta Bottero nel video che celebra questo straordinario traguardo: il locale era frequentato da molti medici dell'ospedale di Modena. E Arnaldo diceva: «Questo posto è pieno di dottori. Voi curate con le medicine, io curo col cibo». «Noi siamo custodi di una tradizione da 88 anni, e il nostro filo conduttore è rimanere fedeli ai piatti della nostra tradizione», ha dichiarato Roberto Bottero, sul palco. Bottero rappresenta la terza generazione della famiglia alla guida del locale, mentre una quarta generazione già si sta inserendo nella locanda. Una storia che accomuna anche molti clienti che, di generazione in generazione, continuano a frequentare il ristorante. Sempre sul palco, orgoglioso e commosso, Bottero ha citato due illustri clienti che, nel corso della storia della Clinica Gastronomica di Rubiera, si sono fermati a gustare i loro piatti celebri, tra cui spicca il carrello dei bolliti; Enzo Ferrari e Luciano Pavarotti. «Prima ancora che intraprendesse la sua brillante carriera - ha ricordato Bottero riferendosi al grande tenore, mio nonno spesso gli diceva «hai talento da vendere e diventerai davvero famoso»».

LE ALTRE CONFERME STELLATE NEL TERRITORIO REGGIANO

La Guida Michelin 2025 premia nuovamente l'Osteria del Viandante, che a Rubiera si trova al primo piano dell'antico forte militare duecentesco. Cinque sale di grande fascino, tutte affrescate tranne l'antica limonaia, avvolta in carta da parati che ricorda la sua vecchia funzione, fanno da cornice ai piatti dello chef Jacopo Malpeli. «Nato e cresciuto tra Parma e Reggio, la sua cucina riflette la grandezza e l'opulenza della gastronomia locale», si legge nella guida, che cita il suo «Savarin di Riso,

omaggio ai leggendari Mirella e Peppino Cantarelli e al loro ristorante omonimo di Samboseto, vicino a Busseto, e la straordinaria cantina. Stella confermata anche per Ca' Matilde dello chef Andrea Incerti Vezzani. Punto forte è «l'Inarrestabile ricerca gastronomica» che si riflette in piatti «al tempo stesso moderni e contadini». La cucina di Vezzani, chef e patron, affonda le sue radici nella tradizione reggiana, «punto di partenza per un'interpretazione rispettosa della cultura culinaria locale». I suoi cinque percorsi di degustazione a sorpresa sono tra i punti di forza del ristorante. ■



Guida Michelin 2025; confermata la Stella anche per il Ristorante CA MATILDE di Quattro Castella in provincia di Reggio Emilia. Lo Chef Andrea Incerti Vezzani interpreta una cucina rispettosa delle tradizioni locali

MICHELIN GUIDE
CEREMONY 2025
ITALY



Premio alla carriera per la «Clinica Gastronomica Arnaldo». Arnaldo è presente nella Guida Michelin dal 1956 e detiene la Stella dal 1959. Sul palco del Teatro Comunale Pavarotti-Freni di Modena, Roberto Bottero, Chef e Patron del locale fondato dal nonno Arnaldo Degoli, riceve il premio dalla conduttrice Giorgia Surina



GUIDA MICHELIN 2025; Premiata nuovamente l'Osteria del Viandante, che si trova a Rubiera nelle sale di grande fascino dell'Antico Forte Militare Duecentesco. Lo Chef Jacopo Malpeli propone la grandezza e l'opulenza di una cucina dettata dalla Gastronomia Emiliana