



GUIDA AI 10 RISTORANTI D'ITALIA IMPERDIBILI NEL 2019

Dal trisellato alla novità; dalla classicità all'avanguardia; dalla pizzeria all'etnico. Una selezione di 10 ristoranti italiani gourmet imperdibili per questo 2019 e non solo.

di Stefania Buscaglia

L'Italia, si sa, è un Paese di grande tradizione gastronomica, ricca di prodotti e materie prime che il mondo ci invidia. Ciò che probabilmente tutti non sanno è che la stessa Italia – con 356 ristoranti stellati – è ufficialmente il secondo Paese al mondo a collezionare il più alto numero di Stelle Michelin. Un importante traguardo che conferma, ancora una volta, la ricca proposta qualitativa di una Nazione gastronomicamente molteplice e in continuo fermento. Per questa ragione è nato il desiderio di selezionare un ventaglio di ristoranti italiani che possano rappresentare la vastità delle proposte in cui vivere esperienze speciali e indimenticabili di cui Vi raccomandiamo la visita. Non dunque una classifica, ma una serie di suggerimenti sulle mete gastronomiche obbligatorie per il prossimo 2019 che ovviamente raccomandiamo di vivere affidandosi al percorso degustazione suggerito dai singoli menù. Consigliando alcuni classici imprescindibili “da provare”.

Lido 84 – Gardone Riviera (BS) *

Non sono molti i ristoranti in Italia a ottenere un consenso unanime di pubblico e critica. Bisogna essere davvero bravi e, soprattutto, bisogna avere le idee. Idee e visioni che vanno oltre la Stella Michelin (conquistata in soli sei mesi dall'apertura). Idee come quelle di Riccardo Camanini e del fratello Giancarlo capaci di dare forma a un modello unico e riconoscibile in Italia e nel mondo. Modello riconosciuto tra i più vincenti degli ultimi anni: 40 coperti e una squadra che non cessa di migrare tra cucina e sala coinvolgendo il commensale in un'esperienza di piacere e passione davvero unica! Prezzi alla carta e in degustazione tra i più accessibili d'Italia, piatti entrati nella Storia e dall'impronta inconfondibile, desiderio di convivialità attraverso la finitura del piatto in sala, in complicità col cliente. Location da urlo, arredata con stile, buon gusto ed eleganza. Solo un consiglio (soprattutto per il fine settimana): prenotate con almeno due mesi di anticipo!

Da provare: *Spaghettoni burro e lievito*.

Il Luogo di Aimo e Nadia - Milano **

Sono trascorsi oltre cinquant'anni da quando Aimo Moroni, assieme alla moglie Nadia, diede vita a un'idea che andava oltre il ristorante. Un *Luogo*, per l'appunto, in cui onorare di giorno in giorno la cucina italiana. Ed è stata bravissima la figlia Stefania con la partecipazione degli Chef Alessandro Negrini e Fabio Pisani, a prendere le redini di questo progetto – vanto dell'alta Cucina italiana – e portarlo avanti con forte personalità, in un'incessante evoluzione (non ultimi, i recenti lavori di ristrutturazione degli ambienti) senza mai snaturarlo. Oggi al *Luogo* continui a vivere un'esperienza perfetta, degna di un ristorante due stelle Michelin, che si racconta in piatti della tradizione e in nuovi spunti – che di tanto in tanto nascono dai goliardici campanilismi del valtellinese Negrini verso il pugliese Pisani – e in un'atmosfera spontanea e familiare. Cucina e Sala in perfetta sintonia.

Da provare: *Omaggio a Milano*.

GUIDE TO THE 10 UNMISSABLE ITALIAN RESTAURANT IN 2019

From the trisellato to the novelty; from the avant-garde classicism; from pizzeria to ethnic. A selection of 10 gourmet Italian restaurants not to be missed for this 2019 and beyond.

Italy, as we know, is a country with a great gastronomic tradition, rich in products and raw materials that the world envies us. What probably everyone does not know is that Italy itself - with 356 starred restaurants - is officially the second country in the world to “collect” the highest number of Michelin Stars. An important milestone that confirms, once again, the rich qualitative proposal of a gastronomically manifold and continuously fermenting Nation. For this reason it was born the desire to select a range of Italian restaurants that can represent the vastness of the proposals in which you can live special and unforgettable experiences; we recommend you to visit them. So not a ranking, but a series of suggestions on the mandatory gastronomic destinations for the next 2019 that of course we recommend to live by relying on the tasting route suggested by the individual menus. We advise some essential classics “to try”.

Lido 84 - Gardone Riviera (BS) *

There are not many restaurants in Italy to get a unanimous consensus of public and critics. You have to be really good and, above all, you have to have ideas. Ideas and visions that go beyond the Michelin Star (conquered in only six months from the opening). Ideas like those of Riccardo Camanini and his brother Giancarlo able



Joia – Milano *

Unico esempio di ristorazione vegetariana Stella Michelin in Europa il ristorante dello Chef Pietro Leeman rappresenta una tappa obbligata sia per gli appassionati del genere sia per la clientela più scettica. Modello evidente di quanto una cucina sana e naturale possa essere al contempo buona, glamour e di eccellenza incommensurabile. Un menù, quello di Leeman, che come non mai asseconda il trascorrere delle stagioni e la disponibilità della Terra, prestando coerente fede a i propri ideali etici, votati all'alta qualità: quelli della sua ormai nota "Alta Cucina Naturale".

Da provare: *Una porta per il Paradiso*.

Dal Pescatore Santini – Canneto sull'Oglio (MN) ***

Un esercizio complicato quello di selezionare un solo e unico ristorante italiano Tre Stelle Michelin. Un esercizio complicato, ma non impossibile se ci si pone la semplice questione: «Tra questi, dove tornerei a mangiare tutti i giorni della mia vita?». Mai risposta fu più semplice e

to give shape to a unique and recognizable model in Italy and in the world. Model recognized among the most successful in recent years: 40 seats and a team that does not cease to migrate between kitchen and dining room involving the guest in an experience of pleasure and passion really unique! A la carte and tasting prices among the most accessible in Italy, dishes entered in history and with an unmistakable imprint, a desire for conviviality through the finishing of the plate in the dining room, in complicity with the customer. Location to scream, furnished with style, good taste and elegance. Just a tip (especially for the weekend): book at least two months in advance!

To try: *Spaghettoni burro e lievito*.

immediata: Dal Pescatore, ristorante della Famiglia Santini che da oltre novant'anni accoglie i propri ospiti nel nome di un'impeccabile ospitalità e del culto della classicità gastronomica. Una classicità che non deve trarre in inganno e che nulla ha a che vedere con staticità e immobilismo. Le ricette vengono continuamente rinnovate e la presenza sempre più primaria di Giovanni in cucina, al fianco di mamma Nadia Santini, porta quel tocco di crescente leggerezza e freschezza nei piatti, davvero inimitabile! Imperdibili le paste ripiene, ben cinque in carta, preparate espresse a ogni esigenza e comanda.

Da provare: *Le paste ripiene*.

L'Imbuto – Lucca *

Tappa obbligata ed esempio di ristorazione unica in Italia. Un po' perché Cristiano Tomei è stato il fondatore del concetto di *blind-menù* nel nostro Paese; un po' perché, sempre con attitudine pionieristica, ha avuto l'intuizione di far sorgere il proprio ristorante stella Michelin all'interno di un museo. Oggi il museo non c'è più (avendo da poco "traslocato" in un altro tempio d'arte e cultura - Palazzo Pfanner - noto ai più per essere stato teatro delle vicende del film «Il Marchese del Grillo» di Mario Monicelli), ma resta intaccata tutta l'essenza di un'esperienza irrinunciabile che accende i riflettori su un modello unico e dall'identità inconfondibile (una formula che ha portato il New York Times a definire *L'Imbuto* il secondo miglior ristorante al mondo all'interno di un museo) in cui scegliere il numero delle portate da degustare, affidandosi totalmente all'estro dello Chef, alla stagionalità e alla disponibilità del mercato (fatto salvo per eventuali intolleranze o alimenti non graditi, che vanno comunicati), vivendo un appuntamento al buio con gusto, piacere e coinvolgimento ludico, a tratti irriverente.

Da provare: *Pizza gourmet*.

Il Luogo di Aimo e Nadia - Milan **

Over fifty years have passed since Aimo Moroni, together with his wife Nadia, gave life to an idea that went beyond the restaurant. A *Place*, precisely, in which to honor Italian cuisine day by day. And the daughter, Stefania, was very talented with the participation of the Chefs Alessandro Negrini and Fabio Pisani, to take the reins of this project - pride of Italian high cuisine - and carry it forward with strong personality, in an incessant evolution (not least, the recent renovations of the rooms) without ever distorting it. Today at the *Il Luogo* continue to live a perfect experience, worthy of a two Michelin-star restaurant, which is told in traditional dishes and new ideas - which occasionally arise from the goliardic bells of the Negrini towards the Pisani - and in a spontaneous and familiar atmosphere. Kitchen and room are in perfect harmony.

To try: *Omaggio a Milano*

Joia - Milano *

The only example of Stella Michelin's vegetarian restaurant in Europe, the restaurant of Chef Pietro Leeman is a must for both fans of the genre and for the most skeptical customers. An evident model of how healthy and natural cooking can be both good, glamorous and of immeasurable excellence. A menu that favors the passing of the seasons and the availability of the Earth, lending coherent faith to its ethical



Enrico Bartolini al Mudec – Milano **

Enrico Bartolini è l'Uomo delle Stelle, nel senso che, ad oggi, è stato in grado di collezionarne ben 5 per quattro dei suoi ristoranti in Italia. Tra questi il portabandiera e bistellato si trova a Milano, all'ultimo piano del Museo delle Culture. Un ristorante che porta il suo nome e che in quel concetto di Cultura esplora la filosofia e la ricerca di una cucina personalissima e dai tratti inconfondibili che pesca dal passato, ma che non delude le prospettive legate al mondo in continuo fermento. Un *Contemporary Classic*, per dirla alla Bartolini, che può essere indagato attraverso una delle due degustazioni: il *Ritorno alle Origini* (tappa obbligatoria per chi non conosca ancora i classici) o la sua coerente antitesi, il *Be Contemporary*.

Da provare: *Risotto alle rape rosse e salsa al gorgonzola*.

Pepe in Grani – Caiazzo (CE)

Possiamo parlare di cibo in Italia, senza toccare l'argomento "pizza"? È da anni che si vocifera in merito alla possibilità di assegnare le Stelle Michelin alle pizzerie; ed è da anni che un nome trionfa su tutti: quello di Franco Pepe, Maestro dell'Impasto e pizzaiolo, definito dal The Guardian come "The Best Pizza Maker in the World" e in pole position assoluta nella Guida del Gambero Rosso (mantra nel Mondo della Pizza) che gli assegna massimo riconoscimento e punteggio. Un innovatore Pepe, capace di sfidare consuetudini e convenzioni, collaborando con rinomati Chef stellati, sviluppando ricette pluripremiate e dando forma a progetti virtuosi come il recente caso de "La Filiale" in terra di Franciacorta, nella meravigliosa cornice dell'Albereta Relais & Chateaux. Un'esperienza che vale il viaggio alla scoperta di un uomo e di una pizzeria divenuti ormai patrimonio nazionale e meta obbligatoria per tutti gli appassionati gourmet.

Da provare: *Margherita Sbagliata*.

ideals, devoted to high quality: those of its now known "*Alta Cucina Naturale*".

To try: *Una porta per il Paradiso*.

Dal Pescatore Santini - Canneto sull'Oglio (MN) ***

It was complicated exercise to select a single and unique Italian Three Star Michelin restaurant. A complicated exercise, but not impossible if we ask the simple question: "Among these, where would I go back to eating every day of my life?". No answer was simpler and more immediate: *Dal Pescatore*, a restaurant of the Santini family that for over ninety years welcomes its guests in the name of impeccable hospitality and the cult of gastronomic classicism. A classicism that should not be misleading and that it has nothing to do with immobility. The recipes are continually renewed and the presence of Giovanni in the kitchen, alongside his mother Nadia Santini, brings that touch of increasing lightness and freshness to the dishes, truly inimitable! Do not miss the filled pasta, five in paper, prepared express to every need and commands.

To try: *Le paste ripiene*.

L'Imbuto - Lucca *

An obligatory stop and an example of a single restaurant in Italy. Cristiano Tomei was the founder of the concept of *blind-menu* in our country; with a pioneering attitude, he had the intuition to make his own restaurant inside a museum. Today the museum is no longer (having recently

Iyo – Milano *

Unico ristorante etnico stellato in Italia e caso emblematico tra i locali del nostro Paese: non semplicemente cucina etnica, ma un luogo che se la gioca armi pari con i protagonisti dell'Alta Cucina italiana, in cui un livello impeccabile di piatti fortemente ispirati alla cultura nipponica, ma spesso rivisitati secondo gusti e contaminazioni nazionali, rappresenta il marchio di fabbrica di uno stile che, da oltre dieci anni, non teme confronti e non smette di stupire. Merito dell'intuizione e del gusto del suo patron, Claudio Liu, e del talento del suo italianissimo Chef Michele Biassoni, capace di dare forma a una cucina in cui cultura e contaminazione divengono gli ingredienti principali di piatti che, assaporati in un'atmosfera raffinata e dai tratti zen, offrono un'esperienza davvero irripetibile.

Da provare: *Ika Somen*.



Kresios – Telesse Terme (BN) *

Che ci si debba spingere sino a Telesse Terme per provare una delle cucine più interessanti dell'alta Ristorazione dello Stivale e vivere una delle esperienze più imprevedibili e divertenti dell'anno è ancora tutto da spiegare! È infatti nella provincia beneventina che Giuseppe Iannotti, ingegnere informatico prestatario e mutato con definitivo successo alla cucina, è stato capace di dare forma a un ristorante Stella Michelin che rappresenta l'essenza del piacere gastronomico e sensoriale. Un angolo di paradiso in cui non vi è Carta e il commensale è (piacevolmente) costretto ad affidarsi ai due menù: Mr. Pink (28 portate) e Mr. White (39 portate!) in cui Iannotti propone la sua (apparente) follia e il suo matematico caos: piatti che si susseguono scavallando convenzioni e proiettandosi in un Universo gastronomico senza confronti, accompagnato da abbinamenti che, alle più classiche e prestigiose etichette, alternano profumati tea, intriganti cocktail e sorprendenti succhi di frutta, innalzando il food-pairing a Standing Ovation obbligatoria. Merito di quel fenomeno di Alfredo Buonanno che a soli ventitré anni gestisce Sala e Cantina con stile ed esperienza da brevettare. Da provare: *Agnello con verdure bruciate*.

Dina – Gussago (BS)

Dopo tante Stelle vale la pena di fare una scommessa e puntare senza esitazione sul ristorante e sul cuoco di cui tutti

"moved" to another temple of art and culture - Palazzo Pfanner - known to most for being the scene of the events of the film "Il Marchese del Grillo" by Mario Monicelli), but all the essence of an unmissable experience that lights the spotlight on a unique model and unmistakable identity (a formula that led the New York Times to define *L'Imbuto* as the second best restaurant in the world within a museum) in which to choose the number of courses to taste, relying totally on the inspiration of the Chef, the season and the availability of the market (except for any intolerance or unwanted food, which must be communicated), living a

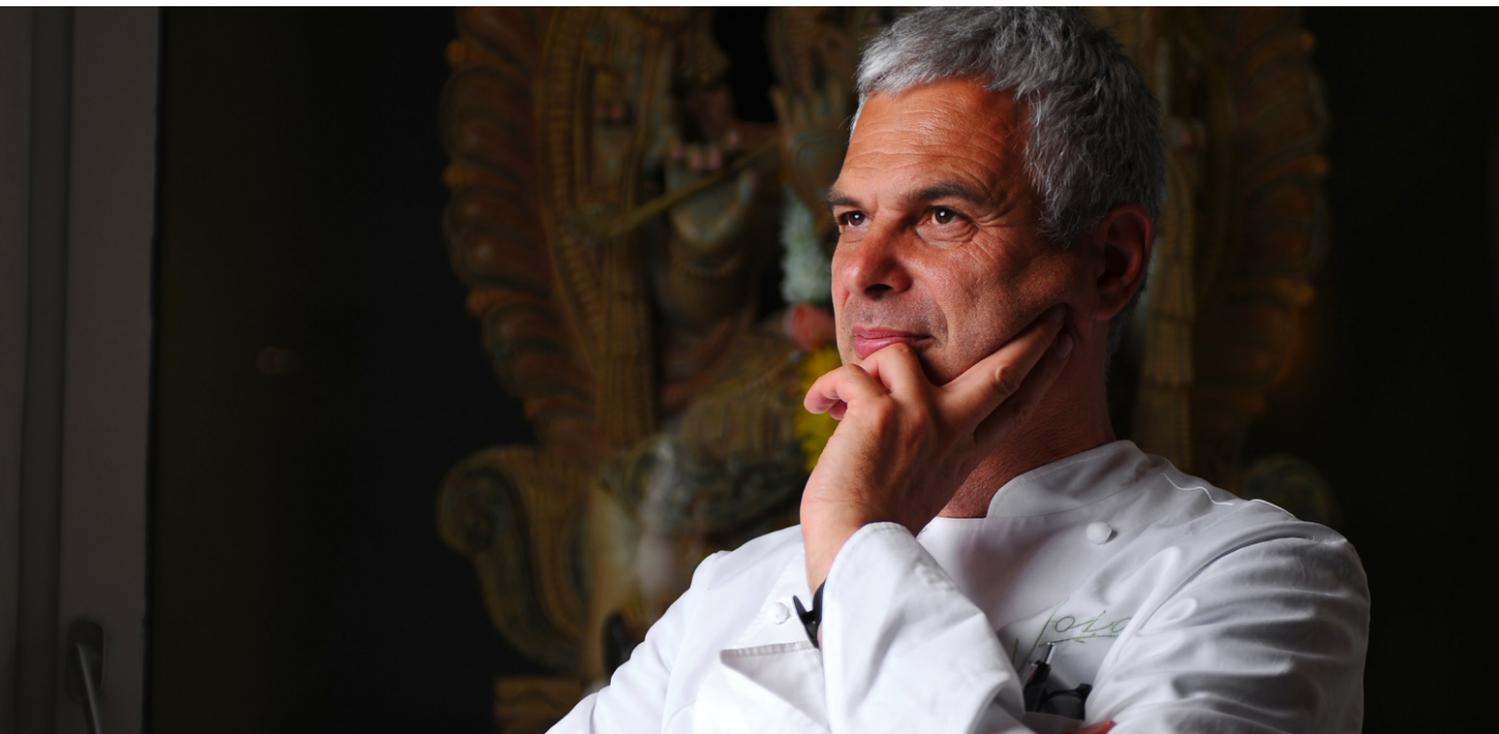
blind date with taste, pleasure and playful involvement, sometimes irreverent.

To try: *Pizza gourmet*.

Enrico Bartolini al Mudec - Milan **

Enrico Bartolini is the Man of the Stars, in the sense that, to date, he has been able to collect 5 Stars for four of his restaurants in Italy. Among these the flag bearer and bistellato is located in Milan, on the top floor of the Museum of Cultures. A restaurant that bears his name and that in that concept of culture explores the philosophy and the search for a very personal kitchen with unmistakable features that draw from the past, but that does not disappoint the perspectives linked to the world in continuous ferment. A *Contemporary Classic* that can be investigated through one of the two tastings: the *Return to the Origins* (obligatory stop for those who do not yet know the classics) or its coherent antithesis, the *Be Contemporary*.

To try: *Risotto alle rape rosse e salsa al gorgonzola*.



hanno parlato in questo 2018: Alberto Gipponi! Ecco il nome da annotare. Chef per passione e allievo del grande Massimo Bottura (recentemente riconfermato come miglior Chef al Mondo dalla prestigiosa *The World's 50 Best Restaurants*). Gipponi, come lo chiamano gli amici, ha dato forma a quello che lui stesso definisce un sogno: un ristorante non convenzionale, un vero e proprio Mondo fuori dall'ordinario caratterizzato da scelte ardite, atmosfere visionarie e piatti coraggiosi e dai titoli evocativi. Un ristorante locato nella meravigliosa Franciacorta che merita una visita e di cui sentiremo parlare sempre di più.

Da provare: *Casomai venisse a pranzo Davide Oldani*.

Photo credits © Chiara Cadeddu, Fabio Cattabiani, Lucio Elio, Giudicianni&Biffi Mezzago, Adriano Mauri, Francesco Mion, Bruno Taddei, Lido Vannucchi.



Pepe in Grani – Caiazzo (CE)

Can we talk about food in Italy, without touching the “pizza”? For years there have been rumors about the possibility of assigning Michelin Stars to pizzerias; and for years a name has triumphed over all: Franco Pepe, chef of the *Impasto* and pizza chef, defined by *The Guardian* as “The Best Pizza Maker in the World” and in pole position in the “Gambero Rosso Guide” (mantra in the world of Pizza) that assigns him maximum recognition and score. An innovator Pepe, able to challenge habits and conventions, collaborating with renowned starred chefs, developing award-winning recipes and giving shape to virtuous projects such as the recent case of “La Filiale” in the land of Franciacorta, in the marvelous setting of Albereta Relais & Chateaux. An experience that is worth the trip to discover a man and a pizzeria now become a national heritage and a must for all gourmet fans.

To try: *Margherita Sbagliata*.

Iyo - Milano *

Unique starred ethnic restaurant in Italy and emblematic case among the locales of our country: not simply ethnic cuisine, but a place that plays the same level with the protagonists of Italian haute cuisine, where an impeccable level of dishes strongly inspired by culture Japanese, but often revisited according to national tastes and contaminations, represents the trademark of a style that, for over ten years, has not feared comparisons and never ceases to amaze. Merit of the intuition and taste of his patron, Claudio Liu, and of the talent of his very Italian Chef Michele Biassoni, able to give shape to a kitchen in which culture and contamination become the main ingredients of dishes that, savored in a refined atmosphere and with Zen features, they offer a truly unique experience.

To try: *Ika Somen*.

Kresios - Telesse Terme (BN) *

Whether you have to go to Telesse Terme to try one of the most interesting kitchens of the high catering of the boot and experience one of the most unpredictable and fun experiences of the year is still to be explained! In fact, in the province of Benevento, Giuseppe Iannotti, a computer engineer loaned and changed



with a definitive success to the kitchen, was able to give shape to a Michelin Star restaurant that represents the essence of gastronomic and sensory pleasure. A corner of paradise where there is no Carta and the diner is (pleasantly) forced to rely on the two menus: Mr. Pink (28 courses) and Mr. White (39!) In which Iannotti proposes his (apparent) madness and his mathematical chaos: dishes that follow each other, bypassing conventions and projecting into a gastronomic universe without comparisons, accompanied by combinations that, to the most classic and prestigious labels, alternate fragrant teas, intriguing cocktails and surprising fruit juices, raising the food-pairing to Standing Ovation required. The merit of that phenomenon by Alfredo Buonanno, who at the age of only twenty - three managed Sala e Cantina with style and experience to patent.

To try: *Agnello con verdure bruciate*.

Dina - Gussago (BS)

After so many Stars it is worth making a bet and aim without hesitation on the restaurant and on the chef that everyone talks about in 2018: Alberto Gipponi! Here is the name to write down. Chef for passion and student of the great Massimo Bottura (recently reconferred as the best Chef in the world by the prestigious *The World's 50 Best Restaurants*). Gipponi, so his friends call him, has shaped what he himself calls a dream: an unconventional restaurant, a real out-of-the-ordinary world characterized by daring choices, visionary atmospheres and daring dishes with evocative titles. A restaurant located in the wonderful Franciacorta that deserves a visit and of which we will hear more and more.

To try: *Casomai venisse a pranzo Davide Oldani*.

Photo credits © Chiara Cadeddu, Fabio Cattabiani, Lucio Elio, Giudicianni & Biffi Mezzago, Adriano Mauri, Francesco Mion, Bruno Taddei, Lido Vannucchi.

RedCarpet
Magazine