

[Guida Michelin 2019: i “Bros” portano a Lecce la prima stella](#)

scritto da Marco Miglietta | 16/11/2018



Per la “Rossa”, mattinata di assegnazioni a Parma dove Floriano Pellegrino e Isabella Potì portano per la prima volta il titolo in Salento. Mauro Uliassi conquista le tre stelle.

Ha avuto luogo questa mattina, per la terza volta a **Parma** (il prossimo anno si terrà invece a Piacenza), la presentazione della sessantaquattresima edizione italiana della [Guida Michelin 2019](#) che ha confermato il grande successo per **Antonino Canavacciolo** (una stella per ciascuno dei suoi bistrot di Torino e Novara). Felicità per **Enrico Bartolini** che, con il suo Sant’Uffizio di Cioccaro di Penango, raggiunge un’altra stella e per **Mauro Uliassi** ([Ristorante Uliassi di Senigallia](#)) che sale sul podio delle tre stelle. Una bella novità per il Salento, ed in particolare per Lecce, dove arriva la prima stella grazie a **Floriano Pellegrino e Isabella Potì** per il loro [“Bros”](#).

Delusione per **Carlo Cracco**, che non conquista la seconda stella con il ristorante di galleria Vittorio Emanuele II a Milano, al quale è stata confermata una stella e segnalato per l’eleganza. Armani, invece, perde la prima stella per il ristorante milanese.

Dopo la [Guida Ristoranti d’Italia del Gambero Rosso](#) e [Osterie d’Italia di Slow Food](#), dunque,

anche i critici della prestigiosa Michelin hanno reso noti i loro giudizi che si basano sia sullo chef che sul locale. Sotto la lente anche i prodotti del territorio, la vicinanza con i luoghi di origine delle rispettive cucine dei ristoranti e l'equilibrio tra tradizione e innovazione.

Sono state **29 le nuove assegnazioni:**

- Porto Cervo, Confusion Lounge, Italo Basso
- Catania, Sapio di Alessandro Ingiulla
- Taormina, Saint George by Heinz Beck chef Giovanni Solofra
- Santa Cristina d'Aspromonte, Quafiz di Antonino 'Nino' Rossi
- Savelletri, Due Camini, chef Domingo Sghingaro
- Lecce, Bros, Floriano Pellegrino e Isabella Potì
- Bacoli, Caracol, chef Angelo Carannante
- Matera, Vitantonio Lombardo col locale che porta il suo nome
- Caggiano, Locanda Severino, Giuseppe Misuriello
- Vitorchiano, Casa Iozzia, chef Lorenzo Iozzia
- Viterbo, Danilo Ciavattini del locale omonimo
- Roma, il Moma con Andrea Pasqualucci
- Cerbaia, La Tenda Rossa con Maria Probst e Cristian Santandrea
- Lucignano, Al 43, chef Maurizio Bardotti
- Lucca, Il Giglio, Stefano Terigi, Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini
- Rimini, Abocar Due Cucine, Mariano Guardianelli
- Trieste, Harry's Piccolo, Alessandro Buffa
- Madonna di Campiglio, Stube Hermitage, chef Giovanni D'Alitta
- Bolzano, In viaggio chef Claudio Melis
- Collepiastra (Bz), Astra, chef Gregor Eschgfäller
- San Bonifacio, Degusto Cuisine chef Matteo Grandi
- Verona, 12 Apostoli, Mauro Buffo
- Cernobbio, Materia, Davide Caranchini
- Pudiano (Bs), Sedicesimo Secolo, Simone Breda
- Torino, Spazio 7, Alessandro Mecca
- Torino, Carignano, Marco Miglioli
- Cioccaro, Locanda del Sant'Uffizio by Enrico Bartolini, Gabriele Boffa
- Novara, Cannavacciuolo Bistrot, chef Vincenzo Manicone
- Torino, Cannavacciuolo Bistrot, chef Nicola Somma.

Le stelle Michelin in Italia nel 2019 sono in totale 367 così ripartite:

- **10 "3 stelle"** (una in più rispetto allo scorso anno),
- **39 "2 stelle"** (due in meno rispetto allo scorso anno)
- **318 "1 stella"** (12 in più rispetto al 2018).