

Bell'Italia

Appuntamenti *del gusto* di Pietro Cozzi



La sala del ristorante Enrico Bartolini al Mudec, al terzo piano del museo.

GUIDA MICHELIN 2020

MILANO TORNA A TRE STELLE

Enrico Bartolini con il suo ristorante al Mudec riporta la città ai vertici della "rossa", che celebra 30 nuovi stellati

Dopo 26 anni Milano torna a fregiarsi del riconoscimento più ambito nel mondo dell'enogastronomia, le tre stelle Michelin: è questo il responso più importante dell'edizione 2020 della storica guida, che fu pubblicata per la prima volta in Italia nel 1956. Il merito è dello chef toscano Enrico Bartolini e del suo ristorante al terzo piano del Mudec, il Museo delle Culture. Bartolini completa il suo exploit personale con le due stelle assegnate al Glam, il locale che ha aperto nel 2016 a Venezia. L'altro nuovo "bistellato" è invece La Madernassa a Guarene (Cuneo). Intorno a questi campioni della cucina di altissima qualità si registra una forte crescita dei ristoranti con una stella (ben 30 in più), e il Bel Paese può ora vantare ben 374 locali segnalati con gli inconfondibili macaron Michelin. Ma la guida è anche molto altro, a partire dai 266 Bib Gourmand (di cui 25 all'esordio), cioè le soste golose dove un menu costa meno di 35 €. In questa speciale lista primeggiano Emilia Romagna e Piemonte. INFO www.guide.michelin.com/it



MILANO

UN CAMPARINO TUTTO NUOVO

Dopo un periodo di ristrutturazione ha riaperto il **Camparino in Galleria**, storico ritrovo per l'aperitivo milanese inaugurato nel 1915. Tornano così a splendere le decorazioni Art Nouveau della **sala Spiritello**, al primo piano, e del novità: la cucina è stata affidata allo chef **Davide Oldani**. INFO www.camparino.com



LAGUNDO (Bolzano) FINO AL 6 GENNAIO

LA FORESTA GOLOSA ALLA FORST

Con le feste di fine anno torna, nella sede della birra Forst, l'appuntamento con la **Foresta Natalizia**. La calda location altoatesina creata per l'occasione ospita un **panificio con speck e formaggi**, un lounge bar che offre cocktail a base di birra e le creazioni gastronomiche di **Norbert Kostner**, chef gardenese che lavora in Thailandia. INFO www.forst.it

SANTA MASSENZA (Tn) DAL 6 ALL'8 DICEMBRE

NEL BORGO DELLA GRAPPA

Le cinque distillerie di grappa artigianale sono l'orgoglio di Santa Massenza, piccolo borgo nella valle dei Laghi. Per scoprirle c'è **La notte degli alambicchi accesi**, spettacolo itinerante che illustra tutti gli aspetti storici delle degustazioni, dalla grappa di Nosiola a quella di Vin Santo. INFO tastetrentino.it

ERICE (Trapani) DAL 7 DICEMBRE AL 6 GENNAIO

DOLCE NATALE SICILIANO

Per quasi un mese il centro storico del borgo siciliano risplende delle luci di **EricèNatale**. Tra le bancarelle e i suoni degli zampognari di tutto il mondo si gustano anche i dolci tradizionali, dai **"belli e brutti"** alle mandorle ai **"genovesi"** alla crema, accompagnati dallo speciale vin brûlé a base di vini della Doc locale. INFO www.ericenatale.it

Dall'alto: lo chef Enrico Bartolini; il Camparino in Galleria a Milano; la Foresta Natalizia a Lagundo; teatro e degustazioni per La notte degli alambicchi accesi in Trentino

