
Guida Michelin 2024, 16 stelle; a 7 ristoranti della Lombardia

Categorie: Turismo

“Sono 7 i nuovi ristoranti lombardi insigniti delle prestigiose ‘Stelle Michelin’ (2 ‘due Stelle’ e 5 ‘una Stella’). Questo conferma che la Lombardia è nell’Olimpo della nostra amata e prestigiosa cucina Made in Italy, qui nella meravigliosa Franciacorta”.

L’assessore regionale al Turismo, Marketing territoriale e Moda, [Barbara Mazzali](#), commenta così la presentazione della ‘[Guida Michelin 2024](#)’, con i riconoscimenti assegnati ai nuovi ‘guru’ della ristorazione italiana, per un totale di 26 stelle a livello nazionale.

Prima per dinamismo è la Lombardia con 7 novità (2 ‘due Stelle’, 5 ‘una Stella’) e con 4 ‘Stelle Verdi’, un simbolo che contraddistingue i ristoranti in prima linea sul fronte della sostenibilità.

“La Lombardia – evidenza Mazzali – si conferma ai vertici dell’enogastronomia nazionale. La nostra Regione è sempre più rinomata, non solo per il suo patrimonio culturale e paesaggistico, ma anche per la sua straordinaria offerta culinaria, straordinaria leva di [attrattività turistica](#)”.

La lista dei ‘magnifici 7’ lombardi

Sono ‘**Aprea**’ e ‘**Verso**’, entrambi a Milano, i due ristoranti che hanno ricevuto ‘due Stelle Michelin’. Ne hanno ottenuta una altri 5 ristoranti lombardi: **Horto di Alberto Toé (Milano)**; **La Coldana di Alessandro Proietti (Lodi)**; **Contrada Bricconi di Michele Lazzarini (Oltressenda Alta – Bergamo)**; **Sui Generis di Alfio Nicolosi (Saronno – Varese)**; **Il Fagiano di Maurizio Bufi (Fasano del Garda – Brescia)**.

Sommelier award 2024, un altro vincitore della Lombardia

Il Sommelier Award 2024 per la Guida Michelin Italia è invece andato a **Marzio Lee Vallio** dell'**Esplanade di Desenzano del Garda**. A conquistare una 'Stella Verde' sono stati invece 4 Grow Restaurant (Albate); **Horto, (Milano)**; **Radici, San Fermo della Battaglia (Como)**; **Dal Pescatore, Canneto sull'Oglio (Mantova)**.

Ogni stella fa onore alla maestria culinaria regionale

“La Guida Michelin, che da decenni si impegna a riconoscere e celebrare l'eccellenza culinaria in tutto il mondo – continua Mazzali – rappresenta una finestra unica per esplorare la nostra variegata cucina regionale. Ogni stella assegnata a un ristorante lombardo è un riconoscimento della maestria culinaria e dell'impegno verso l'eccellenza. Milano, dinamico capoluogo regionale, ospita numerose mete gastronomiche stellate, offrendo una miscela di tradizione e innovazione culinaria. Questi risultati sono garanzia che in Lombardia gli amanti del buon cibo possono avventurarsi in un viaggio culinario dai sapori straordinari”.

Tra chi si conferma a tre stelle, tre lombardi

Oltre alle due new entry nella famiglia dei 'tre Stelle', i ristoranti che “valgono il viaggio” in Italia e confermano le 'tre Stelle' sono Villa Crespi Orta San Giulio (NO), Piazza Duomo ad Alba (CN), **Da Vittorio a Brusaporto (BG)**, Le Calandre a Rubano (PD), **Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio (MN)**, Osteria Francescana a Modena, Enoteca Pinchiorri a Firenze, La Pergola a Roma, Reale a Castel di Sangro (AQ), Uliassi a Senigallia (AN) ed **Enrico Bartolini al MUDEC a Milano**.