

MICHELIN Italia 2020

Premi speciali

Il 6 novembre 2019, nell'ambito della presentazione della 65^a edizione della Guida Michelin Italia al Teatro Municipale di Piacenza, sono stati assegnati i premi:

Premio MICHELIN Giovane Chef 2020

Premio MICHELIN Chef Mentor 2020

Premio MICHELIN Servizio di Sala 2020

Premio MICHELIN Passion for Wine 2020

Il **Premio MICHELIN Giovane Chef 2020**, offerto da Lavazza, è stato assegnato a **Davide Puleio, L'Alchimia** 🍷, Milano.

Un romano a Milano, uno chef giovane che nasce sotto più di una buona stella. La sua formazione si è svolta nella cucina di ristoranti stellati nella sua città, a Copenaghen, a Londra e a Milano. Propone i piatti della tradizione milanese, si lascia ispirare da Roma e guarda a tutto il panorama nazionale in modo contemporaneo, ma comprensibile, sempre goloso e invitante. Agli ispettori è piaciuto particolarmente il merluzzo al vapore con olive, crema di pinoli e alloro: "un piatto esemplare. Il piatto dell'anno".

Il premio **Premio MICHELIN Chef Mentor 2020**, offerto da Eberhard Italia, è stato assegnato a **Gennaro Esposito, Torre del Saracino** 🍷🍷, Vico Equense (NA).

Da quando, come ama dire, "tritava prezzemolo e puliva verdure nelle cucine delle trattorie del suo paese", Gennaro Esposito ha sempre saputo che "avrebbe fatto il cuoco". Oggi, attore indiscusso dell'attuale scena gastronomica italiana, il suo stile di cucina è rimasto fedele a sé stesso: "pescare dal territorio e costruire piatti che soddisfino i sensi e la mente". Questo sa fare e insegnare. Nella sua Torre del Saracino sono passati alcuni dei più bravi talenti del momento e la capacità di seminare valori di cultura gastronomica è riconosciuta e confermata dal suo nome che ispira fiducia e sicurezza. Un vero mentore, un faro per i giovani che vogliono approdare all'affascinante, ma duro mondo della cucina. Gennaro Esposito sa comunicare, con la vita, che "i risultati sono figli di un ordine mentale che prevede, sì, la creatività, ma che si traduce in rigore e disciplina, tutto ben dosato come gli ingredienti di un grande piatto".

Il premio **MICHELIN Servizio di Sala 2020**, offerto da Coppini Arte Olearia, è stato assegnato a **Sara Orlando, Locanda di Orta** 🍷, Orta San Giulio (NO).

Un piccolo ambiente intimo accoglie pochi commensali, che qui gustano una cucina creativa, dalle spiccate note agrodolci e dalle raffinate sfumature. Maître e sommelier, Sara Orlando gestisce con garbo e sicurezza il servizio di sala, accogliendo il cliente nel mondo dello chef e suggerendo il migliore abbinamento con i vini, di cui cura la ricca carta con passione e grande competenza.



Il **Premio MICHELIN Passion for Wine 2020**, offerto dal Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, è stato assegnato a **Rino Billia, Le Petit restaurant** 🍷, **Cogne (AO)**.

Il “regno” di Rino Billia è “come una grande libreria”. Ognuna delle 18.000 bottiglie e 2000 etichette racconta una storia di uomini. Rino Billia le conosce bene, come i loro produttori, dai più tradizionali ai più famosi, fino a chi, forse meno noto, ma dalla ricerca entusiasmante, produce vini naturali grazie a tecniche innovative. La visita alla sua cantina è un’esperienza e un’emozione. Rino Billia è un vero ambasciatore del vino e un illustre rappresentante della cultura enologica italiana.

Il prossimo appuntamento è per il **Premio Speciale Chef Donna Michelin 2020**, che Michelin conferirà nella primavera 2020 nell’ambito dell’Atelier des Grandes Dames, tributo alle donne dell’alta ristorazione voluto da Veuve Clicquot.

Contatto stampa

☎ 02 3395 3606

☎ 02 3395 3428