La Provincia di Lecco

MERCOLEDÌ 24 NOVEMBRE 2021 • EURO 1,50 ANNO 130 . NUMERO 324 • www.laprovinciadilecco.it

Guida Michelin, spunta una nuova stella

Qualcosa si muove nel mondo della ristorazione lecchese.

La Guida Michelin 2022, presentata in Franciacorta, ha assegnato due stelle al nostro territorio. Una va al ristorante Pierino di Viganò Brianza, storica conferma, ma la novità riguarda la stella consegnata a Emanuele Petrosino del ristorante "Bianca sul Lago" di Oggiono. Il ristorante fa parte del Bianca Relais, un boutique hotel 5 stelle, sorto dove un tempo si trovava la Cà Bianca. Miglior giovane chef italiano del 2019 secondo la Guida Michelin e stellato dal 2018 al 2020 al ristorante "I Portici di Bologna", Emanuele Petrosino è nato nel 1986 e ha lavorato in alcune delle più importanti cucine italiane e francesi. La sua cucina autentica ed d'avanguardia ha trovato al "Bianca sul Lago" un luogo ideale dove esprimersi. Difficile trovare altre parole per il Pierino di Viganò Brianza. Tra questo ristorante e la stella Michelin c'è un rapporto praticamente inossidabile. La riceve dal 1974, in una continuità che vede oggi il padre Pierino lavorare fianco a fianco al figlio Teo.

La consegna della stella Michelin a Petrosino

G. COLOMBO A PAGINA 17

LA PROVINCIA
MERCOLEDÌ 24 NOVEMBRE 2021

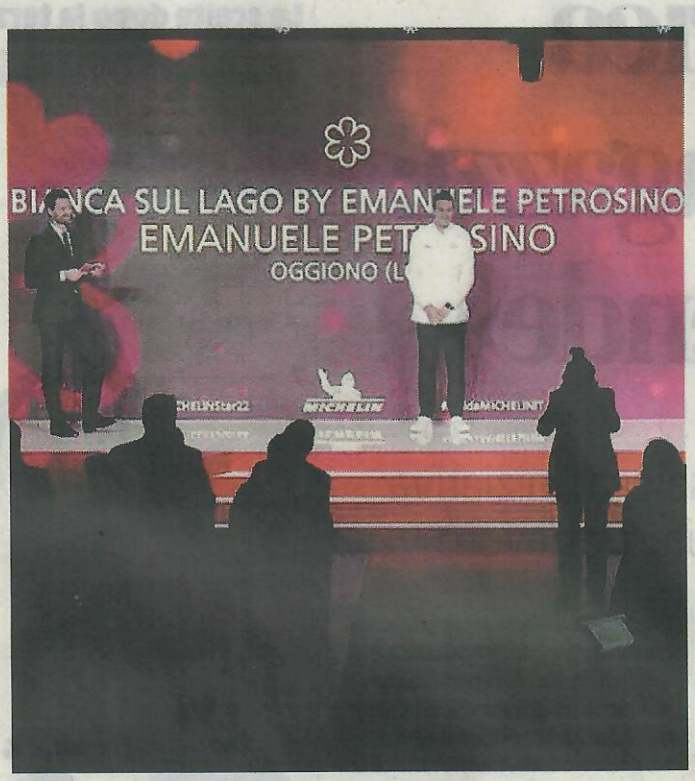
Michelin, due stelle lecchesi Il solito Penati e Petrosino

Eccellenze. Dal 1974 il ristorante di Viganò ha il riconoscimento della guida
Novità: il premio alla Bianca sul lago di Oggiono dove lavora il giovane chef

GIANFRANCO COLOMBO

Qualcosa si muove nel mondo della ristorazione lecchese. La Guida Michelin 2022, presentata in Franciacorta, ha, infatti, assegnato due stelle al nostro territorio.

Una va al Ristorante di **Pierino Penati** a Viganò Brianza, ma la novità riguarda la stella consegnata allo chef **Emanuele Petrosino** del ristorante "Bianca sul Lago" di Oggiono. Il ristorante fa parte del Bianca Relais, un boutique hotel 5 stelle sulle rive del Lago di Annone, sorto dove un tempo si trovava la Cà Bianca.



Emanuele Petrosino ieri alla cerimonia di presentazione

Ideale

Miglior giovane chef italiano del 2019 secondo la Guida Michelin e stellato dal 2018 al 2020 al ristorante "I Portici di Bologna", Emanuele Petrosino è nato nel 1986 e ha lavorato in alcune delle più importanti cucine italiane e francesi, dai due stelle "Danì Maison" e "Taverna Estia" ai tristellati "Piazza Duomo", "Maison Pic" e "Restaurant Christopher Coutanceau". La sua cucina autentica e d'avanguardia ha trovato al "Bianca sul Lago" un luogo ideale dove esprimersi.

Difficile trovare altre parole per il Pierino di Viganò Brianza. Tra questo ristorante e la stella Michelin c'è un rapporto praticamente inossidabile. La riceve, infatti, dal 1974, in una continuità che vede oggi il padre Pierino lavorare fianco a fianco al figlio **Teo**. Queste sono due stelle importanti non solo per chi le ha ricevute, ma per tutto il nostro territorio.

La storia delle stelle Michelin nel Lecchese è iniziata con Il Griso di Malgrate e, appunto, il Pierino di Viganò. Il Griso, guidato da **Bruno Gobbi** e con in cucina lo chef **Claudio Prandi**, ottenne la prima stella Michelin nel 1974 e la seconda nel 1988, insieme a locali come l'Enoteca Pinchiorri di Firenze ed i ristoranti di **Gualtiero Marchesi** e di **Ezio Santin**. Nei primi anni duemila nel nostro territorio le stelle non sono mancate. Ricordiamo innanzitutto quella del ristorante «La Fermata» di Casatenovo con lo chef **Luciano Tona**, un vero maestro in cucina. Il ristorante ha poi chiuso e Tona è stato per undici anni direttore dell'Alma di Colorno, la scuola internazionale di cucina italiana di cui Marchesi è stato fondatore e presidente. Oggi Tona è direttore dell'Accademia Bocuse d'Or, che ha sede ad Alba.

Conservazione

C'è stato poi "Al Porticciolo 84" di Lecco, guidato dallo chef **Fabrizio Ferrari**. Il Porticciolo ha avuto la stella per quattordici anni di fila, poi ha chiuso e Ferrari vive e lavora oggi in Corea del Sud. Infine, l'ultima stella Michelin era stato lo chef **Stefano Binda** con il "Dac a trà" di Castello Brianza, che ha però chiuso nel 2018. Un'altra consolazione arriva per noi da Alba. Lo chef brianzolo **Enrico Crippa**, che dal 2005 guida la cucina del ristorante Piazza Duomo ad Alba, ha ottenuto anche quest'anno le tre stelle ed in Italia ad averle meritate sono solo in undici. Enrico Crippa, meratese, incontra nel 2003 la famiglia Ceretto con la quale inizia, nel 2005, il progetto del Ristorante Piazza Duomo, in Alba. Nel 2006 arriva la prima stella Michelin; la seconda nel 2009 e nel 2012 ottiene la terza che continua a conservare.

©RIPRODUZIONE RISERVATA