Rassegna stampa
15 novembre 2022

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

GIORNALE DI MERATE
MARTEDÌ 15 NOVEMBRE 2022

VIGANO' - Confermati i riconoscimenti per il ristorante «Pierino» e il «Piazza Duomo» di Alba, con chef Enrico Crippa

Brillano le stelle... Michelin

VIGANÒ (pa4) Viganò continua a brillare di luce propria, grazie agli incredibili traguardi raggiunti nell'ambito della ristorazione dagli chef **Theo Penati**, patron dello storico locale «Pierino Penati», ed **Enrico Crippa**, alla guida del ristorante «Piazza Duomo» di Alba, in provincia di Cuneo, ma nato a Carate Brianza e residente a Viganò, dove ha ricevuto anche la cittadinanza onoraria.

Lo scorso 8 novembre, l'edizione 2023 della Guida Michelin ha infatti confermato l'ormai storica stella al ristorante «Pierino Penati», che la tiene ben stretta dal lontano 1974, custodendola gelosamente. «È da tanti anni che ci viene assegnato questo riconoscimento importante e prestigioso – ha affermato con orgoglio Theo Penati – Ciò che più mi fa piacere è osservare quanto questo servizio, che ogni anno viene premiato, venga da noi portato avanti con naturalezza: conduciamo il ristorante secondo la nostra visione di cucina, ospitalità e ambiente, e questo nostro modo di essere incontra i canoni della Guida Michelin. Certamente questo traguardo deve essere riconfermato tutti gli anni, motivo per cui ogni anno cerchiamo di crescere e di fare un percorso per migliorarci, trovando piatti nuovi e soluzioni sempre diverse. Ricevere questo riconoscimento, insomma, ci emoziona profondamente, perché si tratta di un plauso al nostro impegno quotidiano. Tutto questo però non sarebbe possibile senza le famiglie che sono a casa ad aspettarci e che ci sostengono anche al di fuori dal lavoro, nonché senza i nostri clienti, che ci frequentano da tanti anni stimolandoci a fare bene».

Qui lo chef Enrico Crippa, a destra Pierino e Theo Penati

Per «Piazza Duomo» di Enrico Crippa, invece, alle tre lucentissime stelle Michelin già assegnate in precedenza e confermate anche per quest'anno si è aggiunta una stella verde: riconoscimento con cui la Guida Michelin intende premiare gli chef che si sono distinti positivamente in tema di rispetto per l'ambiente, etica del lavoro e lotta allo spreco alimentare.

Enrico Crippa, nato a Carate Brianza nel 1971, ha infatti ereditato dal nonno la passione per il mercato e il cibo sano a chilometro zero. Dopo il diploma alberghiero ha svolto un apprendistato da Gualtiero Marchesi a Milano per poi volare all'estero. Nel 1996 ha avviato a Kobe, in Giappone, il ristorante di Marchesi, restandovi fino al 1999. Nel 2003 l'incontro con la famiglia Ceretto gli ha permesso di cimentarsi nel progetto del ristorante «Piazza Duomo», nato nel 2005. Dopo un solo anno di attività è subito giunta la prima stella Michelin, seguita dalla seconda nel 2009 e poi, nel 2012 – anno in cui Crippa è diventato presidente di giuria per il Bocuse d'Or – dalla terza ambitissima stella, anche quest'anno assegnata al locale albese, che figura tra i 50 migliori ristoranti al mondo.